



## LUNCH (11:30–16:00) 149,-

### Skagensmørbrød

**Rekesalat** med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing

### Rekesmørbrød

**Omelett** med chili, sopp, løk, tomat, paprika & jarlsberg. Toppes med bacon

**Kyllingtagliatelle** med strimlet kylling, paprika & spicy soppsaus

**Kyllingsalat** med strimlet kyllingfilet, granateple, fetaost & honningvinaigrette

**Eggs Benedict** smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & spekeskinke

**Eggs Royale** smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & røkt laks

**Vegan Bowl** med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo

**Lakse Bowl med røkt laks** med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo

Allergener

(1,2,3,5,6,8,14)

(2,3,5,6,14)

(1,2,3,5,6,8,14)

(2,3)

(1,2,3,8,11)

(2,5,6)

(1,2,3,6,7,8,10,13,17)

(1,2,3,6,7,8,9,10,13,17)

(4)

(4,9)

## LUNCH (11:30–16:00) 189,-

**Steak Sandwich** grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus

(1,2,3,6,7,8,10,13,17)

**Club Sandwich** med grillet kylling, honey mustard dressing, bacon, egg, tomat, avocado

(1,3,5,6,7,8,10,13,17)

**Fisk & Skalldyr suppe** kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

(1,2,6,8,9,11,14,18)

Legg til fries på lunchretter 39,- / Fries med aioli 49,- / Hjemmelaget foccacia med aioli 39,-

## SKALLDYR (fra kl 11:30-)

**Grillet sjøkreps** med grillet sitron, smørstekt brød & aioli (pr 100g)

125,-

(1,2,3,5,6,8,14)

**Hvitvinsdampede blåskjell** med aioli & pommes frites

259,-

(2,3,5,6,18)

**400 gram store grønlandsreker** med brød & aioli

315,-

(1,2,3,5,6,8,14)

**Skalldyrspatå** med reker, krabbeklør, blåskjell & hummersalat (Pris pr person)

519,-

(1,2,3,5,6,8,14,18)

Tilvalg sjøkreps kr 100 per 100 gram

**Krabbeklør** med smørstekt brød, dill & aioli (pr 100g)

125,-

(1,2,3,5,6,8,14)

## HELE DAGEN (fra kl 11:30-)

**Vegan Bowl** med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp og vegansk sriracha mayo

199,-

(4)

**Lakse Bowl med røkt laks** med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp og vegansk sriracha mayo

249,-

(4,9)

**Biff tagliatelle** med strimlet indrefilet, fløte, sopp, chili, paprika & parmesan

269,-

(1,2,3,8,11)

**Miso marinert aubergine** med røkt gulrot & nori, hummus, savoykål & sopp.

249,-

(1,4,5,6,8,17)

Med teriyakisaus. (Vegansk)

**Skalldyrtagliatelle** med hummer, reker & blåskjell i en lett skalldyrbisque

279,-

(1,2,3,6,8,11,14,17,18)

**Tartar av okse** med røkt eggeplomme gele, rugbrødcrisp, soltørket tomat,

269,-

(1,3,6,8,10,13)

kapers, marinert løk & brent savoykål. Serveres med fries

**ALMAS burger** honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesan crisp, cheddar,

269,-

(1,2,3,4,5,6,8)

soltørket tomat, agurk & fries

**Skalldyrsalat** med hummer, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado,

289,-

(2,3,5,6,14,17,18)

sesam, chili, kokt egg & ranch dressing

## MIDDAG (fra kl 16:00-)

### Forretter

#### Lobsterbisque

179,-

(2,6,11,14,17)

**Lobster Ravioli** i lett skalldyrbisque

215,-

(1,2,3,6,8,11,14,17)

**Hummus** med saltbakte betes & dill (Vegansk)

139,-

(17)

**Norsk Kamskjell** med selleripurè, vårløk & syltet løk

199,-

(2,6,18)

**Tartar av okse** med røkt eggeplomme gele, rugbrødcrisp, soltørket tomat,

179,-

(1,3,6,8,10,13)

kapers, marinert løk & brent savoykål.

### Fisk & Skalldyr

**Fisk & Skalldyr suppe** kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

269,-

(1,2,6,8,9,11,14,18)

**Torsk** med selleripurè, syltet løk, savoykål, asparges, ovnsbakte poteter & demiglaze

369,-

(2,6,9,11)

**Rødspette Grenobloise** Hel fisk med saltbakte betes, kapers, ovnsbakte poteter & brunet smør.

359,-

(1,2,6,8,9)

**Lettgrillet Tunfisk** med smørstekt selleri, syltede grønnsaker, paprika purè, grillet pak choi,

449,-

(1,2,4,6,8,9,17)

ovnsbakte poteter & lun teriyaki saus

### Kjøtt

**Grillet indrefilet** av okse med karamellisert løkpurè, pommes fondant,

379,-

(2,6,11)

syltet løk, savoykål, portobellosopp & demiglaze

**Lammecarrè** med miso marinert aubergine, savoykål, ovnsbakte poteter, røkt gulrot & nori.

399,-

(1,2,4,5,6,8,17)

Serveres med lun teriyaki saus.

### Sideretter

#### Fries

59,-

**Fries** med aioli

69,-

(3,6)

#### Grønn Salat

65,-

## DESSERT (fra kl 11:30-)

**Husets hjemmelagde is eller sorbet** med bær

139,-

(2,3)

**Sjokoladeterrin** med bringebærsorbet

149,-

(2,3,16)

**Almas Creme Bruleè** med bærsalsa, knuste vaniljedrømmer & hylleblomst sorbet

169,-

(2,3,8)

**Grillede Hjemmelagde Marshmallows** med bærsalsa, sjokolademousse, brownie crum & blåbæris

179,-

(1,2,3,8)

## BARNEMENY

**Kids burger** med pommes frites

115,-

(1,2,3,5,8,17)

**Kyllingnuggets** med salat & pommes frites

115,-

(1,3,5,8)

**Grillet kylling** med salat, ovnsbakte poteter & bernaisesaus

159,-

(2,3,6)

**Torsk** med salat, ovnsbakte poteter & ranchdressing

159,-

(2,3,9)

### Allergener

1: Gluten

2: Melk

3: Egg

4: Soya

5: Sennep

6: Sulfitt

7: Bygg

8: Hvete

9: Fisk

10: Havre

11: Selleri

12: Lupin

13: Rug

14: Skalldyr

15: Peanøtter

16: Nøtter

17: Sesamfrø

18: Bløtdyr



## RØDVIN

	Flaske	Glass
Tommasi Bardolino Italia (6)	549,-	119,-
The Black Shiraz Australia (6)	549,-	119,-
Villa Wolf Pinot Spätburgunder Tyskland (6)	599,-	139,-
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	629,-	
Terrazas Malbec Argentina (6)	689,-	
Ripasso Classico Monte del Frà Italia (6)	699,-	165,-
Marques de Valparaiso Crianza Spania (6)	729,-	
Bourgogne Pinot Noir Dom. Jeannot Frankrike (6)	739,-	169,-
Pio Cesare Barbera d`Alba Italia (6)	899,-	
Casisano Brunello di Montalcino Italia (6)	1249,-	289,-
Segla Bordeaux Margaux Frankrike (6)	1399,-	
Cabernet Sauvignon Artemis Napa Valley USA (6)	1449,-	
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1469,-	319,-
Vietti Barolo Castiglione Italia (6)	1469,-	319,-
Cloudy Bay Te Wahi New Zealand (6)	1995,-	
GM Vosne-Romanée Les Brulées 1er Cru Frankrike (6)	3799,-	769,-

## HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	549,-	119,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	599,-	129,-
Gustave Lorentz Riesling Réserve Frankrike (6)	629,-	139,-
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	699,-	165,-
Ultimate Provence Blanc Frankrike (6)	729,-	
João Portugal Ramos Alvarinho Portugal (6)	769,-	
Patrice Moreux Sancerre Frankrike (6)	839,-	199,-
Chablis Premier Cru Beauroy Frankrike (6)	1049,-	239,-
Santenay Dom.Jeannot Frankrike (6)	1149,-	
Pio Cesare Piodilei Chardonnay Italia (6)	1299,-	
Cloudy Bay Tekoko New Zealand (6)	1549,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1679,-	379,-
Saint-Aubin 1er Cru Frankrike (6)	1995,-	
Chassagne-Montrahet 1er Cru la Romanee Frankrike (6)	2995,-	

## ROSÈVIN

Pinha Ribeiro Santo Rose Portugal (6)	569,-	129,-
Angelo Negro Prima Rosa Italia (6)	579,-	
Ultimate Provence Frankrike (6)	729,-	159,-
Ultimate Magnum Frankrike (6)	1399,-	

## ORANSJEVIN

Gustave Lorentz Qui L`Eut Cru Frankrike (6)	899,-	
---	-------	--

## ALKOHOLFRIE VINER

Rødvin/Hvitvin (6)	485,-	98,-
--------------------	-------	------

## DESSERTVIN

Tommasi Croce 6 cl Italia (6)	148,-	
Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	148,-	

## CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Villa Conchi Cava Spania (6)	569,-	135,-
Gustave Lorentz Crémant d`Alsace Brut Frankrike (6)	699,-	
Gustave Lorentz Magnum Frankrike (6)	1449,-	
Gustave Lorentz Cremant Rosè Frankrike (6)	749,-	
Nyetimber England (6)	1099,-	
Möet & Chandon Frankrike (6)	1199,-	
Ruinart Blanc de Blancs Frankrike (6)	1299,-	
Cuvée 1809 Extra Brut Frankrike (6)	1799,-	
Dom Perignon Vintage Blanc Frankrike (6)	2999,-	

## COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate 144,-	Hennessy VSOP 161,-	Martell Noblige 170,-
Leyrat XO Elite 244,-	Hennessy XO 230,-	

## KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te 47,-	Macciato (2) 53,-	Americano 51,-
Cappuccino (2) 63,-	Cafe au lait (2) 63,-	Cortado (2) 53,-
Dobbel latte (2) 63,-	Latte (2) 61,-	Kaffe Bailey's (2) 139,-
Espresso 51,-	Cafe Mocca (2) 63,-	Irish Coffee (2) 149,-
		Diverse kaffesmaker 10,-

## ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta/Sprite 0,33 l 68,-	Heineken flaske (7) 107,-	Breezer Raspberry Yuzu (6) 125,-
Fuze Iste fersken 68,-	Sol (7) 107,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7,8) 121,-
Olden/Farris Lime 68,-	Peroni (7) 109,-	Nøgne Ø Wit 0,33 l (7,8) 121,-
Eplemost/Appelsinjuice 62,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6) 145,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7,8) 121,-
Kuli 45,-	Bulmers Zesty Orange (1,6) 149,-	Nøgne Ø Brown Ale (7,8) 121,-
Knatten eple/ingefær/ solbær/bringeber 97,-	Grevens Pærecider (1,6) 112,-	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33 l (7,8) 138,-
Hansa 0,5 l (7) 109,-	Sommersby Sparkling Rosé (1,6) 125,-	Nøgne Ø Kriek 0,33 l (7,8) 182,-
Hansa Lite 0,5 l Glutenfri 112,-	Ginger Joe (1,6) 107,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7,8) 161,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8) 127,-	Ginger Joe Alkoholfri (1,6) 89,-	Nøgne Ø Stripped Craft (7,8) 89,-
Hansa Mango IPA lite Glutenfri (7,8) 128,-	Færder Skjærgård (7,8) 115,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l (7,8) 89,-
Hansa 0,33 l (7) 85,-	Færder IPA (7,8) 138,-	Clausthaler (7) 69,-
	Breezer Mango (6) 125,-	Clausthaler Weizen (8) 75,-

### Allergener

1: Gluten  
2: Melk  
3: Egg

4: Soya  
5: Sennep  
6: Sulfit

7: Bygg  
8: Hvete  
9: Fisk

10: Havre  
11: Selleri  
12: Lupin

13: Rug  
14: Skaldyr  
15: Peanøtter

16: Nøtter  
17: Sesamfrø  
18: Bløtdyr