



LUNCH (11:30–16:00) 179,-

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

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

Rekesmørbrød

Kyllingtagliatelle med strimlet kylling, paprika & spicy soppsaus

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

Kyllingsalat med strimlet kyllingfilet, pære, valnøtter & honningvinaigrette

Allergener

(2,3)

(2,3,5,6,14)

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

(1,2,3,8,11)

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

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

(4)

(4,9)

(2,5,6,16)

LUNCH (11:30–16:00) 199,-

Steak Sandwich grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus

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

Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

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

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

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

Legg til fries på lunchretter 49,- / Fries med aioli 59,- / Hjemmelaget foccacia med aioli 39,-

SKALLDYR (fra kl 11:30-)

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

Hvitvinsdampede blåskjell med aioli & pommes frites

400 gram store grønlandsreker med brød & aioli

125,-

259,-

315,-

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

(2,3,5,6,18)

(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

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

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

Skalldyrtagliatelle med hummer, reker & blåskjell i en lett skalldyrbisque

ALMAS burger honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesanrisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries

Skalldyrsalat med hummer, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado, sesam, chili, kokt egg & ranch dressing

199,-

249,-

269,-

289,-

279,-

299,-

(4)

(4,9)

(1,2,3,8,11)

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

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

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

MIDDAG (fra kl 16:00-)

Forretter

Lobsterbisque

Lobster Ravioli i lett skalldyrbisque

Andebryst med gresskarpurè, tranebær & urter

Laks & tunfisk tartar med miso, soyaperler, finger lime & sesamcrisp

179,-

215,-

189,-

199,-

(2,6,11,14,17)

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

(2)

(1,3,4,8,9,17)

Fisk & Skalldyr

Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

Fjellørret med syltede betar, ovnsbakte poteter & blåskjellsaus

Smørstekt torsk med gresskarpurè, syltet østerssopp, grønnkål, ovnsbakte poteter & demiglaze

Rødspette med ristede gresskar, brunet smør & ovnsbakte poteter

269,-

359,-

369,-

359,-

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

(2,6,9,18)

(2,6,9)

(1,2,6,8,9)

Kjøtt

Grillet indrefilet med sopp, cherrytomat, grønnkål, potetmos & demiglaze

Hjort med gresskarpurè, grønnkål, syltet østerssopp, tranebær & viltsaus

399,-

399,-

(2,6,11)

(2,6,11)

Sideretter

Fries

Fries med aioli

Grønn Salat

59,-

69,-

65,-

(3,6)

DESSERT (fra kl 11:30-)

Sjokoladeterrin med bringebærsorbet

Almas Creme Bruleè med bærsalsa, knuste vaniljedrømmer & bringebærsorbet

Pepperkake med blåmuggis & tranbärgel

149,-

169,-

169,-

(2,3,16)

(1,2,3,8)

(1,2,3,8)

BARNEMENY

Kids burger med pommes frites

Kyllingnuggets med salat & pommes frites

Grillet kylling med salat, ovnsbakte poteter & bernaisesaus

Torsk med salat, ovnsbakte poteter & ranchdressing

115,-

115,-

159,-

159,-

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

(1,3,5,8)

(2,3,6)

(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,-	
The Bloody Barbera Australia (6)	599,-	129,-
Villa Wolf Pinot Spätburgunder Tyskland (6)	599,-	139,-
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	629,-	
Chianti Castello de Meleto Italia (6)	659,-	149,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	689,-	
Bourgogne Pinot Noir Dom. Jeannot Frankrike (6)	739,-	169,-
Tommasi Il Sestante Ripasso Italia (6)	739,-	179,-
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,-	

HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	549,-	119,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	599,-	129,-
Gustave Lorentz Riesling R�serve Frankrike (6)	629,-	139,-
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	699,-	165,-
Jo�o 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,-	289,-
Pio Cesare Piodilei Italia (6)	1299,-	
Cloudy Bay Tekoko New Zealand (6)	1549,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1679,-	
Saint-Aubin 1er Cru Frankrike (6)	1995,-	
Chassagne-Montrahet 1er Cru la Romanee Frankrike (6)	2995,-	

ROS VIN

Angelo Negro Prima Rosa Italia (6)	579,-	
Ultimate Provence Frankrike (6)	729,-	159,-

ORANSJEVIN

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

ALKOHOLFRIE VINER

R�dvin/Hvitvin (6)	485,-	98,-
--------------------	-------	------

DESSERTVIN

Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	148,-	
Graham`s Late Bottled Vintage Port Portugal (6)	169,-	
Meleto vin Santo 6 cl Italia (6)	189,-	

CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Villa Conchi Cava Spania (6)	569,-	135,-
Gustave Lorentz Cr�mant d`Alsace Brut Frankrike (6)	699,-	
Gustave Lorentz Cr�mant Ros� Frankrike (6)	749,-	
Nyetimber England (6)	1099,-	
Veuve Clicquot Frankrike (6)	1199,-	
Ruinart Blanc de Blancs Frankrike (6)	1299,-	
Cuv�e 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,-	Cortado (2)	53,-
Cappuccino (2)	63,-	Latte (2)	61,-	Kaffe Bailey`s (2)	139,-
Dobbel latte (2)	63,-	Cafe Mocca (2)	63,-	Irish Coffee (2)	149,-
Espresso	51,-	Americano	51,-	Diverse kaffesmaker	10,-

 L / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta Zero/Sprite 0,33l	68,-	Hansa 0,33 l (7)	85,-	N�gne � Blond Ale 0,33 l (7,8)	121,-
Fuze Iste fersken	68,-	Heineken flaske (7)	107,-	N�gne � Asian Pale Ale 0,33 l (7,8)	121,-
Olden/Farris Lime	68,-	Sol (7)	107,-	N�gne � Brown Ale (7,8)	121,-
Eplemost/Appelsinjuice	62,-	Peroni (7)	109,-	N�gne � 4885 Blanc 0,33 l (7,8)	138,-
Kuli	45,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6)	145,-	N�gne � Two Captains 0,33 l (7,8)	161,-
Knatten eple/ingef�r/solb�r	97,-	Bulmers Zesty Orange (1,6)	149,-	N�gne � Stripped Craft (7,8)	89,-
Hansa 0,5 l (7)	109,-	Grevens P�recider (1,6)	112,-	N�gne � Himla Humla 0,33 l (7,8)	89,-
Hansa Lite 0,5 l (Glutenfri)	112,-	Breezer Blood orange ginger	125,-	N�gne � Ipa 0,33l (7,8)	144,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8)	127,-	Ginger Joe (1,6)	107,-	N�gne � Porter 0,33l (7,8)	144,-
Hansa Mango IPA lite (Glutenfri) (7,8)	128,-	F�rder Skj�erg�rd (7,8)	115,-	Clausthaler Alkoholfri (7)	69,-
		F�rder IPA (7,8)	138,-	Ginger Joe Alkoholfri (1,6)	89,-
				Weihenstephaner Alkoholfri	98,-

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