



LUNCH (11:30–16:00) 179,-

Omelett med chili, sopp, løk, tomat, paprika & jarlsberg. Toppes med bacon		Allergener (2,3)
Rekesalat med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing		(2,3,5,6,14)
Rekesmørbrød		(1,2,3,5,6,8,14)
Kyllingtagliatelle med grønn pesto, parmesan, paprika, valnøtter & basilikum		(1,2,3,8,16)
Eggs Benedict smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & spekeskinke		(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
Eggs Royale smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & røkt laks		(1,2,3,6,7,8,9,10,13,17)
Vegan Bowl med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo		(4)
Lakse Bowl med røkt laks med søtpotet, avocado, nudler, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo		(4,9)
Kyllingsalat med fetaost, oliven, salatmix, tomat, agurk & honningvanaigrette		(2,6)
Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker		(1,2,6,8,9,11,14,18)

LUNCH (11:30–16:00)

Steak Sandwich grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus	219,-	(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
Club Sandwich med grillet kylling, honey mustard dressing, bacon, egg, tomat, avocado	199,-	(1,3,5,6,7,8,10,13,17)

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)	125,-	(1,2,3,5,6,8,14)
Hvitvinsdampede blåskjell med aioli & pommes frites	269,-	(2,3,5,6,18)
400 gram store grønlandsreker med brød & aioli	315,-	(1,2,3,5,6,8,14)
Skalldyrplatå med reker, krabbeklør, blåskjell og hummersalat	489,-	(1,2,3,5,6,8,14,18)
Tilvalg sjøkreps 100,- per 100 gram		
Krabbeklør med smørstekt brød, dill & aioli. Per 100 gram	96,-	(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)
Skalldyrtagliatelle med hummer, reker & blåskjell i en lett skalldyrbisque	289,-	(1,2,3,6,8,11,14,17,18)
ALMAS burger honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesan crisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries	279,-	(1,2,3,4,5,6,8)
Skalldyrsalat med hummer, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado, sesam, chili, kokt egg & ranch dressing	299,-	(2,3,5,6,14,17,18)
Arancini med gremolata, kål, sopp & syltet rødløk	229,-	(1,2,3,6,8)
Kyllingconfit med potetmos, rosmarin, salvie, gulrot & demiglaze	269,-	(2,11)
Boeuf Bourguignon med gulrot, oksekjøtt, poteter og rødvinbuljong	269,-	(2,6,11)
Fish & Chips med tartarsaus & gremolata	269,-	(1,3,8,9)

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)
Kamskjell med blomålspurè, chorizo, urter & syltet rødløk	189,-	(2,6,18)
Gravet hjort med eggeplomme, gressløk, rødløk & jordskokkchips	199,-	(1,3,4,8)

Fisk & Skalldyr

Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker	269,-	(1,2,6,8,9,11,14,18)
Breiflabb med confitert cherrytomat, brandade med torsk, grønnsaker & sandefjordsmør	379,-	(2,9)
Torsk med blomkålpurè, brokkolini, ovnsbakte poteter, grønnsaker & demiglaze	379,-	(2,6,9,11)
Ørret med brokkolini, gressløk, ovnsbakte poteter, grønnsaker & sandefjordsmør	359,-	(2,9)

Kjøtt

Indrefilet av okse med rødbeter, chorizo, brokkolini, ovnsbakte poteter & demiglaze	399,-	(6,11)
Hjort med sopp, kål, syltet rødløk, blomkålpurè, ovnsbakte poteter & viltsaus	399,-	(2,6,11)

Sideretter

Fries	59,-	
Fries med aioli	69,-	(3,6)
Grønn Salat	65,-	

DESSERT (fra kl 11:30–)

Sjokoladeterrin med bringebærsorbet	149,-	(1,3,8)
Almas Creme Bruleè med bærsalsa, knuste vaniljedrømmer & bringebærsorbet	169,-	(1,2,3,8)
Sjokoladefondant med hjemmelaget vaniljeis	169,-	(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,-	
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 Réserve Frankrike (6)	629,-	139,-
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	699,-	165,-
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,-	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,-	

ROSÈVIN

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

Rødvin/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 Crémant d`Alsace Brut Frankrike (6)	699,-	
Gustave Lorentz Crémant Rosè Frankrike (6)	749,-	
Nyetimber England (6)	1099,-	
Veuve Clicquot 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,-	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,-

ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta Zero/Sprite 0,33l	68,-	Hansa 0,33 l (7)	85,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7,8)	121,-
Fuze Iste fersken	68,-	Heineken flaske (7)	107,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7,8)	121,-
Olden/Farris Lime	68,-	Sol (7)	107,-	Nøgne Ø Brown Ale (7,8)	121,-
Eplemost/Appelsinjuice	62,-	Peroni (7)	109,-	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33 l (7,8)	138,-
Kuli	45,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6)	145,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7,8)	161,-
Knatten eple/ingefær/solbær	97,-	Bulmers Zesty Orange (1,6)	149,-	Nøgne Ø Stripped Craft (7,8)	89,-
Hansa 0,5 l (7)	109,-	Grevens Pærecider (1,6)	112,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l (7,8)	89,-
Hansa Lite 0,5 l Glutenfri	112,-	Breezer Blood orange ginger	125,-	Nøgne Ø Ipa 0,33l (7,8)	144,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8)	127,-	Ginger Joe (1,6)	107,-	Nøgne Ø Porter 0,33l (7,8)	144,-
Hansa Mango IPA lite Glutenfri (7,8)	128,-	Færder Skjærgård (7,8)	115,-	Clausthaler Alkoholfri (7)	69,-
		Færder 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