



LUNCH (11:30–16:00) 179,-

Rekesalat med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing		Allergener
Rekesmørbrød		(2,3,5,6,14)
Kyllingtagliatelle med strimlet kylling, paprika, spicy soppsaus		(1,2,3,5,6,8,14)
Eggs Benedict smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & spekeskinke		(1,2,3,8,16)
Eggs Royale smørstekt alpebrød med posjert egg, hollandaisesaus & røkt laks		(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
Vegan Bowl med bulgur, avocado, rødbeter, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo		(1,2,3,6,7,8,9,10,13,17)
Lakse Bowl med røkt laks med bulgur, avocado, rødbeter, paprika, sopp & vegansk sriracha mayo		(4)
Kyllingsalat med cæsardressing, krutonger, beter, parmesan, salat, bacon, agurk, tomat		(4,9)
Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker		(2,6)
		(1,2,6,8,9,11,14,18)

LUNCH (11:30–16:00)

Steak Sandwich grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus	215,-	(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
Club Sandwich med grillet kylling, honey mustard dressing, bacon, egg, tomat, avocado	215,-	(1,3,5,6,7,8,10,13,17)

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

SKALLDYR (fra kl 11:30–)

Hvitvinsdampede blåskjell med aioli & pommes frites	279,-	(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	549,-	(1,2,3,5,6,8,14,18)
Tilvalg: ½ gratinert hummer 399,-		
200 gram krabbeklør med smørstekt brød, dill & aioli	249,-	(1,2,3,5,6,8,14)
200 gram krabbeklør med smørstekt brød, dill & aioli	479,-	(1,2,3,5,6,8,14)
Gratinert hummer med grønn salat, smørstekt brød & aioli	½: 399,- / Hel: 749,-	(1,2,3,6,8,14)

HELE DAGEN (fra kl 11:30–)

Biff tagliatelle med strimlet indrefilet, fløte, sopp, chili, paprika & parmesan	279,-	(1,2,3,8,11)
Skalldyrtagliatelle med hummer, reker & blåskjell i en lett skalldyrbisque	299,-	(1,2,3,6,8,11,14,17,18)
Skalldyrsalat med hummer, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado, sesam, chili, kokt egg & ranch dressing	319,-	(2,3,5,6,14,17,18)
Dumplings fylt med savoykål & sopp. Servert med en vegansk srirachamayo	269,-	(1,4,6,8)
ALMAS burger med honeymustard dressing, tomat, sylteagurk, rødløk, cheddar & fries	299,-	(1,2,3,4,5,6,8)

MIDDAG (fra kl 16:00–)

Forretter

Norsk kamskjell med gresskarpurè, syltet rødløk & friske urter	229,-	(2,6,18)
Torsk Ceviche med wakame, chili, tomat & sesamkrisp	199,-	(1,3,8,9,17)
Ravioli fylt med sopp, ricotta, spinat & eggeplome. Serveres med parmesansaus & knuste nøtter	199,-	(1,2,3,6,8,11,16)

Fisk & Skalldyr

Fisk & Skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker	279,-	(1,2,6,8,9,11,14,18)
Torsk med rødbetspurè, syltede beter, brennt purre, ovnsbakte poteter & parmesansaus	399,-	(2,6,9,11)
Piggvar med syltet gresskar, blomkålscoscocos smaksatt med chorizo & safransaus	449,-	(2,6,9,11)

Kjøtt

Indrefilet med sopp, grønnkål, cherrytomat, potetmos & demiglaze	429,-	(2,6,11)
Hjort med gresskarpurè, syltet østersopp, potetcroquet & safransaus	429,-	(1,2,3,6,8,9,11)

Sideretter

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

DESSERT (fra kl 11:30–)

Gulrotkake med vaniljekrem og hjemmelaget pistasj	169,-	(1,2,3,8,16)
Nypesuppe med mandelflan & hjemmelaget vaniljeis	179,-	(1,2,3,8,16)
Sjokoladefondant med karamellsaus & hjemmelaget vaniljeis	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)

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)	569,-	135,-
The Black Shiraz Australia (6)	569,-	
Giacosa Fratelli Barbera Italia (6)	595,-	139,-
Paternoster Synthesi Aglianico Del Vulture Italia (6)	595,-	139,-
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	659,-	
Chianti Castello de Meleto Italia (6)	689,-	169,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	719,-	
Casisano Rosso Di Montalcino Italia (6)	749,-	
Tommasi Il Sestante Ripasso Italia (6)	789,-	185,-
Michael Auer Pinot Noir Østerrike (6)	849,-	199,-
Angels & Cowboys USA (6)	899,-	
Pio Cesare Barbera d'Alba Italia (6)	949,-	
Olivier Ravoire Chateaufeuf Du Pape Frankrike (6)	999,-	
Paternoster Don Anselmo Doc Italia (6)	999,-	
Casisano Brunello di Montalcino Italia (6)	1399,-	299,-
Segla Bordeaux Margaux Frankrike (6)	1499,-	
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1669,-	379,-
Vietti Barolo Castiglione Italia (6)	1669,-	379,-
Bibi Graetz Testamatta Toscana Italia (6)	2899,-	
De Buris Valpolicella Classico DOC Amarone Reserva Italia (6)	4500,-	

HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	569,-	135,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	599,-	145,-
Paternoster Vulcanico Falanghina Italia (6)	599,-	149,-
Gustave Lorentz Riesling Rêserve Frankrike (6)	649,-	155,-
Brocard Petit Chablis Frankrike (6)	679,-	169,-
Tommasi Lugana Italia (6)	699,-	
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	789,-	189,-
João Portugal Ramos Alvarinho Portugal (6)	789,-	
Tommasi Lugana Riserva Italia (6)	849,-	
Patrice Moreux Sancerre Frankrike (6)	869,-	199,-
Chablis Premier Cru Beauroy Frankrike (6)	1199,-	289,-
Santenay Dom. Jeannot Frankrike (6)	1249,-	299,-
Daou Reserve Chardonnay USA (6)	1249,-	
Pio Cesare Piodilei Italia (6)	1399,-	
Cloudy Bay Tekoko New Zealand (6)	1699,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1799,-	

ROSÈVIN

Domaine Robert Frankrike (6)	569,-	135,-
Ultimate Provence Frankrike (6)	769,-	179,-
Ultimate Provence 1,5l Frankrike (6)	1499,-	
Mud House Sauvignon Blanc Rose New Zealand (6)	599,-	

ALKOHOLFRI

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

DESSERTVIN

Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	155,-	
Graham`s Late Bottled Vintage Port Portugal (6)	176,-	
Meleto vin Santo 6 cl Italia (6)	196,-	

CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Cava Berenguer Ramon Brut Spania (6)	579,-	
Villa Conchi Cava Spania (6)	589,-	145,-
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut Frankrike (6)	739,-	
Gustave Lorentz Cremant Rosè Frankrike (6)	799,-	
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut Magnum Frankrike (6)	1449,-	
Nyetimber England (6)	1149,-	
Veuve Clicquot Frankrike (6)	1249,-	
Ruinart Blanc de Blancs Frankrike (6)	1499,-	
Cuvée 1809 Extra Brut Frankrike (6)	1899,-	
Dom Perignon Vintage Blanc Frankrike (6)	3899,-	

COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate	153,-	Hennessy VSOP	170,-	Martell Noblige	179,-
Leyrat XO Elite	253,-	Hennessy XO	239,-		

KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te	49,-	Macciato (2)	55,-	Cortado (2)	55,-
Cappuccino (2)	65,-	Latte (2)	63,-	Kaffe Bailey's (2)	145,-
Dobbel latte (2)	65,-	Cafe Mocca (2)	65,-	Irish Coffee (2)	159,-
Espresso	53,-	Americano	53,-	Diverse kaffesmaker	12,-

ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta Zero/Sprite 0,33l	72,-	Hansa 0,33 l (7)	95,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7,8)	132,-
Farris	74,-	Heineken bottle (7)	117,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7,8)	132,-
Farris Lime	74,-	Sol (7)	117,-	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33 l (7,8)	147,-
San Pellegrino 0,5l	79,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6)	157,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7,8)	171,-
Eple/Appelsinjuice	72,-	Bulmers Red Berries & lime 0,5 l (1,6)	157,-	Nøgne Ø Ipa 0,33 l (7,8)	155,-
Iste	72,-	Bulmers Rosé (1,6)	157,-	Nøgne Ø Stripped Craft Alkoholfri (7,8)	97,-
Hansa 0,5 l (7)	119,-	Grevens Pærecider (1,6)	117,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l Alk. fri (7,8)	97,-
Hansa Lite 0,5 l Glutenfri	125,-	Ginger Joe (1,6)	117,-	Clausthaler Alkoholfri (7)	76,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8)	137,-	Smirnoff Ice	132,-	Ginger Joe Alkoholfri (1,6)	96,-
Hansa Mango IPA lite Glutenfri (7,8)	137,-			Hansa 0,0% 0,5 l Alkoholfri, Glutenfri	91,-

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