



LUNCH (12:00–16:00) 179,-

Skagensmørbrød

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

Rekesmørbrød

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

Kyllingsalat med fetaost, honningvinaigrette, granateple, tomat & agurk

Kyllingtagliatelle med strimlet kylling, paprika, spicy soppsaus

Smashed Avocado sandwich med posjerte egg & granateple

Vegan Bowl med risnudler, avocado, paprika, bakt jordskokk & vegansk srirachasaus

Allergener

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

(2,3,5,6,14)

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

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

(2,5,6)

(1,2,3,8,16)

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

(4)

LUNCH (12:00–16:00)

Steak Sandwich grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus

225,-

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

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

225,-

(1,2,3,5,6,7,8,10,13,17)

Legg til fries på lunchretter 59,- / Fries med aioli 69,- / Hjemmelaget foccacia med aioli 49,-

SKALLDYR (fra kl 12:00–)

Hvitvinsdampede blåskjell med aioli & pommes frites

299,-

(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

569,-

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

200 gram krabbeklør med smørstekt brød, dill & aioli

249,-

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

400 gram krabbeklør med smørstekt brød, dill & aioli

479,-

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

HELE DAGEN (fra kl 12:00–)

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

299,-

(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,

315,-

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

chili, kokt egg & ranch dressing

Vegan Bowl med risnudler, avocado, paprika, bakt jordskokk & vegansk srirachasaus

249,-

(4)

ALMAS burger med honeymustard dressing, tomat, sylteagurk, rødløk, cheddar & fries

299,-

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

Konfittert kylling med potetmos, gulrøtter & demiglaze

299,-

(2,6)

MIDDAG (fra kl 16:00–)

Forretter

Lobster Ravioli i lett skalldyrbisque

229,-

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

Kamskjell med jordskokkpurè & røkt reindyrshjerte

219,-

(2,18)

Kveite Carpaccio med misomajones, sesamcrisp & soyatapioka

229,-

(1,3,5,8,9,17)

Gravet hjort med egg, parmesan, pinjekjerner & ruccola

219,-

(1,2,3,4,6,8,16)

Fisk & Skalldyr

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

289,-

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

Torsk med gulrotpurè, haricot verts, broccolini, ovnsbakte poteter & demiglaze

399,-

(2,6,9,11)

Kveite med selleri veloute, broccolini, gulrøtter, jordskokkpurè & granateple

449,-

(2,9,11)

Kjøtt

Indrefilet med pommes anna, bakt jordskokk, haricot verts & demiglaze

449,-

(2,6,11)

Hjort med gulrotpurè, broccolini, gulrøtter, ovnsbakte poteter & viltsaus

439,-

(2,6,11)

Entrecote med tomatsalat, pommes frites & bernaisesaus

429,-

(2,3,6)

Sideretter

Fries

59,-

Fries med aioli

69,-

(3,6)

Grønn Salat

65,-

DESSERT (fra kl 12:00–)

Sjokoladefondant med karamellsaus & vaniljeis

179,-

(1,2,3,8)

Sjokoladeterrin med bringebærsorbet

169,-

(2,3)

Istallerken med friske bær

155,-

(2,3,7)

Rømme & sitronmousse med nypecoulis

159,-

(2,3,16)

BARNEMENY

Kids burger med pommes frites

115,-

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

Kyllingnuggets med salat & pommes frites

115,-

(1,3,5,8)

Biffstrimler med fries & bernaisesaus

199,-

(2,3,6)

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



RØD VIN

	Flaske	Glass
Tommasi Bardolino Italia (6)	599,-	145,-
The Black Shiraz Australia (6)	649,-	
Giacosa Fratelli Barbera Italia (6)	649,-	159,-
Paternoster Synthesi Aglianico Del Vulture Italia (6)	699,-	199,-
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	729,-	
Chianti Castello de Meleto Italia (6)	799,-	179,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	799,-	
Casisano Rosso Di Montalcino Italia (6)	839,-	
Tommasi Il Sestante Ripasso Italia (6)	899,-	199,-
Michael Auer Pinot Noir Østerrike (6)	899,-	199,-
Angels & Cowboys USA (6)	999,-	
Pio Cesare Barbera d'Alba Italia (6)	999,-	
Olivier Ravoire Chateaneuf Du Pape Frankrike (6)	1059,-	
Paternoster Don Anselmo Doc Italia (6)	1299,-	
Casisano Brunello di Montalcino Italia (6)	1499,-	329,-
Segla Bordeaux Margaux Frankrike (6)	1549,-	
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1849,-	499,-
Bibi Graetz Testamatta Toscana Italia (6)	2999,-	
De Buris Valpolicella Classico DOC Amarone Reserva Italia (6)	5699,-	

HVIT VIN

Tommasi Custoza Italia (6)	599,-	145,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	689,-	175,-
Paternoster Vulcanico Falanghina Italia (6)	689,-	175,-
Gustave Lorentz Riesling Réserve Frankrike (6)	689,-	175,-
Brocard Petit Chablis Frankrike (6)	729,-	
Tommasi Lugana Italia (6)	749,-	
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	899,-	225,-
João Portugal Ramos Alvarinho Portugal (6)	899,-	
Patrice Moreux Sancerre Frankrike (6)	919,-	209,-
Tommasi Lugana Riserva Italia (6)	979,-	239,-
Chablis Premier Cru Vau-Ligneau Frankrike (6)	1299,-	299,-
Santenay Dom. Jeannot Frankrike (6)	1319,-	319,-
Daou Reserve Chardonnay USA (6)	1399,-	
Pio Cesare Piodilei Italia (6)	1469,-	
Cloudy Bay Tekoko New Zealand (6)	1829,-	

ROSÈ VIN

Domaine Robert Frankrike (6)	599,-	145,-
Ultimate Provence Frankrike (6)	829,-	199,-
Ultimate Provence 1,5l Frankrike (6)	1599,-	
Mud House Sauvignon Blanc Rose New Zealand (6)	629,-	

DESSERT VIN

Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	165,-
Graham`s Late Bottled Vintage Port Portugal (6)	185,-
Meleto vin Santo 6 cl Italia (6)	205,-

CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Cava Berenguer Ramon Brut Spania (6)	609,-	
Villa Conchi Cava Spania (6)	629,-	159,-
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut Frankrike (6)	779,-	
Gustave Lorentz Crémant Rosè Frankrike (6)	839,-	
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut Magnum Frankrike (6)	1499,-	
Nyetimber England (6)	1249,-	
Veuve Clicquot Frankrike (6)	1349,-	
Ruinart Blanc de Blancs Frankrike (6)	1599,-	
Cuvée 1809 Extra Brut Frankrike (6)	1999,-	
Dom Perignon Vintage Blanc Frankrike (6)	3999,-	

COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate	159,-	Hennessy VSOP	179,-	Martell Noblige	189,-
Leyrat XO Elite	169,-	Hennessy XO	249,-		

KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te	52,-	Macciato (2)	58,-	Cortado (2)	58,-
Cappuccino (2)	68,-	Latte (2)	66,-	Kaffe Bailey's (2)	155,-
Dobbel latte (2)	68,-	Cafe Mocca (2)	68,-	Irish Coffee (2)	169,-
Espresso	56,-	Americano	56,-	Diverse kaffesmaker	12,-

ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta Zero/Sprite 0,33l	72,-	Heineken flaske (7)	124,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7,8)	139,-
San Pellegrino 0,5l	79,-	Sol (7)	124,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7,8)	139,-
Eple/Appelsinjuice	72,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6)	165,-	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33 l (7,8)	155,-
Iste	75,-	Bulmers Red Berries & lime 0,5 l (1,6)	165,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7,8)	179,-
Hansa 0,5 l (7)	125,-	Bulmers Rosé (1,6)	165,-	Nøgne Ø Ipa 0,33 l (7,8)	163,-
Hansa Lite 0,5 l Glutenfri	132,-	Grevens Pærecider (1,6)	124,-	Nøgne Ø Stripped Craft Alkoholfri (7,8)	99,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8)	145,-	Ginger Joe (1,6)	124,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l Alk. fri (7,8)	99,-
Hansa 0,33 l (7)	99,-	Smirnoff Ice	139,-	Clausthaler Alkoholfri (7)	82,-
				Ginger Joe Alkoholfri (1,6)	99,-
				Hansa 0,0% 0,5 l Alkoholfri, Glutenfri	99,-

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