

MUSSERENDE

Biscardo Prosecco Extra Dry Doc, Veneto, Italia	186,-	970,-
Henri Champliau, Authentique Cremant de Bourgogne Brut, Frankrike	206,-	1048,-
Louis Massing, Grande Réserve Symbiopsis Brut, Champagne, Frankrike	220,-	1250,-
Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	266,-	1440,-

HVITVIN

Frigate Cove, Sauvignon Blanc 2023, Marlborough, New Zealand	188,-	910,-
Anselmann Riesling Trocken 2024, Pfalz, Tyskland	192,-	945,-
Bodegas Garzon Albarino, 2022, Maldonado, Uruguay	198,-	965,-
Jean Durup, Chablis 2024, Burgund, Frankrike	224,-	1085,-
Louis Jadot, M�acon-Villages "Grange Magnien" 2024, Burgund, Frankrike	229,-	1114,-
Lapis Luna Chardonnay, 2023, California, USA	239,-	1180,-
Dom. Des Hôtes, Chablis 1er Cru "L'Homme Mort" 2022, Burgund, Frankrike		1289,-
Gérard Bertrand, Cigalus Blanc 2023, Languedoc, Frankrike	247,-	1189,-
Joseph Drouhin, Saint-Romain 2021, Burgund, Frankrike	299,-	1399,-

R DVIN

Maurice Gavignet 2023, Pinot Noir, Frankrike	210,-	1020,-
Poderi Colla, Barbera d'Alba "Costa Bruna" 2023, Piemonte, Italia	215,-	1060,-
Lapis Luna, Pinot Noir 2024, California, USA	239,-	1180,-
Château Moulin Bel-Air 2020, Bordeaux, Frankrike	228,-	1130,-
Baron de Ley Gran Reserva 2018, Rioja, Spania	226,-	1110,-
Louis Jadot, Montheilie, "Sous Roches" 2016, Burgund, Frankrike		1190,-
Château Le Castelot, Saint-�milion Grand Cru 2011, Bordeaux, Frankrike		1240,-
Poderi Colla, Barbaresco "Roncaglie" 2021, Piemonte, Italia		1399,-
Coppola, "Archimedes" 2019, Alexander Valley, California, USA		1898,-

FAT L

Dahls Pils	0,25	92,-	/	0,4	134,-
Dahls Bolt IPA	0,25	126,-	/	0,4	200,-
Brooklyn Lager	0,25	110,-	/	0,4	174,-
Frydenlund Bayer	0,25	131,-	/	0,4	175,-
Ramp Pale Ale	0,25	119,-	/	0,4	193,-
Kronenbourg 1664 Blanc	0,25	110,-	/	0,4	175,-
Frydenlund Juicy Ipa	0,25	113,-	/	0,4	182,-

ALKOHOLFRITT

Mineralvann	82,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer	
Juicer fra Safteriet	99,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	105,-
Munkholm Bayer 0,33l	92,-
Erdinger, hvete�l 0,5l	109,-

COCKTAILS

GIN TONIC

fra 235,-
Vi har flere forskjellige gintyper   velge mellom.
Her er et lite utvalg.
- Barekstens Botanical
- Harahorn Pink
- Harahorn Dry Orange
- Harahorn White Lemon
- Harahorn Tropical
- Hendricks
- Hendricks Oasium
- Lyng Gin
- Monkey 47
- Tanqueray 10

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco & Soda 207,-

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer & Lime 207,-

NORWEGIAN MULE

Arves lvet, Ginger Beer & Lime 207,-

PORNSTAR MARTINI - Inneholder egg
Vaniljevodka, Passoa, Sitron & Pasjonsfrukt
Serveres med en shot Prosecco 220,-

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffelik r & Espresso 218,-

IRISH COFFEE

Whiskey, kaffe og krem 199,-

FAZERINA

Cointreau, kakaolik r, salt karamell
og revet sjokolade 207,-

BREDT UTVALG P  DRIKKE

Drikken i menyen er et utdrag av det vi tilbyr.
Spør oss gjerne etter anbefalinger.



PREMIUM MENY 1580,-

La menyen løftes av utsøkte retter
inspirert av havets og landjordens beste råvarer.
Spør oss for mer utfyllende informasjon.

MENY ANBEFALING

SKOGSOPPSUPPE

Kyllingkraft, syltet kantarell, potetsticks, persilleolje
Inneholder: melk, sulfitt, selleri,hvete, sennep

RØYE

Smørsaus, tuiles,  rretrogn, avruga,
syltet løk og gressløk
Inneholder: melk, sulfitt, fisk, bløtdyr, hvete, egg

ANDEBRYST

Grillet andebryst, pastinakk, r dvinsglaze, syltet sennepsfrø
og sm potet
Inneholder: sennep, sulfitt, melk, selleri

MONT D' R

Bakt mont d'år med japansk melkebolle
Inneholder: melk, hvete

FERSKOSTKREM

Variasjon på Mirabelle plumme, honning tuile, krystallisert
mørk sjokolade
Inneholder: melk, egg, sulfitt, hvete

Emilies ELD 3-retter 740,- Drikkepakke 609,- / 1100,-
Emilies ELD 4-retter 870,- Drikkepakke 725,- / 1230,-
Emilies ELD 5-retter 998,- Drikkepakke 850,- / 1365,-

VISSTE DU?



Vi har flere separate rom passende for alle anledninger.
Hør med oss for info og en liten omvisning.
Passende for 8 - 36 personer.

Vi har egen meny for barn under 12 år.

3 RETTER FOR 499,- MELLOM 16-18

Dagens forrett
Dagens hovedrett
Dagens dessert

UKENS VIN

280 - 550,- PER GLASS

En sjelden anledning:
førsteklasses vin på glass!

Følg oss og del opplevelsen med dine venner!

@emilies_eld
#emilieseld

FORRETTER

LØYROM

Stekt brioche, pisket rømme, gressløk majones
og fritert sjalottløk
Inneholder: egg, melk, hvete, fisk
295,-

KAMSKJELL

Ertepure, smørsaus, ørretrogn og fennikel
Inneholder: melk, bløtdyr, fisk, selleri
285,-

RØYE

Smørsaus, tuiles, gressløk, syltet løk,
ørretrogn og avruga
Inneholder: fisk, melk, sulfitt, hvete, egg, bløtdyr, selleri
275,-

TARTAR

Tartar av indrefilet storfe,
Svarthvitløksmajones, pepperot og potetsticks
Inneholder: egg, sulfitt, soya, sennep
275,-

GRILLET SPISSKÅL

Smørsaus, ørretrogn, avruga,
jordbærgele og bokhvete
Inneholder: melk, sulfitt, fisk, bløtdyr, selleri
220,-

SKOGSOPPSUPPE

Kyllingkraft, syltet kantarell, potetsticks og persilleolje
Inneholder: melk, sulfitt, selleri, hvete, sennep
199,-

HOVEDRETTER

INDREFILET

180gr. grillet norsk indrefilet av storfe
Bordelaise, aspargesbønner, gulbeter og potetpure
Inneholder: melk, sulfitt, selleri
556,-

ENTRECÔTE

Grillet norsk storfe, maiskrem,
chimichurri og pimientos de padrón
fries og bordelaise
Inneholder: sennep, sulfitt, soya, melk, selleri
560,-

EMILIES ELD WAGYU BURGER

100% wagyu med crispy salat, syltet rødløk,
majones på svart hvitløk, gruyere,
stekt østersopp og fries
Inneholder: hvete, sennep, sulfitt, egg, melk, sesam
Kan inneholde spor av soya, nøtter
385,-

ANDEBRYST

Grillet andebryst, pastinakk,
rødvinsglaze, syltet sennepsfrø og småpotet
Inneholder: sennep, sulfitt, melk, selleri
505,-

CÆSARSALAT

Kylling, krutonger, parmesan, romano og hjertesalat
Inneholder: melk, fisk, sulfitt, egg, hvete, rug, bygg
357,-

RØYE

Sauterte grønnsaker, smørsaus og potetpure
Inneholder: melk, fisk, sulfitt
480,-

KVEITE

Tjukkmjølkposjert kveite, hvit kapersaus, grillet
fennikel og gulrot. Serveres med småpoteter
Inneholder: melk, fisk, sulfitt, hvete
499,-



SLAKTERFAT

Entrecôte, marinert flanksteak, bordelaise,
bearnaise, brokkolini, gulrot og fries.
Minimum 2 personer
450,- per person

Inneholder: melk, egg, sulfitt, soya, hvete, sesam, selleri

DESSERTER

SJOKOLADE CRÈMEUX

Brunet smør is, bringebær gel, hasselnøtt crunch og
kakaotuille
Inneholder: melk, egg, hvete, nøtter(hasselnøtt)
230,-

FERSKOSTKREM

Variasjon på Mirabelle plomme, honning tuile, krystalli-
sert mørk sjokolade
Inneholder: melk, egg, sulfitt, hvete
199,-

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk Crème brûlée brent med demerarasukker
Inneholder: melk, egg
230,-

VANILJE IS

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord
Inneholder: melk, egg
199,-

ØSTEFAT

Serveres med hjemmelaget surdeigsbrød
og appelsinmarmelade
Inneholder: melk, hvete, rug, bygg, sulfitt
260,-

Vi merker følgende allergener: melk, selleri, hvete, sennep, fisk, sesam, skalldyr, soya, nøtter, sulfitt, egg, bløtdyr, peanøtter, lupiner, rug, bygg og havre. Brød og smør serveres til alle våre gjester (melk, hvete, rug og bygg).