

MUSSERENDE

Biscardo Prosecco Extra Dry Doc, Veneto, Italia	186,-	970,-
Henri Champliau, Authentique Cremant de Bourgogne Brut, Frankrike	206,-	1048,-
Louis Massing, Grande R�serve 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 H�tes, Chablis 1er Cru ��L'Homme Mort�� 2022, Burgund, Frankrike		1289,-
G�rard 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,-
Ch�teau 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,-
Ch�teau 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 lpa	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,-
Erdringer, 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

GULROTSUPPE

Kyllingkraft, krutonger, chiliolje, mirepoix
Inneholder: melk, hvete, rug, bygg, selleri

RØYE

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

LAMMECARRE

Grillet lammecarre, pastinakk, sortkål,
soppsaus, tyttebær og sm potet
Inneholder: sennep, sulfitt, melk, hvete, selleri

LILLE HELGELAND

R dbetgele og japansk melkebolle
Inneholder: melk, sulfitt

SJOKOLADE CR MEUX

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

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

GRILLET HUMMERHALE

Gochujang glaze og sitrus zest
Inneholder: Skalldyr, soya, sesam, sennep
295,-

KAMSKJELL

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

RØYE

Smørsaus, tuiles, gressløk, syltet løk,
ørretrogn og avruga
Inneholder: fisk, melk, sulfitt, hvete, egg, bløtdyr
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
220,-

MOULES FRITES

Blåskjell, hvitvin, fløte, ingefær, chili, hvitløk, fries og aioli
Inneholder: melk, bløtdyr, egg, sennep, sulfitt
250,-

GULROTSUPPE

Kyllingkraft, krutonger, chiliolje og mirepoix
Inneholder: melk, sulfitt, selleri, hvete, rug, bygg
199,-

HOVEDRETTER

INDREFILET

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

ENTRECÔTE

Grillet norsk storfe, maiskrem,
chimichurry og pimientos de padrón
Inneholder: sennep, sulfitt, soya, melk
534,-

EMILIES ELD WAGYU BURGER

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

LAMMECARRE

Grillet Lammecarre, pastinakk, sortkål,
soppsaus, tyttebær og småpotet
Inneholder: sennep, sulfitt, melk, hvete, 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

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



SKALLDYRPLATÅ

Reker, taskekrabbe, blåskjell,
hjertesalat, fries og aioli. Minimum 2 personer
530,- per person
Med hummer og kamskjell
829,- per person

Inneholder: melk, skalldyr, bløtdyr, hvete, rug, bygg, sennep, egg, sulfitt

DESSERTER

SJOKOLADE CRÈMEUX

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

RABARBRA

Rabarbra i variasjon, mandel tuiles og sorbet
Inneholder: melk, hvete, egg, nøtter(mandel)
220,-

CRÈME BRÛLÉE

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

VANILJE IS

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

OSTEFAT

Serveres med hjemmelaget surdeigsbrød
og appelsinmarmelade
Inneholder: melk, egg, 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).