

COCKTAILS

APERITIFF & PRE DINNER COCKTAILS

Disse passer utmerket før maten, og vil hjelpe deg å vekke smaksløkene

PORNSTAR MARTINI -inneholder egg
Vaniljevodka, Passoa, Sitron & Pasjonsfrukt

Serveres med en shot Prosecco 192,-

GINGER X
Xante, Sitron, & Frisk Ingefær 167,-

HENDRICKS SPECIAL -inneholder egg
Hendricks Gin, Agurk, Sitron & Tonic 199,-

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco og Appelsin 189,-

WHISKEY SOUR -inneholder egg
Bourbon, Bitters & Sitron 174,-

BARTENDER'S SPECIAL -kan inneholde egg
Dagens cocktail, spør din servitør hva vi serverer 189,-

AFTER DINNER COCKTAILS

Etter ett bedre måltid fortjener du en god avslutning eller fortsettelse

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kaffelikør & Espresso 187,-

NEGRONI
Gin, Campari & Rubino Vermouth 177,-

FAZERINA
Cointreau, Hvit Kaffelikør, Karamell & Revet Sjokolade 164,-

OLD FASHIONED
Bourbon, Sukker & Bitters 189,-

-Se barkartet for komplett utvalg-

FORRETTER

KREMET SKALLDYRSUPPE

Blåskjell, karse og dillolje
Inneholder: melk, fisk, sulfitt, skalldyr, bløtdyr
210,-

MOULES-FRITES

250g Hvitvinsdampet og kremet blåskjell
chili, ingefær, fries og aioli
Inneholder: melk, sulfitt, egg, sennep, bløtdyr
225,-

KAMSKJELL

Kamskjell med eple og selleripure,
chorizo og smørsaus
Inneholder: melk, selleri, sulfitt, bløtdyr
240,-

TARTAR

Tartar av storfe indrefilet, soppmajones
sprø pepperrot og syltet sopp
Inneholder: sennep, soya, sulfitt, egg
225,-

BAKT RØYE

Bakt røye, smørsaus med brunet smør
urter, rogn og sprøstekt løk
Inneholder: melk, fisk, sulfitt
230,-

GRILLET SJØKREPS

Grillet sjøkreps med urtesmør og vinaigrette
Inneholder: melk, sennep, skalldyr
240,-

3 RETTER FOR 495,- MELLOM 16-18

Dagens suppe
Ukens rett
Dagens dessert

HOVEDRETTER

YTREFILET AV LAM

Ytrefilet av lam, gulrotpure og grillet gulrot
brokkolini og rødvinsaus med syltet sennepfrø
Inneholder: melk, sennep, sulfitt
445,-

ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet entrecôte
Portobello, aspargesbønner og hvitløkspure
bernaise, rødvinsaus og potetpure
Vi anbefaler medium stekegrad
Inneholder: melk, sulfitt
475,-

INDREFILET

180gr. grillet indrefilet av storfe
Portobello, aspargesbønner og hvitløkspure
bernaise, rødvinsaus og potetpure
Inneholder: melk, sulfitt
454,-

EMILIES ELD BURGER

180gr kvernet høyrygg med crispy salat,
syltet rødløk, majones på svart hvitløk,
gruyere, stekt østersopp og fries
Inneholder: hvete, sennep, sulfitt, egg
Kan inneholde spor av melk, soya, nøtter, sesamfrø
349,-

HAV SHARING

Grillet sjøkreps, 500gr blåskjell, taskekrabbe, kamskjell
brød, aioli, fries og grillet hjertesalat
Inneholder: melk, hvete, rug, bygg, sennep, skalldyr, bløtdyr, sulfitt
480,- pr. pers. (min 2. personer)

VILLKVEITE

Kremet appelsinsaus, gulrotpure, reddik og sukkererter
Inneholder: melk, fisk, sulfitt
445,-

DAGENS FISK

Ertepure, sesongens grønnsaker, smørsaus og småpoteter
Inneholder: melk, fisk, sulfitt
410,-

DESSERTER

"GÂTEAU MARCEL"

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær
vaniljeis og sjokoladepure
Inneholder: melk, egg
215,-

JORDBÆRSORBET

Jordbær, mynteskum og sandkake
Inneholder: melk, hvete, egg
210,-

VANILJE IS

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

FRITERT CHEVRE

Panert chevre med fikenmarmelade
Inneholder: melk, hvete, egg
210,-

OSTER

3 utvalgte oster med pærepure og yoghurtbrød
Inneholder: melk, hvete
240,-



- Dette er et utdrag av det vi har å tilby av drikke. Spør oss gjerne etter anbefalinger -

Musserende

Vignana Prosecco Extra Dry Doc, Italia	156,-	690,-
Henri Champliou, Authentique Cremant de Bourgogne Brut, Frankrike	196,-	961,-
Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	250,-	1245,-

Hvitvin

Anselmann Riesling Trocken 2020, Pfalz, Tykland	170,-	799,-
Kara-Tara Chardonnay, 2021, Western Cape, Sør-Afrika	176,-	830,-
Bodegas Garzon Albarino, 2021, Maldonado, Uruguay	178,-	835,-
Louis Moreau, Chablis 2020, Burgund, Frankrike	190,-	941,-
Baron de Ley, Tres Viñas Reserva Blanco 2017, Rioja, Spania	204,-	1009,-
Louis Moreau, Chablis 1er Cru "Vaillons" 2021, Burgund, Frankrike		1368,-

Rødvin

Santi, Valpolicella Classico "Le Caselle" 2020, Veneto, Italia	179,-	865,-
J. Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2018, Rhône, Frankrike	184,-	904,-
Borgogno, Barbera d'Alba 2020, Piemonte, Italia	191,-	954,-
Cune Reserva 2017, Rioja, Spania	193,-	959,-
Château Moulin Bel-Air 2018, Bordeaux, Frankrike	202,-	997,-
Regnard, Bourgogne Pinot Noir 2021, Frankrike	210,-	1038,-
Travaglini Gattinara 2019, Piemonte, Italia		1125,-
Château Frank Patarabet Saint-Emilion Grand Cru 2018, Bordeaux, Frankrike		1178,-
Rivetto Barolo Serralunga d'Alba 2017, Piemonte, Italia		1450,-

- For et bredere utvalg se vårt vinkart der du kan velge blant over 300 viner -

Fatøl

Dahls Pils	0,25	82,-	Kronenbourg 1664 Blanc	0,25	99,-
	0,4	120,-		0,4	156,-
Dahls Bolt IPA	0,25	112,-	Frydenlund Juicy Ipa	0,25	101,-
	0,4	180,-		0,4	163,-
Brooklyn Lager	0,25	98,-	Ringnes Pils	0,25	89,-
	0,4	156,-		0,4	131,-
Frydenlund Bayer	0,25	115,-	Crowmoor Dry Apple Cider	0,25	97,-
	0,4	155,-		0,4	177,-
Ramp Pale Ale	0,25	105,-			
	0,4	170,-			

- Se ølkartet for vårt store utvalg av flaskeøl -

Alkoholritt

Mineralvann	75,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer</i>	
Juicer fra Safteriet	92,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	95,-
Munkholm Bayer 0,33l	82,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	98,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,335l	98,-



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 12år

Del opplevelsen med dine venner!



#emilieseld

Emilies
ELD
RESTAURANT & BAR

MENY ANBEFALING

KREMET SKALLDYRSUPPE

Blåskjell, karse og dillolje

Inneholder: melk, fisk, sulfitt, skalldyr, bløtdyr

BAKT RØYE

Bakt røye, smørsaus med brunet smør

urter, rogn og sprøstekt løk

Inneholder: melk, fisk, sulfitt

YTREFILET AV LAM

Ytrefilet av lam, gulrotpure og grillet gulrot
brokkolini og rødvinssaus med syltet sennepfrø

Inneholder: melk, sennep, sulfitt

FRTERT CHEVRE

Panert chevre med fikenmarmelade

Inneholder: melk, hvete, egg

JORDBÆRSORBET

Jordbær, mynteskum og sandkake

Inneholder: melk, hvete, egg

Emilies ELD 3-retter 670,- Drikkepakke 550,- / 770,-

Emilies ELD 4-retter 790,- Drikkepakke 660,- / 880,-

Emilies ELD 5-retter 910,- Drikkepakke 770,- / 990,-

UKENS RETT FOR 275,-
Serveres mellom kl 16:00 til 18:00