

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 134,-

GINGER X
Xante, Sitron, & Frisk Ingefær 134,-

HENDRICKS SPECIAL -inneholder egg
Hendricks Gin, Agurk, Sitron & Tonic 155,-

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco og Appelsin 129,-

WHISKEY SOUR -inneholder egg
Bourbon, Bitters & Sitron 132,-

BARTENDER'S SPECIAL -kan inneholde egg
Dagens cocktail, spør din servitør hva vi serverer 145,-

AFTER DINNER COCKTAILS

Etter ett bedre måltid fortjener du en god avslutning eller fortsettelse

ESPRESSO MARTINI -inneholder egg
Vodka, Kaffelikør & Espresso 129,-

NEGRONI
Gin, Campari & Rubino Vermouth 134,-

FAZERINA
Cointreau, Hvit Kaffelikør, Karamell & Revet Sjokolade 129,-

OLD FASHIONED
Bourbon, Sukker & Bitters 142,-

-Se barkartet for komplett utvalg-

FORRETTER

BLOMKÅLSUPPE

Syltet blomkål, bacon og urteolje
Inneholder: melk, sulfitt
155,-

SELLERIROT

Bakt og syltet sellerirot, crispy grønnkål, brunet smør
majones
Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg
155,-

KAMSKJELL

To kamskjell med erstepuré, fennikel crydite,
chorizo og buerre blanc
Inneholder: melk, sulfitt, skalldyr
205,-

SKALLDYRSSUPPE

Kremet skalldyrssuppe, røkte blåskjell, dillolje,
crispy grønnkål og syltet delikatesseløk
Inneholder: melk, fisk, skalldyr, sulfitt, bløtdyr
185,-

LAKS CONFIT

Rugchips, perleløk, erstepuré og råmarinerte erter
Inneholder: fisk, sulfitt, hvete
185,-

TILVALG

Ekstra fries kr 45,-
Ekstra Bearnaise eller Rødvinsaus kr 20,-

HOVEDRETTER

KALV YTRFILET

Gulrot i variasjon, søtpotetkrem, rødvinsaus, delikatesseløk
Inneholder: sulfitt, melk
355,-

ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet entrecôte av black angus,
potetpuré, brokkolini, portobello sopp, rødvinsaus
og hvitløkspure
Vi anbefaler medium stekegrad
Inneholder: sulfitt, melk
Velg mellom småpotet eller fries
410,-

INDREFILET

180gr. grillet indrefilet av storfe, potetpuré,
brokkolini, portobello sopp, rødvinsaus
og hvitløkspure
Inneholder: sulfitt, melk
Velg mellom småpotet eller fries
395,-

VILLKVEITE

Stekt kveite med brokkolikrem, gulrot, broccolini, syltet perleløk
og ørretrogn med beurre blanc
inneholder: fisk, sulfitt, melk
375,-

SHARING

1kg tomahawk, grillet hjertesalat
med sitron og revet ost, cherrytomater, fries,
bearnaise og rødvinsaus.
Anrettes for å dele
Inneholder: sulfitt, melk, egg
495,- pr. pers. (min 2. personer)
ca 45 minutter ventetid

DESSERTER

MULTER

Tjukkmjølkpudding med marinerte multer, gelé
og sandkakecrumble
Inneholder: melk, hvete, havre
175,-

OST

3 typer oster med rødløksyltetøy, yoghurtbrød og eplekompott
Inneholder: melk, hvete
195,-

FERSKOSTKREM

Rørte bær og krystalisert sjokolade
Inneholder: melk, egg
175,-

"GÂTEAU MARCEL"

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær,
ferskostkrem og sjokoladekjeks
Inneholder: melk, egg
175,-

BRUNOSTGANACHE

Syrlig yoghurtstum og bringebærgele
Inneholder: melk
175,-

FRITERT RIDDEROST

Fritert ridderost, honningglaserte valnøtter og kirsebær
Inneholder: melk, nøtter, hvete
175,-

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)



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

Musserende

Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	899,-	160,-
Biscardo Prosecco «White Label» Extra Dry, Italia	595,-	109,-
Equilibri Natural, Cava Funambul Brut Reserva, Penedés, Spania	675,-	125,-
Lucie Thiéblemont, Cremant de Bourgogne Brut, Bourgogne, Frankrike	645,-	119,-

Hvitvin

Domaine Vacheron, Sancerre 2019, Loire, Frankrike	845,-	174,-
Baron de Ley, Tres Viñas Reserva Blanco 2017, Rioja, Spania	675,-	140,-
Anselmann Riesling Trocken 2020, Pfalz, Tykland	574,-	120,-
Charly Nicolle, Chablis «Per Aspera» 2019, Bourgogne, Frankrike	675,-	140,-

Rødvin

Braida, Barbera d'Asti 2016, Piemonte, Italia	795,-	164,-
Château Moulin Bel-Air 2017, Bordeaux, Frankrike	620,-	129,-
J. Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2017, Rhône, Frankrike	590,-	123,-
Santi, Valpolicella Classico "Le Caselle" 2020, Veneto, Italia	625,-	130,-
Cune Reserva 2017, Rioja, Spania	735,-	152,-
Bernard Defaix Bourgogne Pinot Noir 2020, Frankrike	745,-	154,-

- For et bredere utvalg se vårt vinkart der du kan velge blant over 500 viner -

Fatøl

Dahls Pils 0,3	76,-	Brooklyn Defender IPA 0,3	99,-
Dahls Pils 0,5	99,-	Brooklyn Defender IPA 0,5	148,-
Dahls Bolt IPA 0,3	99,-	Kronenbourg 1664 Blanc 0,3	92,-
Dahls Bolt IPA 0,5	149,-	Kronenbourg 1664 Blanc 0,5	125,-
Brooklyn Lager 0,3	96,-	Frydenlund Juicy Ipa 0,33	95,-
Brooklyn Lager 0,5	135,-	Frydenlund Juicy IPA 0,5	130,-
Brooklyn Stonewall Inn IPA 0,3	95,-		
Brooklyn Stnoewall Inn IPA 0,5	145,-		

- Se ølkartet for vårt store utvalg av flaskeøl -

Alkoholritt

Mineralvann	58,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer</i>	
Juicer fra Safteriet	75,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	69,-
Munkholm Bayer 0,33l	66,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	76,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,33l	69,-



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!



Emilies
ELD
RESTAURANT & BAR

MENY ANBEFALING

BLOMKÅLSUPPE

Syltet blomkål, bacon og urteolje
Inneholder: melk, sulfitt

LAKS CONFIT

Rugchips, perleløk, erterpuré og råmarinerte erter
Inneholder: fisk, sulfitt, hvete

KALV YTREFILET

Gulrot i variasjon, søtpotetkrem, rødvinssaus, delikatesseløk
Inneholder: sulfitt, melk

RIDDEROST

Fritert ridderost, honningglaserte valnøtter og kirsebær
Inneholder: melk, nøtter, hvete

BRUNOSTGANACHE

Syrlig yoghurtikum og bringebærgelé
Inneholder: melk

Emilies ELD 3-retter 580,- Drikkepakke 475,-
Emilies ELD 4-retter 685,- Drikkepakke 585,-
Emilies ELD 5-retter 790,- Drikkepakke 685,-

DAGENS 3-RETTER

Serveres mellom kl 16:00 til 18:00
380,-