

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 148,-

GINGER X
Xante, Sitron, & Frisk Ingefær 141,-

HENDRICKS SPECIAL -inneholder egg
Hendricks Gin, Agurk, Sitron & Tonic 166,-

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco og Appelsin 146,-

WHISKEY SOUR -inneholder egg
Bourbon, Bitters & Sitron 142,-

BARTENDER'S SPECIAL -kan inneholde egg
Dagens cocktail, spør din servitør hva vi serverer 152,-

AFTER DINNER COCKTAILS

Etter ett bedre måltid fortjener du en god avslutning eller fortsettelse

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kaffelikør & Espresso 144,-

NEGRONI
Gin, Campari & Rubino Vermouth 141,-

FAZERINA
Cointreau, Hvit Kaffelikør, Karamell & Revet Sjokolade 135,-

OLD FASHIONED
Bourbon, Sukker & Bitters 156,-

-Se barkartet for komplett utvalg-

FORRETTER

SOPPSUPPE

Sopp duxelle, syltede kantareller
tørket sopp og persilleolje
Inneholder: melk, sulfitt
195,-

SELLERIROT

Bakt og syltet sellerirot, crispy grønnkål,
og brunet smør majones
Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg
179,-

KAMSKJELL

To kamskjell med erstepuré og gule betes
Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr
215,-

SKALLDYRSUPPE

Kremet skalldyrssuppe, røkte blåskjell, dillolje,
crispy grønnkål og syltet delikatesseløk
Inneholder: melk, fisk, skalldyr, sulfitt, bløtdyr
205,-

RØDBETETARTAR

Estragonmajones, potetchips
og alfaspirer
Inneholder: sulfitt, egg
179,-

TILVALG

Ekstra fries kr 55,-
Ekstra Bearnaise eller Rødvinsaus kr 30,-

HOVEDRETTER

FÅR YTREFILET

Jordskokk i variasjon, rosmarinsjy
og tyttebærgele
Inneholder: melk, sulfitt
375,-

ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet entrecôte av norsk storfe,
brokkolini, portobello sopp, bearnaise, rødvinsaus og hvitløks-
puré
Vi anbefaler medium stekegrad
Inneholder: sulfitt, melk
Velg mellom småpotet, fries eller potetpuré
430,-

INDREFILET

180gr. grillet indrefilet av storfe
brokkolini, portobello sopp, bearnaise, rødvinsaus og hvitløks-
puré
Inneholder: sulfitt, melk
Velg mellom småpotet, fries eller potetpuré
415,-

VILLKVEITE

Jordskokkpure, bakt og fritert jordskokk, bærgele og
blåskjellsaus med saffran
inneholder: fisk, sulfitt, melk
395,-

SHARING CRISPY DUCK

Crispy duck, kullfarget steam buns, kinesiske pannekaker, chili
majones, gulrot, agurk, hoisin saus og grillet hjertesalat
Anrettes for å dele
Inneholder: sulfitt, melk, egg, hvete
399,- pr. pers. (min 2. personer)

DAGENS HVITE FISK

med sauce vierge, brokkolikrem, sauterte grønnsaker og
fjellmandelpoteter fra kvikne gård
inneholder: fisk, sulfitt, melk
315,-

DESSERTER

"GÂTEAU MARCEL"

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær,
vaniljeis og sjokoladekjeks
Inneholder: melk, egg
185,-

APPELSIN SORBET

Lemon curd, honeycomb og
appelsingele
Inneholder: melk, egg
185,-

VANILJE IS

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord
Inneholder: melk, egg
125,-

PASTINAKK OG HVIT SJOKOLADE

pastinakk og hvit sjokoladekrem,
fritert pastinakk og vaniljeis
Inneholder: melk, egg
185,-

OSTER

3 utvalgte oster med eplepure og yoghurtbrød
Inneholder: melk, hvete
215,-



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

Musserende

Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	989,-	185,-
Biscardo Prosecco «White Label» Extra Dry, Italia	695,-	149,-
Langlois Cremant de Loire, Frankrike	799,-	133,-

Hvitvin

Baron de Ley, Tres Viñas Reserva Blanco 2017, Rioja, Spania	845,-	154,-
Anselmann Riesling Trocken 2020, Pfalz, Tykland	645,-	130,-
Louis Moreau Chablis 2020, Bourgogne, Frankrike	775,-	155,-
Weingut Knoll, Ried Loibenberg Riesling Smaragd 2015, Wachau, Østerrike	1075,-	
Albert Bichot, Chablis Grand Cru "les Vaudesirs" 2015, Bourgogne, Frankrike	1450,-	

Rødvin

Borgogno, Barbera d'Alba 2020, Piemonte, Italia	798,-	159,-
Château Moulin Bel-Air 2018, Bordeaux, Frankrike	824,-	164,-
J. Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2018, Rhône, Frankrike	746,-	149,-
Santi, Valpolicella Classico "Le Caselle" 2020, Veneto, Italia	725,-	145,-
Cune Reserva 2017, Rioja, Spania	799,-	159,-
Marchand Tawse, Bourgogne Pinot Noir 2020, Frankrike	895,-	179,-
Franc Patarabet, Saint-Emilion Grand Cru Classé 2015, Frankrike	975,-	
Fabien Coche, Monthelie 1er Cru "Les Barbieres" 2015, Bourgogne, Frankrike	998,-	
Baricchi, Barbaresco Riserva Rose delle Casasse 2015, Piemonte, Italia	1699,-	

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

Fatøl

Dahls Pils	0,25 59,-	Kronenbourg 1664 Blanc	0,25 69,-
	0,4 95,-		0,4 115,-
Dahls Bolt IPA	0,25 85,-	Frydenlund Juicy Ipa	0,25 79,-
	0,4 140,-		0,4 125,-
Brooklyn Lager	0,25 75,-	Ringnes Tropisk Pils	0,25 59,-
	0,4 120,-		0,4 95,-
Brooklyn Stonewall Inn IPA	0,25 85,-	Crowmoor Dry Apple Cider	0,25 75,-
	0,4 135,-		0,4 145,-

- Se ølkartet for vårt store utvalg av flaskeøl -

Alkoholritt

Mineralvann	64,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer</i>	
Juicer fra Safteriet	82,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	69,-
Munkholm Bayer 0,33l	66,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	76,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,335l	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

SOPPSUPPE

Sopp duxelle, syltede kantareller
tørket sopp og persilleolje
Inneholder: melk, sulfitt

RØDBETETARTAR

Estragonmajones, potetchips
og alfaspirer
Inneholder: sulfitt, egg, melk

FÅR YTREFILET

Jordskokk i variasjon, rosmarinsjy
og tyttebærgele
Inneholder: melk, sulfitt

OSTER

3 utvalgte oster med eplepure
og yoghurtbrød
Inneholder: melk, hvete

PASTINAKK OG HVIT SJOKOLADE
pastinakk og hvit sjokoladekrem,
fritert pastinakk og vaniljeis
Inneholder: melk, egg

Emilies ELD 3-retter 610,- Drikkepakke 495,- / 695,-
Emilies ELD 4-retter 715,- Drikkepakke 595,- / 795,-
Emilies ELD 5-retter 830,- Drikkepakke 695,- / 895,-

DAGENS 3-RETTER

Serveres mellom kl 16:00 til 18:00
420,-