

## 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 162,-

**GINGER X**  
Xante, Sitron, & Frisk Ingefær 145,-

**HENDRICKS SPECIAL** -inneholder egg  
Hendricks Gin, Agurk, Sitron & Tonic 176,-

**APEROL SPRITZ**  
Aperol, Prosecco og Appelsin 167,-

**WHISKEY SOUR** -inneholder egg  
Bourbon, Bitters & Sitron 153,-

**BARTENDER'S SPECIAL** -kan inneholde egg  
Dagens cocktail, spør din servitør hva vi serverer 159,-

### AFTER DINNER COCKTAILS

Etter ett bedre måltid fortjener du en god avslutning eller fortsettelse

**ESPRESSO MARTINI**  
Vodka, Kaffelikør & Espresso 162,-

**NEGRONI**  
Gin, Campari & Rubino Vermouth 155,-

**FAZERINA**  
Cointreau, Hvit Kaffelikør, Karamell & Revet Sjokolade 142,-

**OLD FASHIONED**  
Bourbon, Sukker & Bitters 165,-

-Se barkartet for komplett utvalg-

## FORRETTER

### GULROT & INGEFÆRSUPPE

Syltet gulrot ,fritert gulrot og løpstikkeolje  
Inneholder: melk, sulfitt  
199,-

### SELLERIROT

Bakt og syltet sellerirot, crispy grønnkål,  
og brunet smør majones  
Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg, sennep  
199,-

### KAMSKJELL

To kamskjell med erstepuré og gule betes og beurre blanc  
Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr  
230,-

### ASPARGES

Hvit og grønn asparges med  
hollandaise og spekeskinke  
Inneholder: melk, sulfitt  
199,-

### TARTAR

Tartar av storfe indrefilet, soppmajones,  
sprø pepperrot og syltet sopp  
Inneholder: egg, sulfitt, soya, sennep  
210,-

### ØRRET

Sukkersaltet ørret, pepperrotfløte med dill, svartkål og  
betes  
Inneholder: sulfitt, fisk, melk  
210,-

### 3 RETTER FOR 495,- MELLOM 16-18

#### GULROT OG INGEFÆRSUPE

#### KALV YTRIFILET

#### MELKESJOKOLADE GANACHE

## HOVEDRETTER

### KALV YTRIFILET

Pastinakkpure, bakt pastinakk med miso, aspargesbønner og  
peppersaus  
Inneholder: melk, sulfitt,soya  
420,-

### ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet entrecôte av norsk storfe,  
brokkolini, portobello sopp, bearnaise, rødvinssaus og hvitløks-  
puré  
Vi anbefaler medium stekegrad  
Inneholder: sulfitt, melk, egg  
Velg mellom småpotet, fries eller potetpuré  
449,-

### INDREFILET

180gr. grillet indrefilet av storfe  
brokkolini, portobello sopp, bearnaise, rødvinssaus og hvitløks-  
puré  
Inneholder: sulfitt, melk, egg  
Velg mellom småpotet, fries eller potetpuré  
433,-

### PIGGVAR

Blåskjellsaus med safran, pastinakk i variasjon med miso og  
aspargesbønner  
inneholder: fisk, sulfitt, melk, bløtdyr, soya  
425,-

### HAVETS SHARING

Grillet sjøkreps, 250gr blåskjell, taskekrabbe og kamskjell  
serveres med brød, aioli, fries og grillet hjertesalat  
Inneholder: sulfitt, melk, egg, hvete, bløtdyr, skalldyr  
498,- pr. pers. (min 2. personer)

### HVIT FISK

Brokkolikrem, smørsaus og sauterte grønnsaker  
inneholder: fisk, sulfitt, melk  
410,-

## DESSERTER

### "GÂTEAU MARCEL"

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær,  
vaniljeis og sjokoladekjeks  
Inneholder: melk, egg, sulfitt  
199,-

### MELKESJOKOLADE GANACHE

bringebærmousse og vaniljeis  
Inneholder: melk, egg, hvete  
199,-

### VANILJE IS

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord  
Inneholder: melk, egg  
175,-

### CAMEMBERTMOUSSE

kirsebærkompott  
Inneholder: melk, egg  
199,-

### ØSTER

3 utvalgte oster med fikenkompott og yoghurtbrød  
Inneholder: melk, hvete,rug, sulfitt  
225,-

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	1039,-	198,-
Biscardo Prosecco «White Label» Extra Dry, Italia	749,-	149,-
Langlois Cremant de Loire, Frankrike	839,-	158,-

## Hvitvin

Baron de Ley, Tres Viñas Reserva Blanco 2017, Rioja, Spania	892,-	187,-
Anselmann Riesling Trocken 2020, Pfalz, Tykland	682,-	146,-
Louis Moreau Chablis 2020, Bourgogne, Frankrike	823,-	174,-

## Rødvin

Borgogno, Barbera d'Alba 2020, Piemonte, Italia	842,-	178,-
Château Moulin Bel-Air 2018, Bordeaux, Frankrike	868,-	183,-
J. Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2018, Rhône, Frankrike	789,-	167,-
Santi, Valpolicella Classico "Le Caselle" 2020, Veneto, Italia	764,-	162,-
Cune Reserva 2017, Rioja, Spania	842,-	178,-
Regnard, Bourgogne Pinot Noir 2021, Frankrike	942,-	198,-
Baricchi, Barbaresco Riserva Rose delle Casasse 2015, Piemonte, Italia	1785,-	

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

## Fatøl

Dahls Pils	0,25	72,-	Kronenbourg 1664 Blanc	0,25	82,-
	0,4	106,-		0,4	132,-
Dahls Bolt IPA	0,25	99,-	Frydenlund Juicy Ipa	0,25	89,-
	0,4	158,-		0,4	143,-
Brooklyn Lager	0,25	84,-	Ringnes Tropisk Pils	0,25	72,-
	0,4	132,-		0,4	115,-
Brooklyn Stonewall Inn IPA	0,25	102,-	Crowmoor Dry Apple Cider	0,25	80,-
	0,4	162,-		0,4	155,-

- Se ølkartet for vårt store utvalg av flaskeøl -

## Alkoholritt

Mineralvann	69,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer	
Juicer fra Safteriet	89,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	74,-
Munkholm Bayer 0,33l	72,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	81,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,335l	74,-



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

### ASPARGES

Hvit og grønn asparges med  
hollandaise og spekeskinke  
*Inneholder: melk, sulfitt*

### ØRRET

Sukkersaltet ørret, pepperrotfløte med dill,  
svartkål og beter  
*Inneholder: sulfitt, fisk, melk*

### KALV YTREFILET

Pastinakkpure, bakt pastinakk med miso,  
aspargesbønner og peppersaus  
*Inneholder: melk, sulfitt, soya*

### CAMEMBERTMOUSSE

kirsebærkompott  
*Inneholder: melk, egg*

### MELKESJOKOLADE GANACHE

bringebærmousse og vaniljeis  
*Inneholder: melk, egg, hvete*

Emilies ELD 3-retter 640,- Drikkepakke 495,- / 695,-  
Emilies ELD 4-retter 750,- Drikkepakke 595,- / 795,-  
Emilies ELD 5-retter 870,- Drikkepakke 695,- / 895,-

## MIDDAGSBORD : MANDAG TIL FREDAG

Serveres mellom kl 16:00 til 18:00

295,-