

## COCKTAILS

### GIN TONIC fra 235,-

Vi har flere forskjellige gintyper å velge mellom. Her er ett 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

Arvesølvet, Ginger Beer & Lime 207,-

### PORNSTAR MARTINI -inneholder egg

Vaniljevodka, Passoa, Sitron & Pasjonsfrukt

Serveres med en shot Prosecco 220,-

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffelikør & Espresso 218,-

### IRISH COFFEE

Whiskey, kaffe og krem 199,-

### FAZERINA

Cointreau, kakaolikør, salt karamell og revet sjokolade 207,-

## UKENS VIN

280 - 450,- PER GLASS

En sjelden anledning: førsteklasses vin på glass!

## FORRETTER

### LØYROM

30g Kalix Løyrom

brioche, rømme, sjalottløk og gressløkmajones

Inneholder: melk, sulfitt, fisk, hvete, egg

315,-

### KAMSKJELL

Ertepure, smørsaus, ørretrogn og fennikel

Inneholder: melk, bløtdyr, fisk

285,-

### TARTAR

Tartar av indrefilet storfe

Svarthvitløk majones, pepperrot og potetsticks

Inneholder: egg, sulfitt, soya, sennep

275,-

### TATAKI

Ytrefilet av storfe, soyaglaze, wonton og pepperotmajo

Inneholder: egg, sulfitt, sennep, sesam, soya

245,-

### PATÉ

Paté laget på kyllinglever,

løk kompott, infusert rips og brioche

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, sennep, egg

235,-

### ROSSINI BAERII

10g Rossini Baerii

serveres med blinis, rømme, syltet rødløk og gressløk

Inneholder: melk, sulfitt, fisk, hvete, egg

455,-

### 3 RETTER FOR 499,- MELLOM 16-18

Dagens forett

Dagens hovedrett

Dagens dessert

## HOVEDRETTER

### ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet norsk entrecôte

Bearnaise, brokkolini og fries

Vi anbefaler medium stekegrad

Inneholder: melk, sulfitt

560,-

### INDREFILET

180gr. grillet norsk indrefilet av storfe

Bordelaise, cæsarsalat og potetpure

Inneholder: melk, sulfitt, egg, hvete, rug, bygg, fisk

556,-

### EMILIES ELD WAGYU BURGER

100% wagyu 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

385,-

### CRISPYDUCK SHARING

Sprøstekt andelår, hjertesalat

gulrot, agurk, chilimayo, hoisinsaus

syltet chili og pannekaker

Anrettes for å dele

Inneholder: sennep, sulfitt, soya, egg, hvete, sesam

520,- pr. pers. (min 2. personer)

### KVEITE

Tjukkmjølksposjert kveite, hvit kapersaus,

grillet fennikel og gulrot

Serveres med småpoteter

Inneholder: melk, fisk, sulfitt, hvete

499,-

### LYSING

Sauterte grønnsaker, smørsaus og potetpure

Inneholder: melk, fisk, sulfitt

480,-

### CÆSARSALAT

Kylling, krutonger, parmesan, romano og hjertesalat

Inneholder: melk, fisk, sulfitt, egg, hvete, rug, bygg

357,-

## DESSERTER

### "GÂTEAU MARCEL"

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær, vaniljeis og sjokoladegjord

Inneholder: melk, egg

230,-

### TIRAMICHOCO

Tiramisu med hvit sjokolade

Inneholder: melk, hvete, egg, alkohol

230,-

### 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 tyttebærbrød, fikensyltetøy

Inneholder: melk, egg, hvete, sulfitt

260,-

### KALTBACH

Serveres med brød og rørte bjørnebær

Inneholder: melk, hvete, rug, bygg

240,-

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

Biscardo Prosecco Extra Dry Doc, Veneto, Italia	186,-	970,-
Henri Champiau, Authentique Cremant de Bourgogne Brut, Frankrike	206,-	1048,-
Louis Massing, Grande Réserve Symbiopsis Brut, Champagne, Frankrike	220,-	1250,-
Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	266,-	1440,-

## Hvitvin

Anselmann Riesling Trocken 2024, Pfalz, Tykland	192,-	945,-
Bodegas Garzon Albarino, 2022, Maldonado, Uruguay	198,-	965,-
Dom. Des Hâtes, Chablis 2022, Burgund, Frankrike	216,-	1035,-
Louis Jadot, Mâcon-Villages "Grange Magnien" 2024, Burgund, Frankrike	229,-	1114,-
Lapis Luna Chardonnay, 2022, California, USA	239,-	1180,-
Dom. Des Hâtes, Chablis 1er Cru "L'Homme Mort" 2022, Burgund Frankrike		1289,-
Joseph Drouhin, Saint-Romain 2021, Burgund, Frankrike	299,-	1399,-

## Rødvin

Santi, Valpolicella Classico "Le Caselle" 2023, Veneto, Italia	198,-	975,-
Poderi Colla, Barbera d'Alba "Costa Bruna" 2021, Piemonte, Italia	215,-	1060,-
Pico Maccario, Barbera d'Asti "Lavignone" 2023, Piemonte Italia	220,-	1090,-
Lapis Luna, Pinot Noir 2023, California, USA	239,-	1180,-
Château Moulin Bel-Air 2020, Bordeaux, Frankrike	228,-	1130,-
Baron de Ley Gran Reserva 2018, Rioja, Spania	226,-	1110,-
Régnard, Bourgogne Pinot Noir 2023, Frankrike	238,-	1165,-
Louis Jadot, Monthelie, "Sous Roches" 2016, Burgund, Frankrike		1190,-
Sordo Barolo 2020, Piemonte, Italia		1288,-
Poderi Colla, Barbaresco "Roncaglio" 2021, Piemonte, Italia		1399,-
Coppola, "Archimedes" 2019, Alexander Valley, California, USA		1898,-

## Fatøl

Dahls Pils	0,25	92,-	Kronenbourg 1664 Blanc	0,25	110,-
	0,4	134,-		0,4	175,-
Dahls Bolt IPA	0,25	126,-	Frydenlund Juicy Ipa	0,25	113,-
	0,4	200,-		0,4	182,-
Brooklyn Lager	0,25	110,-	Ringnes Pils	0,25	101,-
	0,4	174,-		0,4	149,-
Frydenlund Bayer	0,25	131,-			
	0,4	175,-			
Ramp Pale Ale	0,25	119,-			
	0,4	193,-			

## Alkoholritt

Mineralvann	82,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer</i>	
Juicer fra Safteriet	99,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	105,-
Munkholm Bayer 0,33l	92,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	109,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,33	109,-



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!



## MENY ANBEFALING

### PATÉ

Paté laget på kyllinglever og hjerte, løk kompott, infusert rips og brioche  
*Inneholder: melk, sulfitt, hvete, sennep, egg*

### TATAKI

Ytrefilet av storfe, soyaglaze, wonton og pepperotmajo  
*Inneholder: egg, sulfitt, sennep, sesam, soya*

### KVEITE

Tjukkmjølksposjert kveite, hvit kapersaus, grillet fennikel og gulrot  
Serveres med småpoteter  
*Inneholder: melk, fisk, sulfitt, hvete*

### KALTBACH

Serveres med brød og rørte bjørnebær  
*Inneholder: melk, hvete, rug, bygg*

### TIRAMICHOCO

Tiramisu med hvit sjokolade  
*Inneholder: melk, hvete, egg, alkohol*

Emilies ELD 3-retter 740,- Drikkepakke 609,- / 1100,-  
Emilies ELD 4-retter 870,- Drikkepakke 725,- / 1230,-  
Emilies ELD 5-retter 998,- Drikkepakke 850,- / 1365,-

## PREMIUM MENY 1580,-

La menyen løftes av utsøkte retter inspirert av havets og landjordens beste råvarer