

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 176,-

GINGER X
Xante, Sitron, & Frisk Ingefær 156,-

HENDRICKS SPECIAL -inneholder egg
Hendricks Gin, Agurk, Sitron & Tonic 188,-

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco og Appelsin 179,-

WHISKEY SOUR -inneholder egg
Bourbon, Bitters & Sitron 163,-

BARTENDER'S SPECIAL -kan inneholde egg
Dagens cocktail, spør din servitør hva vi serverer 166,-

AFTER DINNER COCKTAILS

Etter ett bedre måltid fortjener du en god avslutning eller fortsettelse

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kaffelikør & Espresso 174,-

NEGRONI
Gin, Campari & Rubino Vermouth 166,-

FAZERINA
Cointreau, Hvit Kaffelikør, Karamell & Revet Sjokolade 152,-

OLD FASHIONED
Bourbon, Sukker & Bitters 178,-

-Se barkartet for komplett utvalg-

FORRETTER

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe laget av kveitekraft, syltet løk
persilleolje og karse
Inneholder: melk, fisk, sulfitt
199,-

GNOCCHI

tomat, paprika og parmesan
Inneholder: melk, hvete, sulfitt, egg
210,-

KAMSKJELL

to kamskjell med erterpuré og gule beter
Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr
230,-

TARTAR

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

RØYE

Beurre blanc av soyanøttesmør, med rogn og
rødbetegele
Inneholder: melk, fisk, soya, sulfitt
210,-

3 RETTER FOR 495,- MELLOM 16-18

Fiskesuppe
Ytrefilet av okse
Dagens dessert

HOVEDRETTER

YTREFILET AV OKSE

Grillet ytrefilet, med chimichurri, bearnaise,
syltet perleløk og gulrot i variasjon
Inneholder: melk, sulfitt
420,-

ENTRECÔTE

300 gr. Ekstra mørnet og grillet entrecôte,
bearnaise og potetpurre
brokkolini, portobello sopp, rødvinssaus og hvitløkspure
Vi anbefaler medium stekegrad
Inneholder: melk, sulfitt
449,-

INDREFILET

180gr. grillet indrefilet av storfe, bearnaise og potetpurre
brokkolini, portobello sopp, rødvinssaus og hvitløkspure
inneholder: melk, sulfitt
433,-

HVIT FISK

beurre blanc, sauterte grønnsaker
ertepure og småpotet
inneholder: melk, fisk, sulfitt
410,-

SHARING

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

VILLKVEITE

saffransaus av blåskjellkraft,
sellerirotpure, bakt & syltet selleri
inneholder: melk, selleri, fisk, sulfitt, bløtdyr
425,-

DESSERTER

"GÂTEAU MARCEL"

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

SJOKOLADEMOUSSE

med tindvedgele og bolleknekk
Inneholder: melk, sulfitt, egg
199,-

VANILJE IS

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

SELBU BLÅ

med pasjonsfrukt espuma og krydderknekk
Inneholder: melk, hvete
199,-

OSTER

3 utvalgte oster med eplepure og yoghurtbrød
Inneholder: melk, hvete
225,-



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

Musserende

Biscardo Prosecco «White Label» Extra Dry, Italia	159,-	798,-
Langlois Cremant de Loire, Frankrike	169,-	898,-
Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike	209,-	1220,-

Hvitvin

Anselmann Riesling Trocken 2020, Pfalz, Tykland	163,-	765,-
Kara-Tara Chardonnay, Stellenbosch, Sør-Afrika	170,-	775,-
Louis Moreau, Chablis 2020, Burgund, Frankrike	182,-	879,-
Baron de Ley, Tres Viñas Reserva Blanco 2017, Rioja, Spania	198,-	954,-
Louis Moreau, Chablis 1er Cru «Vaillons» 2021, Burgund, Frankrike		1297,-

Rødvin

Santi, Valpolicella Classico «Le Caselle» 2020, Veneto, Italia	175,-	820,-
J. Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2018, Rhône, Frankrike	179,-	845,-
Borgogno, Barbera d'Alba 2020, Piemonte, Italia	186,-	894,-
Cune Reserva 2017, Rioja, Spania	187,-	898,-
Château Moulin Bel-Air 2018, Bordeaux, Frankrike	195,-	928,-
Regnard, Bourgogne Pinot Noir 2021, Frankrike	206,-	989,-
Travaglini Gattinara 2019, Piemonte, Italia		1045,-
Château Frank Patarabet Saint-Emilion Grand Cru 2018, Bordeaux, Frankrike		1075,-
Rivetto Barolo Serralunga d'Alba 2017, Piemonte, Italia		1307,-

- For et bredere utvalg se vårt vinkart der du kan velge blant over 400 viner -

Fatøl

Dahls Pils	0,25	77,-	Kronenbourg 1664 Blanc	0,25	92,-
	0,4	113,-		0,4	146,-
Dahls Bolt IPA	0,25	105,-	Frydenlund Juicy Ipa	0,25	95,-
	0,4	169,-		0,4	153,-
Brooklyn Lager	0,25	92,-	Ringnes Tropisk Pils	0,25	77,-
	0,4	146,-		0,4	123,-
Brooklyn Stonewall Inn IPA	0,25	109,-	Crowmoor Dry Apple Cider	0,25	86,-
	0,4	173,-		0,4	166,-

- Se ølkartet for vårt store utvalg av flaskeøl -

Alkoholritt

Mineralvann	74,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Farris, Ginger beer</i>	
Juicer fra Safteriet	89,-
Carlsberg Non-Alcoholic 0,33l	89,-
Munkholm Bayer 0,33l	77,-
Erdinger, hveteøl 0,5l	95,-
Brooklyn Hoppy Lager 0,335l	92,-



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

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe laget av kveitekraft, syltet løk
persilleolje og karse
Inneholder: melk, fisk, sulfitt

RØYE

Beurre blanc av soyanøttesmør, med rogn og
rødbetegele
Inneholder: melk, fisk, soya, sulfitt

YTRIFILET AV OKSE

Grillet ytrefilet av okse med chimichurri, bearnaise,
syltet perleløk og gulrot i variasjon
Inneholder: melk, sulfitt

SELBU BLÅ

med pasjonsfrukt espuma og krydderknekk
Inneholder: melk, hvete

SJOKOLADEMOUSSE

med tindvedgele og bolleknekk
Inneholder: melk, sulfitt, egg

Emilies ELD 3-retter 640,- Drikkepakke 520,- / 730,-
Emilies ELD 4-retter 750,- Drikkepakke 625,- / 835,-
Emilies ELD 5-retter 870,- Drikkepakke 730,- / 940,-

MIDDAGSBORD: MANDAG TIL FREDAG

Serveres mellom kl 16:00 til 18:00

365,-