

EKSPEDISJONSHALEN

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
205,- / 1300,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne
155,- / 795,-

CAVA

Castellblanc Extra Brut
135,- / 675,-

SOMMERRO
SOUTH SIDE
205,-

SOMMERRO
DRY MARTINI
205,-

SOMMERRO
PALOMA
205,-

PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med oksekjaker & persillemajones

HV, E, M, SN, SU 135,-

CHARCUTERIE med et uvalg av salami & skinker

SU 235,-

SALTEDE
MARCONA-MANDLER

MA
85,-

OLIVEN

85,-

SURDEIGSBRØD
med pisket Røros Smør

HV, R, M
85,-

FINE DE CLAIRE ØSTERS med eplemignonette-saus • B, SU 60,- / 345,-

DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • B, SU, SO, SE 66,- / 365,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR 30g

med potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 995,-

SOMMERROS CAVIAR-SMAKING

3x10g caviar, potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 1095,-

HORS D'OEUVRES

BIFF TARTAR med løk, kapers, små sylteagurker & egg • SU, E, SN, BY, F

Liten 225,-

Stor med pommes frites. + 95,-

Legg til 10g caviar. + 315,-

SOMMERRO VINTERSALAT (V) med bakt chèvre, vintergrønnsaker,

granateple, gresskar & dijondressing • SU, M, SN, HV 255,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett 235,-

TRØFFELPASTA (V) med svart vintertrøffel, parmesan & fløtesaus • M, HV, E. 335,-

PARFAIT AV KYLLINGLEVER med bringebær, hasselnøtt & balsamico • M, SU, HN, HV, E 255,-

PLATS PRINCIPAUX

KARAMELLISERT PASTINAKK (V)

med syltet pære, gresskar & havre • HA, M, SU 245,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe

cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 285,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)

med brioche, sopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

BAKT HUMMER med sitronurtesmør, salat & sennepsdressing • SK, M, SN, E

Halv hummer. 395,-

Hel hummer 535,-

BOUILLABAISSE med skrei, blåskjell, fennikel & skalldyrsaus • SK, F, M, SU, E, HV. 445,-

FRA GRILLEN

GRILLET KVEITE med brent løk,
saltbakt sellerirot, gulrot & buerre blanc

F, M, SU, SL 455,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS

med béarnaise eller Café de Paris-smør

E, M, SU 425,-

AND FOR TO fra Holte Gård, med pommes

boulangere, rødkål, appelsin- & rødvinssij • SU, SL, M 995,-

HVITVIN

SOMMERRO HVITVIN 130,- / 625,-

GEORG BREUER

Riesling "Sauvage" 180,- / 850,-

LOUIS MOREAU Chablis Bourgogne. 195,- / 950,-

ANDRÉ GOICHOT

Château du Cray Chardonnay 195,- / 950,-

ROSÉVIN

SOMMERRO ROSÉVIN 130,- / 625,-

RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN. 130,- / 625,-

FONTANAFREDDA "Ebbio" Nebbiolo. 165,- / 800,-

CATENA "Paraje Altamira" Malbec. 190,- / 900,-

DOM. DE CHEVALIER

L'Esprit de Chevalier 2017 225,- / 1100,-

ALKOHOLFRIIT

SPARKLING TEA BLÅ 115,- / 525,-

BAGSTEVOLD EPLEMOST 58,- / 175,-

LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE 84,-

LUSCOMBE RHUBARB CRUSH. 84,-

FRUITY Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT

med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

GULRØTTER med harissa, rømmedressing,

pistasjønøtter & urter • PI, M. 95,-

DAGENS GRØNNSAKER 95,-

POTETER FRA TYLLDAL

med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES 85,-

F=FISK, E=EGG, M=MELKEPROTEIN, HV=HVETE, SN=SENNEP, SU=SULFITT,
MA=MANDLER, R=RUG, B=BLØTDYR, SK=SKALLDYR, SL=SELLERI, BY=BYGG,
VN=VALNØTTER, PI=PISTASJØNØTTER, HN=HASSELNØTTER, SE=SESAM