

# EKSPEDISJONSHALEN

## PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

<b>CROQUETTE</b> med oksekjaker & persillemajones HV, E, M, SN, SU . . . . .	135,-
<b>CHARCUTERIE</b> med et uvalg av salami & skinker SU . . . . .	235,-

**SALTEDE  
MARCONA-MANDLER**  
MA  
85,-

**OLIVEN**  
85,-

**SURDEIGSBRØD**  
med pisket Røros Smør  
HV, R, M  
85,-

<b>FINE DE CLAIRE ØSTERS</b> med eplemignonette-saus • B, SU . . . . .	60,- / 345,-
<b>DAGENS ØSTERS</b> med soya & ingefærdressing • B, SU, SO, SE . . . . .	66,- / 365,-

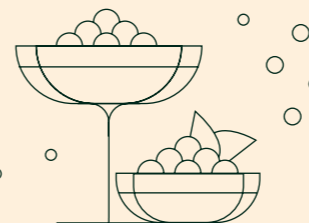
1/2 DUSIN

**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

<b>BIFF TARTAR</b> med løk, kapers, små sylteagurker & egg • SU, E, SN, BY, F Liten . . . . .	225,-
Stor med pommes frites. . . . .	+ 95,-
Legg til 10g caviar. . . . .	+ 315,-
<b>SOMMERRO VINTERSALAT (V)</b> med bakt chèvre, vintergrønnsaker, granateple, gresskar & dijondressing • SU, M, SN, HV . . . . .	255,-
<b>ENTRÉE PRIX FIXE</b> - Dagens forrett . . . . .	235,-
<b>TRØFFELPASTA (V)</b> med svart vintertrøffel, parmesan & fløtesaus • M, HV, E. . . . .	335,-
<b>PARFAIT AV KYLLINGLEVER</b> med bringebær, hasselnøtt & balsamico • M, SU, HN, HV, E . . . . .	255,-

## PLATS PRINCIPAUX

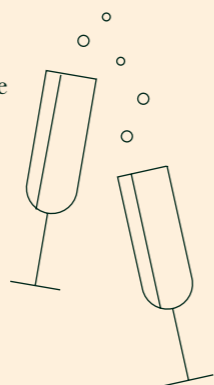
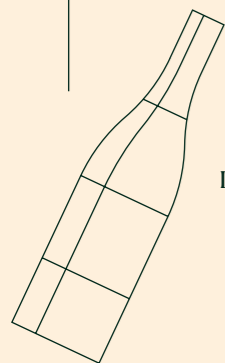
<b>KARAMELLISERT PASTINAKK (V)</b> med syltet pære, gresskar & havre • HA, M, SU . . . . .	245,-
<b>SOMMERROBURGEREN</b> med 100% norsk storfe cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU . . . . .	285,-
<b>BEYOND VEGETARBURGER (V)</b> med brioche, sopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • HV, E, M, R, SU . . . . .	275,-
<b>BAKT HUMMER</b> med sitronurtesmør, salat & sennepsdressing • SK, M, SN, E Halv hummer. . . . .	395,-
Hel hummer . . . . .	535,-
<b>BOUILLABAISSE</b> med skrei, blåskjell, fennikel & skalldyrsaus • SK, F, M, SU, E, HV. . . . .	445,-

## 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,-

**DAGENS HOVEDRETT**  
425,-

**KOKKENS TRE-RETTERS MENY**  
825,-

**KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR**  
725,-

**EKSTRA OST**  
M, SE, SU, HN, MA, R, HV  
225,-

## FRA GRILLEN

**GRILLET KVEITE** med brent løk,  
saltbakt sellerirot, gulrot & buerre blanc  
F, M, SU, SL . . . . .

**TØRRMODNET BLACK ANGUS**  
med béarnaise eller Café de Paris-smør  
E, M, SU . . . . .

**AND FOR TO** fra Holte Gård, med pommes  
boulangere, rødkål, appelsin- & rødvinssij • SU, SL, M . . . . .

## HVITVIN

<b>SOMMERRO HVITVIN</b> . . . . .	130,- / 625,-
<b>GEORG BREUER</b> Riesling "Sauvage" . . . . .	180,- / 850,-
<b>LOUIS MOREAU</b> Chablis Bourgogne. . . . .	195,- / 950,-
<b>ANDRÉ GOICHOT</b> Château du Cray Chardonnay . . . . .	195,- / 950,-

## ROSÉVIN

<b>SOMMERRO ROSÉVIN</b> . . . . .	130,- / 625,-
-----------------------------------	---------------

## RØDVIN

<b>SOMMERRO RØDVIN</b> . . . . .	130,- / 625,-
<b>FONTANAFREDDA</b> "Ebbio" Nebbiolo. . . . .	165,- / 800,-
<b>CATENA</b> "Paraje Altamira" Malbec. . . . .	190,- / 900,-
<b>DOM. DE CHEVALIER</b> L'Esprit de Chevalier 2017 . . . . .	225,- / 1100,-

## ALKOHOLFRIIT

<b>SPARKLING TEA BLÅ</b> . . . . .	115,- / 525,-
<b>BAGSTEVOLD EPLEMOST</b> . . . . .	58,- / 175,-
<b>LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE</b> . . . . .	84,-
<b>LUSCOMBE RHUBARB CRUSH</b> . . . . .	84,-
<b>FRUITY Mocktail</b> . . . . .	145,-
<b>SPRITZ Mocktail</b> . . . . .	145,-

## GARNITYR

<b>GRØNN SALAT</b> med dijonvinaigrette • SN, SU . . . . .	85,-
<b>GULRØTTER</b> med harissa, rømmedressing, pistasjønøtter & urter • PI, M. . . . .	95,-
<b>DAGENS GRØNNSAKER</b> . . . . .	95,-
<b>POTETER FRA TYLLDAL</b> med Lofoten Seaweed-smør • M . . . . .	85,-
<b>POMMES FRITES</b> . . . . .	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