

EKSPEDISJONSHALEN

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve • SU
215,- / 1300,-

CRÉMANT

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

SOMMERRO
SOUTH SIDE

205,-

SOMMERRO
DRY MARTINI

205,-

SOMMERRO
OLD CUBAN

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

KVEITE med nykål, vårløk & champagne-smørsaus
F, M, SU 455,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS
med béarnaise eller Café de Paris-smør
E, M, SU 425,-

AND FOR TO fra Holte Gård, med pommes
boulangère, rødkål, appelsin- & rødvinssjy
SU, SL, M. 995,-

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 (100G) 225,-
Stor (150G) + 295,-
Legg til 10g caviar + 315,-

ASPARGES (V) med mandler, reddik & hollandaise • SU, M, MA. 245,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett 255,-

LINGUINE med løyrom & smørsaus • F, HV, SU, M 295,-

VITELLO TONATO med kapers & parmesan • M, SU, E, F 275,-

PLATS PRINCIPAUX

GRILLET BLOMKÅL (V) med harissayoghurt, grønnkål & hasselnøtter • M, SU, SE, HN 255,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe
cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 325,-

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 545,-

TORSK FRA MØREKYSTEN
med pommes mousseline, vårløk & smørsaus med skalldyr • SK, F, M, SU, SL 445,-

ØL

SCHOUS (fat) • G. 98,-

KRONENBOURG 1664 BLANC (fat) • G. 115,-

THE STONEWALL INN IPA (fat) • G. 115,-

NOAM LAGER (flaske) • G. 115,-

HVITVIN

SOMMERRO HVITVIN
50% Chardonnay, 50% Viura • SU. 140,- / 675,-

DOM. ROBERT VIC CROISÉE DE LA MER
Sauvignon Blanc • SU. 170,- / 800,-

NEEF-EMMICH Riesling Trocken • SU 185,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Chardonnay • SU . 215,- / 1000,-

ROSÉVIN

SOMMERRO ROSÉVIN 100% Garnacha • SU. 140,- / 675,-

RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN 100% Garnacha • SU 140,- / 675,-

BOUTINOT LES COTEAUX Côtes du Rhône • SU . . 170,- / 800,-

DOM. DE CHEVALIER
L'Esprit de Chevalier 2017 • SU 225,- / 1100,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Pinot Noir • SU . . 225,- / 1100,-

ALKOHOLFRIIT

SAN MIGUEL 0,0% ØI • G. 89,-

SPARKLING TEA BLÅ 125,- / 585,-

LUSCOMBE Sicilian Lemonade / Rhubarb Crush 84,-

FRUITY Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT
med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

TOMATER FRA HANASAND GÅRD
med sjallotløk & sherry-vinaigrette • SU. 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=PISTASJØTTER, HN=HASSELNØTTER, SE=SESAM, G=GLUTEN