

# EKSPEDISJONSHALEN

## APÉRITIF

### CHAMPAGNE

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

### MUSSERENDE

Barone Pizzini  
Franciacorta Golf 1927 NV • SU  
195,- / 1050,-

### CRÉMANT

Léonce Bocquet  
Crémant de Bourgogne • SU  
160,- / 795,-

SOMMERRO  
SOUTH SIDE

205,-

SOMMERRO  
DRY MARTINI

205,-

SOMMERRO  
BELLINI

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 asparges, fregula

& vin jaune-saus • F, M, SU . . . . . 455,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS

med béarnaise eller Café de Paris-smør • E, M, SU . . . . . 435,-

CHATEAUBRIAND FOR TO med pommes

dauphinoise, aspargesbønner & trøffelsaus • M, SU . . . . . 995,-

## PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med oksekjaker & persillemajones

HV, E, M, SN, SU . . . . . 139,-

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 blinis, egg & crème fraîche  
F, E, M . . . . . 995,-

SOMMERROS CAVIAR-SMAKING

3x10g caviar, blinis, 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) eple-beurre blanc, hasselnøtter, comté & brønnkarse • M, HN, SU, E . . . . . 245,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett . . . . . 255,-

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

GEITOSTSALAT (V) med akasiehonning, valnøtter, spinat & ruccola • M, WN, SU, HV, R, SN . . . . . 245,-

## PLATS PRINCIPAUX

GRILLET BLOMKÅL (V) med miso, hvite bønner,

mandel, beurre blanc & urte olje • M, SU, MA, G, SO . . . . . 255,-

SOMMERROBURGEREN med cheddar, hjertesalat,

trøffel- og parmesanmajones, brioche & pommes frites • G, HV, E, M, SU, SN . . . . . 325,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)

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

SJØKREPS FRA FRØYA med urtesmør & grillet sitron • SK, M, SN, SU, HV, R . . . . . 495,-

ØRRET FRA SOTRA med grillet fennikel, persilleolje & blåskjellvelouté • F, M, SU, SL, B . . . . . 445,-

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

## 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% ØL • 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 sjalottløk & sherry-vinaigrette • SU . . . . . 95,-

DAGENS GRØNNSAKER . . . . . 95,-

POTETER FRA TYLLDAL

med Lofoten Seaweed-smør • M . . . . . 85,-

POMMES FRITES . . . . . 85,-