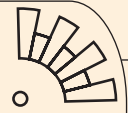


EKSPEDISJONSHALEN



PRIX FIXE

— SETT MENY —

KOKKENS TRE-RETTERS MENY

845,-

KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR

725,-

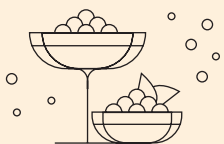
SOMMELIERS VINPAKKE | 3 GLASS

745,-

OSËTRA CAVIAR

30g caviar, blinis, egg & crème fraîche

• F, E, M, HV 995,-



GRILLÉ

FRA GRILLEN

DRY-AGED BLACK ANGUS ENTRECÔTE

med pommes frites, velg mellom béarnaise eller
Café de Paris-smør • E, M, SU, G, BY 565,-

CHATEAUBRIAND FOR TO

med perigueux-saus (2-3 sideretter anbefales) • M, SU, SL . . . 1195,-

TØRRMONDET TXOGITXU FOR TO

Tørrmodnet côte de boeuf for to (900 g)
med demi-glace, røkt bacon & estragon
(2-3 sideretter anbefales) • M, SU, SL 2050,-

GARNITYR

SIDERETTER

GRØNN SALAT med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

DAGENS GRØNNSAKER 95,-

PERLEPOTETER med urtesmør • M 95,-

POMMES FRITES • HV 95,-

POMMES DAUPHINOISE • M, SU 110,-

PETITS PLAISIRS

— SMÅRETTER & SNACKS —

RISTET SHOKUPAN BRØD med syltet løk, løyrom & gruyère • HV, SU, F, M, E. 195,-

CHARCUTERIE med et utvalg av salami, skinker & ost • SU, M 295,-

SALTEDE
MARCONA-MANDLER

MA

85,-

OLIVEN

85,-

SURDEIGSBRØD

med pisket økologisk Røros Smør

HV, R, M

95,-

FINE DE CLAIRE ØSTERS med eplemignonette-saus • B, SU 180,- 3stk / 345,-

1/2 DUSIN

DAGENS ØSTERS med soya- & ingefærdressing • B, SO, SU, SE 190,- 3stk / 370,-

(RÅ ØSTERS NYTES ETTER EGET SKJØNN)

HORS D'OEUVRES

— STARTERS —

ENTRÉE PRIX FIXE

Dagens forrett 255,-

AND & KYLLINGTERRINE

med toast, frisésalat, sennep, hasselnøtter,
fiken & løkmarmelade

• SU, SN, HV, M, HN 275,-

VINTERSALAT (V) med endive, honning- &

sennepsvinaigrette, roquefort, syltet pære

& karamelliserte valnøtter • M, VN, SU, SN . . . 255,-

STEAK TARTAR

Steinsoppmajones, syltede sennepsfrø,
fritert løk, cornichons, kapers

& pommes allumettes • SU, E, SN, BY, F

Liten (100G) 250,-

Stor (150G) 295,-

MONT D'OR-OST (400g)

servert varm med toast, pickles

& serrano skinke • M, HV, SU, SN 595,-

PLATS PRINCIPAUX

— HOVEDRETTER —

DAGENS HOVEDRETT spør din servitør. 475,-

STERLING KVEITE fra Vestlandet med pommes mousseline, gulbeter, mandler, safran

& røkt paprika-beurre blanc • M, MA, SU, F 475,-

GRILLET SPISSKÅL (V) med gresskarkrem, syltet gulrot, parmesan, misosaus

& hasselnøtter • M, SO, HN, SE, SU 325,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe, cheddar, hjertesalat,

trøffel- & parmesanmajones, brioche & pommes frites • HV, E, M, SU, SN 335,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)

med cheddar, hjertesalat, trøffel- & parmesanmajones, brioche & pommes frites • HV, E, M, SU, SN 295,-

RISOTTO (V) med sellerirot & sort trøffel • M, SU, SL 395,-

PIGGVAR med røkt piggvarsaus, spicy n'duja, gulrotpuré & sølvløk • F, M, SU, SL 495,-

APÉRITIF

PROSECCO

Le Contesse Brut, DOC Treviso • SU 160,- / 790,-

CRÉMANT

d'Alsace Le Jardin de Trebogad Brut,

Cave du Roi Dagobert • SU 190,- / 950,-

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial Brut • SU 230,- / 1250,-

SOMMERRO
GIMLET

205,-

SOMMERRO
DRY
MARTINI
SU

205,-

SOMMERRO
PALOMA

205,-

ØL

SCHOUS (fat) • G. 115,-

KRONENBOURG 1664 BLANC (fat) • G. 125,-

THE STONEWALL INN IPA (fat) • G. 125,-

FRYDENLUND JUICY IPA (fat) • G. 125,-

PERONI (flaske) • G. 125,-

HVITVIN

SOMMERRO HVITVIN • SU 160,- / 725,-

SYLVAIN GODON Sauvignon Blanc • SU 180,- / 850,-

SCHLOSS JOHANNISBERG 50 Degrees Riesling • SU 190,- / 900,-

DOM. VUILLEMEZ Mâcon-Villages Chardonnay • SU . . . 225,- / 1100,-

RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN • SU 160,- / 725,-

BORGOGNO Barbera d'Alba • SU 180,- / 850,-

CHÂTEAU DES ANTONINS Bordeaux Supérieur • SU . 220,- / 1050,-

NUITON BENOIT Bourgogne Pinot Noir • SU 225,- / 1100,-

ALKOHOLFRIIT

PERONI 0.0% ØL • G. 90,-

FENTIMANS Victorian Lemonade / Raspberry Lemonade 85,-

EXOTIC Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

SPARKLING TEA 125,- / 585,-

EKSPEDISJONSHALLEN

BAR • EKSPEDISJONSHALLEN • BRASSERIE
• OSLO • 1931 • I. FROGNER •