

EKSPEDISJONSHALEN

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
200,- / 1300,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne
140,- / 725,-

CAVA

Castellblanc Extra Brut
130,- / 645,-

SOMMERRO
GIMLET
185,-

SOMMERRO
DRY MARTINI
205,-

SOMMERRO
SIDECAR
195,-

PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med røkt skinke, comté & sennepsmajones
HV, E, M, SN, SU 135,-

CHARCUTERIE med et uvalg av salami & skinker
SU 235,-

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

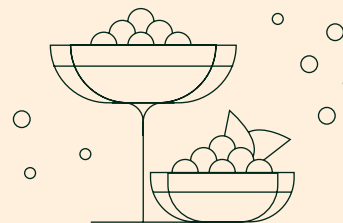
OLIVEN
85,-

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

FINE DE CLAIRE ØSTERS med eplemignonette-saus • B, SU 58,- / 325,-
DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • B, SU, SO, SE 64,- / 345,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR 30g
med potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 995,-

SOMMERROS CAVIAR-SMAKING
5x10g caviar, potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 1095,-



DAGENS HOVEDRETT

395,-

KOKKENS TRE-RETTERS MENY
795,-

KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR
695,-

EKSTRA OST
M, SE, SU, HN, MA, R, HV
185,-

HORS D'OEUVRES

BIFF TARTAR med løk, kapers, små sylteagurker & egg • SU, E, SN, BY, F
Liten 215,-
Stor med pommes frites + 80,-
Legg til 10g caviar + 295,-

GRILLET CHÈVRESALAT (V)
med saltbakte rødbeter, valnøtt & bringebærdressing • SU, VN, M 235,-

GNOCCHI med chorizo & salsa verde • HV, E, M, SU 255,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett 225,-

FRITERT TORSKETUNGE med blomkål & cornichonsalat • HV, E, F, M, SO, SU 255,-

PLATS PRINCIPAUX

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe
cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

SOMMERROS VEGETARBURGER
med cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 265,-

HVIT ASPARGES med posjert egg, sopp & hollandaise (V) • E, SU, M 295,-

TRØFFELPASTA • HV, E, M 325,-

LYSING med konfitert potet, fennikel & blåskjellsaus • F, SU, M, B 375,-

FRA GRILLEN

GRILLET KVEITE
med brent løk, asparges, dill & smørsaus
F, SL, SU, M 395,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS
med béarnaise eller Café de Paris-smør
E, M, SU 395,-

CHATEAUBRIAND FOR TO
med løk, sopp, fries & béarnaise
E, M, SU 995,-

HVITVIN

SOMMERROS HVITVIN 130,- / 595,-

GEORG BREUER
Riesling "Sauvage" 155,- / 750,-

LOUIS MOREAU, Chablis 175,- / 850,-

FRANC MILLET, Sancerre 180,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT
Château du Cray Chardonnay 205,- / 1000,-

LUIS SEABRA "Granito Cru" Alvarinho 245,- / 1200,-

ROSÉVIN

SOMMERROS ROSÉVIN 130,- / 595,-

CHATEAU D'ESCLANS
Whispering Angel 155,- / 750,-

RØDVIN

SOMMERROS RØDVIN 130,- / 595,-

FONTANAFREDDA "Ebbio" Nebbiolo 160,- / 750,-

GUTZLER Pinot Noir Trocken 170,- / 800,-

MOUTON CADET Réserve Graves 175,- / 850,-

CATENA "Paraje Altamira" Malbec 185,- / 900,-

REMELLURI Rioja Reserva 245,- / 1200,-

ALKOHOLFRIIT

SPARKLING TEA BLÅ 115,- / 525,-

BAGSTEVOLD EPLEMOST 58,- / 175,-

LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE 84,-

LUSCOMBE RHUBARB CRUSH 84,-

PROHIBITION FRUITY Sommerro Cocktail 145,-

PROHIBITION APERITIVO Sommerro Cocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT
med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

ASPARGES
med sitronsmør • M 85,-

DAGENS GRØNT 85,-

POTET FRA TYLLDAL
med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES 75,-