

EKSPEDISJONSHALEN

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
205,- / 1300,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne
150,- / 775,-

CAVA

Castellblanc Extra Brut
135,- / 675,-

SOMMERRO
SOUTH SIDE
205,-

SOMMERRO
DRY MARTINI
205,-

SOMMERRO
PALOMA
205,-

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 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
5x10g 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 225,-
Stor med pommes frites. + 85,-
Legg til 10g caviar. + 315,-

ANDESALAT med bjørnebær & syltet pære • SU, SN. 255,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett 235,-

BUCATINI med krabbe, chili, persille, hvitvin & skalldyrsaus • SK, M, SU, HV, E 265,-

PLATS PRINCIPAUX

SPRØ JORDSKOKK (V)
med trøffel, linsragù & skogsopp • M, SL, SU 285,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe
cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 285,-

SOMMERROS VEGETARBURGER (V)
med brioche, grillet østerssopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

KALVEBRISSEL "CORDON BLEU" med blomkål, reddik & grenoblesaus • HV, E, M, SU 375,-

BAKT HUMMER med sitronurtesmør, salat & sennepsdressing • SK, M, SN, E
Halv hummer. 395,-
Hel hummer 535,-

BAKT TORSK med pommes mousseline, fennikel, oksekjake & rødvinsaus • F, M, SU, SL 425,-

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

HVITVIN

SOMMERROS HVITVIN 130,- / 625,-

GEORG BREUER
Riesling "Sauvage" 160,- / 775,-

LOUIS MOREAU Chablis Bourgogne. 180,- / 850,-

FRANC MILLET Sancerre. 185,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT
Château du Cray Chardonnay 210,- / 1000,-

CHATEAU GUIRAUD
"G" de Guiraud Bordeaux Blanc. 220,- / 1100,-

ROSÉVIN

SOMMERROS ROSÉVIN 130,- / 595,-

RØDVIN

SOMMERROS RØDVIN 130,- / 625,-

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

GUTZLER Pinot Noir Trocken 175,- / 825,-

CATENA "Paraje Altamira" Malbec. 190,- / 900,-

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

REMELLURI Rioja Reserva. 245,- / 1200,-

ALKOHOLFRIIT

SPARKLING TEA BLÅ 115,- / 525,-

BAGSTEVOLD EPLEMOST 58,- / 175,-

LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE 84,-

LUSCOMBE RHUBARB CRUSH. 84,-

FRUITY Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT
med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

GRATINERT BLOMKÅL
med blåmuggost • M, HV. 95,-

DAGENS GRØNNSAKER 95,-

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

POMMES FRITES 85,-

DAGENS HOVEDRETT

395,-

KOKKENS TRE-RETTERS MENY

795,-

KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR

695,-

EKSTRA OST

M, SE, SU, HN, MA, R, HV
195,-

FRA GRILLEN

GRILLET KVEITE med purre, saltbakt sellerirot, brokkolini & avrugasaus
F, M, SU, SL 415,-

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

KALV FOR TO
med gnocchi, spinat, grønnkål, skogsopp & rødvinsjy
HV, E, SU, SL, M 925,-