

# 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

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 . . . . . 225,-

Stor med pommes frites. . . . . + 85,-

Legg til 10g caviar. . . . . + 315,-

SOMMERRO VINTERSALAT med bakt chèvre, vintergrønnsaker,

granateple, gresskar & dijondressing • SU, M, SN, HV . . . . . 275,-

ENTRÉE PRIX FIXE - Dagens forrett . . . . . 235,-

TRØFFELPASTA med svart vintertrøffel, parmesan & kremet saus • M, HV, E . . . . . 335,-

40g LØYROM med brioche, rømme, rødløk, dill & sitron • M, HV, F, E . . . . . 375,-

## PLATS PRINCIPAUX

GRATINERT PORTOBELLOSOPP (V)

med couscous, feta, shimejisopp, hvitvinsaus & urtesalat • M, HV, SU, SL . . . . . 285,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe

cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU . . . . . 285,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)

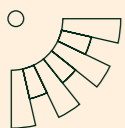
med brioche, sopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • HV, E, M, R, SU . . . . . 275,-

BAKT HUMMER med sitronurtesmør, salat & sennepsdressing • SK, M, SN, E

Halv hummer. . . . . 395,-

Hel hummer . . . . . 535,-

TORSK med pommes mousseline & saus coq au vin • F, SU, SL, M . . . . . 435,-



## DAGENS HOVEDRETT

425,-

## KOKKENS TRE-RETTERS MENY

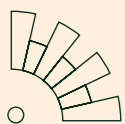
825,-

## KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR

725,-

## EKSTRA OST

M, SE, SU, HN, MA, R, HV  
225,-



## FRA GRILLEN

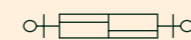
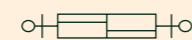
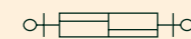
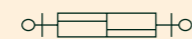
GRILLET KVEITE med brenn løk,  
saltbakt selleri, gulrot & buerre blanc saus med akevitt  
F, M, SU, SL . . . . . 435,-

## TØRRMODNET BLACK ANGUS

med béarnaise eller Café de Paris-smør  
E, M, SU . . . . . 425,-

## TYNNRIBBE FOR TO

med rødkål, svsker, eple, potet & ribbesjy  
SU, SL, M . . . . . 895,-



F=FIISK, 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

SOMMERRO HVITVIN . . . . . 130,- / 625,-

GEORG BREUER

Riesling "Sauvage" . . . . . 175,- / 850,-

LOUIS MOREAU Chablis Bourgogne . . . . . 195,- / 950,-

ANDRÉ GOICHOT

Château du Cray Chardonnay . . . . . 195,- / 950,-

FRANC MILLET Sancerre . . . . . 205,- / 1000,-

CHATEAU GUIRAUD

"G" de Guiraud Bordeaux Blanc . . . . . 205,- / 1000,-

## RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN . . . . . 130,- / 625,-

FONTANAFREDDA "Ebbio" Nebbiolo . . . . . 165,- / 800,-

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 2014 . . . . . 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,-

GULRØTTER med harissa, rømmedressing,  
pistasjønøtter & urter • PI, M . . . . . 95,-

DAGENS GRØNNSAKER . . . . . 95,-

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

POMMES FRITES . . . . . 85,-

