

EKSPEDISJONSHALEN

APERITIFF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
195,- / 1250,-

CREMANT

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne
135,- / 695,-

CAVA

Castellblanc Cava Extra Brut
115,- / 625,-

SOMMERRO
GIMLET
185,-

SOMMERRO
DRY MARTINI
185,-

SOMMERRO
SIDE CAR
185,-

PETIT PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med røkt skinke, Comté og sennepsmajones 135,-
HV, E, M, SN, SU

CHARCUTERIE et uvalg salami & skinker
SU 235,-

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

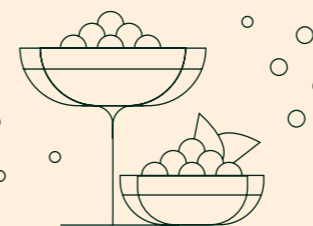
OLIVEN
85,-

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

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

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

SOMMERROS CAVIAR-SMAKING
3x10g caviar, potetchips, egg & crème fraîche 1095,-
F, E, M



HORS D'EUUVRES

RISOTTO med jordskokk & grønnkål • SU, M, SL, VN 215,-

SALTBAKT RØDBETSALAT med valnøtter, rucola & blåmuggost • SU, M, VN 195,-

BIFF TARTAR med løk, kapers, cornichons & egg • SU, E, SN, BY, F
Liten 215,-
Stor med pommes frites. + 80,-
10g ekstra caviar + 295,-

ENTREE PRIX FIXE - dagens forrett 225,-

MOULES MARINIÈRE (400G) med hvitløk, fløte & persille • MO, M, SU 225,-

GRATINERT LØKSUPPE • SL, M, HV, R 195,-

PLAT PRINCIPALS

SALTBAKT SELLERI med linser, kantareller & trøfler • SL, SU, M 265,-

BUCCATINI med krabbe fra Hitra & chili • HV, SU, E, B 265,-

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,-

TORSK FRA MØRE med hvite bønner & habadhuja • F, M, SU, SL 345,-

F=FISK, E=EGG, M=MELKEPROTEIN, HV=HVETE, SN=SENNEP, SU=SULFIT, MA=MANDLER, R=RUG, B=BLØTDYR, SK=SKALLDYR, SL=SELLERI, BY=BYGG, VN=VALNØTTER, PI=PISTASJNØTTER, HN=HASSELNØTT

HVITVIN

SOMMERROS HVITVIN 115,- / 495,-

DOMÄNE WACHAU
Federspiel Terrassen Grüner Veltliner 140,- / 675,-

JEAN-MARC BROCARD CHABLIS 150,- / 775,-

REYNEKE Organic Chenin Blanc 160,- / 775,-

DOMAINE FAIVELEY Bourgogne Blanc 200,- / 975,-

RØDVIN

SOMMERROS RØDVIN 115,- / 495,-

FONCALIEU LA TANNERIE 135,- / 645,-

BORGOGNO Langhe Rosso Pinin 140,- / 650,-

VILLA PONCIAGO
Grande Cuvée Beujoulais Village 140,- / 650,-

SAN GIORGIO Rosso di Montalcino 195,- / 925,-

ALKOHOLFRIIT

SPARKLING TEA BLÅ 115,- / 525,-

BAGSTEVOLD EPLEMOST 58,- / 175,-

LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE 84,-

LUSCOMBE RABARBRA 84,-

UNTOUCHABLE Sommerro Cocktail 145,-

TWO-GUN Sommerro Cocktail 145,-

GARNITYR

GRØNN SALAT
med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

ROSMARIN MASH
med olivenolje • M 85,-

DAGENS GRØNT
med konfiteret sjalottløk • M 85,-

NYPOTET
med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

RISTEDE ØKOLOGISKE GULRØTTER
med dukkah • M, PI, SU, HN 85,-

POMMES FRITES 75,-

KOKKENS TRE-RETTERS MENY
695,-

KOKKENS TRE-RETTERS VEGETAR
645,-

EKSTRA OST
M, SE, SU, HN, MA, R, HV
165,-

FRA GRILLEN

GRILLET PIGGVAR
med estragon- & sjøkrepsaus
F, SK, SL, SU, M 395,-

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

TOMAHAWK FOR TO
med béarnaise eller Café de Paris-smør
E, M, SU 995,-

EKSPEDISJONSHALEN

BAR · EKSPEDISJONSHALEN · BRASSERIE
· OSLO · 1931 · FROGNER ·