

EKSPEDISJONSHALEN BRUNSJ

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
200,- / 1300,-

CRÉMANT

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

CAVA

Castellblanc Extra Brut
130,- / 645,-

JELL-O

🍷 | 205,-

BLOODY MARY

🍷 | 185,-

GARIBALDI

🍷 | 175,-

GARNITYR

GRØNN SALAT

med dijonvinaigrette • SN, SO 85,-

ASPARGES

med sitronsmør • M 95,-

DAGENS GRØNT

. 85,-

POTETER FRA TYLLDAL

med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES

. 75,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR

30g caviar, potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 995,-

SOMMERROS CAVIAR-SMAKING

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

BARNAS BRUNSJ

BELGISK VAFFEL, VANILJEIS & BÆR
HV, E, M
195,-

PETITS PLAISIRS

12:00 - 22:00

CROQUETTE med røkt skinke, comté & sennepsmajones

HV, E, M, SN, SU 135,-

CHARCUTERIE med et utvalg 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 • BY, SU 58,- / 325,-

DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • BY, SU, SO, SE 64,- / 345,-

EGG

EGGS BENEDICT

HV, E, M, SU 235,-

EGGS ARLINGTON

HV, E, M, SU, F 255,-

EGGS FLORENTINE (v)

HV, E, M, SU 215,-

SOMMERRO BRUNSJ PÅ DELING

425,- PER PERSON



VEGETAR

RØDBETHUMMUS PÅ SURDEIGSTOAST

med 64 °C økologiske egg
E, HV, R, BY
235,-

TRØFFELPASTA

HV, E, M
325,-

GRILLET CHÈVRESALAT

med saltbakte rødbeter, valnøtt
& bringebærdressing
SU, VN, M
265,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe

cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

SOMMERROS VEGETARBURGER

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

CÆSARSALAT 1924 med grillet kylling

• HV, R, E, M, SU, SN 295,-

SMØRBRØD MED KALV, syltet løk og sennepsfrø

• HV, R, E, SE, SN 285,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS

med béarnaise eller Café de Paris-smør • E, M, SU 395,-

FRITERT TORSKETUNGE med salat og blomkål

• HV, E, F, M, SO, SU 255,-

BIFF TARTAR liten

• SU, E, SN, BY, F 215,-

Stor med pommes frites.

. + 80,-

Legg til 10g caviar.

. + 295,-

SELLERIROT-SCHNITZEL med miso, syltet løk & jalapeñoskrem

• HV, R, E, SU, SN, SL, SO 255,-

KYLLINGPAILLARD med wasabismør, rucola & grillet sitron

• M 285,-

HVITVIN

SOMMERROS HVITVIN 130,- / 595,-

GEORG BREUER

Riesling "Sauvage" 155,- / 750,-

FRANC MILLET, Sancerre

. 180,- / 900,-

LOUIS MOREAU Chablis, Bourgogne

. 175,- / 850,-

ANDRÉ GOICHOT

Château du Cray Chardonnay 205,- / 1000,-

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,-

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

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,-

DESSERT

BASKISK OSTEKAKE

med jordbær- og rabarbrakompott
På deling (3-4)
E, M 385,-

DAGENS SOFTIS

(SPØR SERVICETØREN OM ALLERGENER) 145,-

JORDBÆR & KREM ÉCLAIR

HV, M, E 145,-

ET UTVALG

NORSKE & FRANSKE OSTER

med fruktbrød og chutney
M, SE, SU, HN, MA, R, HV 225,-

BABA AU RHUM & CHANTILLY CREAM

E, M 165,-

PETIT FOURS E, M, MA 95,-