

EKSPEDISJONSHALEN BRUNSJ

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve • SU
215,- / 1300,-

MUSSERENDE

Barone Pizzini
Franciacorta Golf 1927 NV • SU
195,- / 1050,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet
Crémant de Bourgogne • SU
160,- / 795,-

MIMOSA

SU

195,-

BLOODY MARY

CH, CE

205,-

BELLINI

SU

205,-

GARNITYR

GRØNN SALAT

med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

TOMATER FRA HANASAND GÅRD

med sjalottløk & sherry-vinaigrette • SU 95,-

DAGENS GRØNNSAKER

. 95,-

POTETER FRA TYLLDAL

med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES

. 85,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR

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

SOMMERRO CAVIAR-SMAKING

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

BARNAS BRUNSJ

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

PETITS PLAISIRS

12:00 - 22:00

CROQUETTE med oksekjaker & persillemajones

HV, E, M, SN, SU 139,-

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 • B, SU 60,- / 345,-

DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • B, SU, SO, SE 66,- / 365,-

EGG

EGGS BENEDICT

HV, E, M, SU 265,-

EGGS ARLINGTON

HV, E, M, SU, F 275,-

EGGS FLORENTINE (V)

HV, E, M, SU 245,-

SOMMERRO BRUNSJ PÅ DELING

495,- PER PERSON (MIN. 2 PERS)



GEITOSTSALAT (V)

med akasiehonning, valnøtter,
spinat & ruccola
M, WN, SU, W, R, MU
275,-

LINGUINE

med løyrom & smørsaus
F, HV, SU, M
335,-

GRAVLAKS PÅ RUGBRØD

med nypotet, hovmestersaus,
agurk, dill & sitron
HV, R, BY, F, SN, SU
315,-

BIFF TARTAR med løk, kapers, små sylteagurker & egg • SU, E, SN, BY, F

Liten (100g) 225,-

Stor (150g) 295,-

Legg til 10g caviar + 315,-

FISKESUPPE med blåskjell, purre & dill • F, M, B, SL, SU 255,-

CÆSARSALAT 1924 med grillet økologisk kylling • HV, R, E, M, SU, SN 325,-

KYLLING-PAILLARD med tomater fra Hanasand Gård, basilikum, parmesan & ruccola • M, SU 315,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS
med béarnaise eller Café de Paris-smør • E, M, SU 435,-

SJØKREPS FRA FRØYA med urtesmør & grillet sitron • SK, M, SN, SU, HV, R 495,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe, cheddar, hjertesalat,
trøffel- og parmesanmajones, brioche & pommes frites • G, HV, E, M, SU, SN 325,-

BEYOND VEGETARBURGER (V)
med broiche, cheddar, hjertesalat, trøffel- og parmesanmajones & pommes frites • GL, HV, E, M, R, SU 275,-

ØL

SCHOUS (fat) • G 98,-

KRONENBOURG 1664 BLANC (fat) • G 115,-

THE STONEWALL INN IPA (fat) • G 115,-

NOAM LAGER (flaske) • G 115,-

HVITVIN

SOMMERRO HVITVIN

50% Chardonnay, 50% Viura • SU 140,- / 675,-

DOM. ROBERT VIC CROISÉE DE LA MER

Sauvignon Blanc • SU 170,- / 800,-

NEEF-EMMICH Riesling Trocken • SU 185,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Chardonnay • SU . 215,- / 1000,-

ROSÉVIN

SOMMERRO ROSÉVIN 100% Garnacha • SU 140,- / 675,-

RØDVIN

SOMMERRO RØDVIN 100% Garnacha • SU 140,- / 675,-

BOUTINOT LES COTEAUX Côtes du Rhône • SU . . 170,- / 800,-

DOM. DE CHEVALIER

L'Esprit de Chevalier 2017 • SU 225,- / 1100,-

ANDRÉ GOICHOT Château du Cray Pinot Noir • SU . . 225,- / 1100,-

ALKOHOLFRIIT

SAN MIGUEL 0,0% ØL • G 89,-

SPARKLING TEA BLÅ 125,- / 585,-

LUSCOMBE Sicilian Lemonade / Rhubarb Crush 84,-

FRUITY Mocktail 145,-

SPRITZ Mocktail 145,-

DESSERT

DAGENS BRUNSJDESSERT 115,-

ISKREM AV MADAGASKARVANILJE

med jordbær & redusert balsamico • E, M, SU . 115,-

SORBET med Valrhonaskokolade

& bringebær • SU 115,-

NORSKE & FRANSKE OSTER

med fruktbrød og chutney
M, SE, SU, HN, MA, R, HV 259,-

BASKISK OSTEKAKE med jordbær &

rabarbra (4-5 pers.) • E, M 399,-

PETIT FOUR 95,-