

EKSPEDISJONSHALEN BRUNSJ

APÉRITIF

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve

215,- / 1300,-

CRÉMANT

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne

155,- / 795,-

MIMOSA

195,-

BLOODY MARY

205,-

OLD CUBAN

205,-

GARNITYR

GRØNN SALAT

med dijonvinaigrette • SN, SU 85,-

TOMATER FRA HANASAND GÅRD

med sjallotløk & sherry-vinaigrette • SU 95,-

DAGENS GRØNNSAKER

. 95,-

POTETER FRA TYLLDAL

med Lofoten Seaweed-smør • M. 85,-

POMMES FRITES

. 85,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR

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

SOMMERRO CAVIAR-SMAKING

5x10g 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 oksekjaker & persillemajones

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 • 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,-

LYONNAISESALAT

med posjert egg, varm bacon,
sjallotløk & sennepsdressing

SU, M, E, SN, HV

275,-

SOMMERRO BRUNSJ PÅ DELING

495,- PER PERSON



LINGUINE

med løyrom & smørsaus

M, HV, E

335,-

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 255,-

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

KYLLING-PAILLARD med ramsløk, sitron & kapersmør • M, SU. 315,-

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

Halv hummer. 395,-

Hel hummer 545,-

TØRRMODNET BLACK ANGUS

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

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe,

cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 325,-

BEYOND VEGETARBURGER

med brioche, sopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • 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% Macabeo • SU 140,- / 675,-

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,-

LES COTEAUX BOUTINOT

Côtes du Rhône • SU 170,- / 800,-

DOM. DE CHEVALIER

L'Esprit de Chevalier 2017 • 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 med Stroh-rom-rosiner • E, M, SU. 105,-

MANGO- & PASJONSFRUKTSORBET

med ristet ananas • SU 105,-

NORSKE & FRANSKE OSTER

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

BASKISK OSTEKAKE med solbær & vanilje

(4-5 pers.) • E, M 399,-

PETIT FOUR 95,-