

EKSPEDISJONSHALEN LUNSJ

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

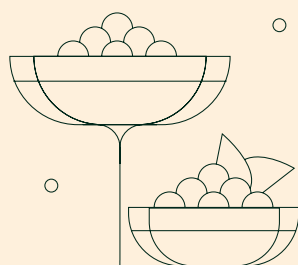
🍷 | 205,-

SOMMERRO OSCIETRA CAVIAR

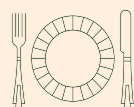
30g caviar, potetchips, egg & crème fraîche
F, E, M 995,-

SOMMERRO CAVIAR-SMAKING

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



DAGENS LUNSJ



Hovedrett & dessert

395,-

PETITS PLAISIRS

11:00 - 22:00

CROQUETTE med røkt skinke, comté & sennepsmajones
HV, E, M, SN, SU 135,-

CHARCUTERIE med et utvalg av salami & skinker
SU 235,-

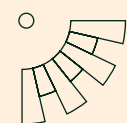
SALTEDE
MARCONA-MANDLER
MA
85,-

OLIVEN
85,-

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

FINE DE CLAIRE ØSTERS med eplemignonette-saus • B, SU 60,- / 345,-

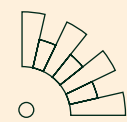
DAGENS ØSTERS med soya & ingefærdressing • B, SU, S, SE 66,- / 365,-



SJØMAT

GRILLET KVEITE
med purre, saltbakt sellerirot,
brokkolini & avrugasaus
F, M, SU, SL
425,-

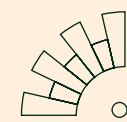
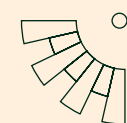
BAKT HUMMER med
sitronurtesmør, salat & sennepsdressing
SK, M, SN, E
HALV: 395,- / HEL: 535,-



FUGL

KYLLING MILANESE
med spinat, grønnkål, potet,
parmesan & crème fraîche
HV, E, M
315,-

CÆSARSALAT 1924
med grillet økologisk kylling
HV, R, E, M, SU, SN
299,-



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,-

ANDESALAT med bjørnebær & syltet pære • SU, SN 295,-

CROQUE MONSIEUR med skinke, gruyere, parmesan & dijon-bechamelsaus • HV, E, M, SN 275,-

BUCATINI med krabbe, chili, persille, hvitvin & skaldyrsaus • SK, M, SU, HV, E 295,-

SPRØ JORDSKOKK (V) med trøffel, linsragú & skogsopp • M, SL, SU 285,-

SOMMERROBURGEREN med 100% norsk storfe,
cheddar, sopp, rødløk, brioche & pommes frites • HV, E, M, R, SU 285,-

SOMMERROS VEGETARBURGER (V)
med brioche, grillet østerssopp, coleslaw, rødløk & pommes frites • HV, E, M, R, SU 275,-

HVITVIN

SOMMERROS HVITVIN 130,- / 625,-

GEORG BREUER
Riesling "Sauvage" 160,- / 775,-

LOUIS MOREAU Chablis Bourgogne 180,- / 850,-

FRANC MILLET Sancerre 185,- / 900,-

ANDRÉ GOICHOT
Château du Cray Chardonnay 210,- / 1000,-

CHATEAU GUIRAUD
"G" de Guiraud Bordeaux Blanc 220,- / 1100,-

ROSÉVIN

SOMMERROS ROSÉVIN 130,- / 625,-

RØDVIN

SOMMERROS RØDVIN 130,- / 625,-

FONTANAFREDDA "Ebbio" Nebbiolo 160,- / 750,-

GUTZLER Pinot Noir Trocken 175,- / 825,-

CATENA "Paraje Altamira" Malbec 190,- / 900,-

DOM. DE CHEVALIER
L'Esprit de Chevalier 2017 225,- / 1100,-

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,-

GRATINERT BLOMKÅL
med blåmuggost • M, HV 95,-

DAGENS GRØNNSAKER 95,-

POTETER FRA TYLLDALEN
med Lofoten Seaweed-smør • M 85,-

POMMES FRITES 85,-