

# FORRETTER

STARTERS

## KLASSISK RAKFISKTALLERKEN

servert med lefse, rømme, rødløk og purreløk  
*Classic Norwegian "rakfisk"-plate served with lefse, sour cream, red onions and leeks*  
③④⑥ | 140,-

## GRAVET LAKS

servert med dillstuede poteter, sennepsaus og flatbrød  
*Cured salmon served with boiled dill-potatoes, mustard sauce and flatbread*  
③④⑥⑧ | 120,-

## SILDETALLERKEN (3 TYPER SILD)

servert med mørkt rugbrød  
*Pickled Herring plate (3 types of Herring) served with dark rye bread*  
③④⑥⑧⑩ | 115,-

## KREMET SKALLDYRSUPPE

servert med ristet surdeigsbrød  
*Creamy shellfish soup served with toasted sourdough bread*  
①③④⑥⑨⑩ | 115,-

# EKSTRA

EXTRAS

ONION RINGS | ⑤ | 55,-

BACON | 20,-

GRUYÈRE CHEESE | ⑥ | 15,-

SIDE SALAD | ⑧ | 45,-

“ONE CANNOT THINK WELL, LOVE WELL, SLEEP WELL, IF ONE HAS NOT DINED WELL.”

-Virginia Woolf

# SMÅRETTER

SNACKS

BREAD AND AIOLI | 20,-

FRENCH FRIES WITH AIOLI | 55,-

CHILI BACON NUTS | 50,-

## ALLERGENER

① Bløtdyr ② Egg ③ Fisk ④ Gluten ⑤ Hvete ⑥ Melk  
⑦ Nøtter ⑧ Sennep ⑨ Skalldyr ⑩ Soya  
⑪ Svoveldioksid ⑫ Valnøtter

# HOVEDRETTER

MAIN COURSES

## HONNINGGLASSERT ANDEBRYST

med sautert rødkål med rosiner og valnøtter  
smørdampet rosenkål, ristede småpoteter og portvinsaus  
*Honey-glazed duck breast served with stewed red cabbage with raisins and walnuts, butter-steamed brussel sprouts, roasted samll potatoes and port wine sauce*  
⑥⑦⑩⑫ | 345,-

## CIDER BRAISERT VILLSVINSKANK

med sautert eple og savoykål, syltet rødløk, cidersaus og mandelpotetmos  
*Cider braised wild oar shank, sautéed apple and savou cabbage, pickled red onion, cider sauce and mandel potatoes*  
⑥⑩ | 265,-

## BX GRØNNE BURGER

Vegetarburger på brioche med crispy salat, tomat, agurk, glasert løk, vellagret Gruyere, hjemmelaget burgerdressing og pommes frites  
*Our vegetarian burger on brioche with crispy salad, tomato, cucumber, glazed onion, Gruyere cheese, homemade burger dressing, and french fries*  
②⑤⑧⑩⑪ | 255,-

## BRAGE-BURGER

på brioche med crispy salat, tomat, agurk, glasert løk, vellagret Gruyere, bacon og hjemmelaget burgerdressing og pommes frites  
*Burger on brioche with crispy salad, tomato, cucumber, glazed onion, Gruyere cheese, bacon, homemade burger dressing and french fries*  
②⑤⑥⑩ | 245,-

## OVNSTEKT KVEITEFILET

med byggrisotto med erter og beten, gulrotpuré og en eple- og smørsaus  
*Oven baked halibut fillet, barley risotto with herbs and beats, carrot purée and apple butter sauce*  
③④⑥ | 230,-

## JULETALLERKEN

med ribbe, pølse, medisterkake, surkål, rødkål, mandelpotet og julesaus  
*Christmas Plate with Norwegian style ribs, sausage, Norwegian style "meat balls", stewed cabbage, red cabbage, 'mandel' potatoes and brown gravy*  
⑥⑩ | 320,-

## PINNEKJØTT TALLERKEN

med pinnekjøtt, rotmos, mandelpotet, vossakorv og sjj  
*Norwegian style lamb ribs, root vegetable purée, red cabbage, 'mandel' potatoes, Vøssa sausage and au jus*  
⑥ | 325,-

## LUTEFISK

med mandelpotet, bacon og ertestuing.  
To serveringer  
*Lye treated cod served with 'mandel' potatoes, bacon and pea pure. Two servings*  
③⑥ | 375,-

# DESSERT

SWEETS

## MULTEKREM

med krumkake  
*Cloudberry cream with krumkake*  
④⑥ | 125,-

## RISKREM

med jordbærsaus og krumkake  
*Rice pudding with strawberry sauce and krumkake*  
④⑥ | 115,-

## SJOKOLADEFONDANT

med vaniljeis  
*Molten chocolate cake served with vanilla ice cream*  
②④⑥⑩ | 125,-

## KARAMELLPUDDING

med karamellsaus  
*Caramel pudding with caramel sauce*  
②⑥ | 115,-

“ALL YOU NEED IS LOVE.  
BUT A LITTLE CHOCOLATE NOW AND  
THEN DOESN'T HURT.”

-Charles M. Schulz



1/3 av maten som produseres globalt, kastes.  
Vi har doggy bag hvis du ikke orker alt nå.



Same, same but different. Vi serverer ikke dårlig palmeolje fordi vi ønsker å ta vare på regnskogen.