

# FORRETTER

STARTERS

## BLÅSKJELL

Blåskjell dampet i Wettre øl.  
*Mussels steamed in beer from "Wettre".*

①②⑤⑥⑦⑭ | 135,-

## SPEKESKINKE- OG QUINOA SALAT

Spekemat fra Ask gård i en salat med grillet purre, Røros rømmedressing, granateple, og sprøtt timian brød.

*Cured meat from "Ask" Gård in a salad with quinoa, grilled leek, "Røros" sour cream dressing, pomegranate, and crispy thyme bread.*

⑤⑥⑦⑩⑭ | 125,-/215,-

## CARPACCIO AV KALV

Carpaccio av kalv servert med Mutschli fra Eiker, pepperrotmajones og fritert kapers.

*Carpaccio of veal served with Mutschli from "Eiker", horseradish mayonnaise and deep fried capers.*

③⑤⑥⑦⑧⑨⑪⑬⑭ | 135,-

## FISKESUPPE «X»

Kremet fiskesuppe servert med fenikkel crudité. Laks, torsk og blåskjell med dillolje.

*Creamy fish soup served with fennel crudité. Salmon, cod and mussels with dill oil.*

①④⑦⑩⑭ | 135,-/215,-

# TILBEHØR

SIDES

GRØNNSAKER/VEGETABLES | 65,-

FRENCH FRIES | 65,-

"X" SALAT/"X" SALAD | 65,-

# HOVEDRETTER

MAIN COURSES

## DAGENS FISK

Catch of the day

275,-

## PANNESTEKT TORSK

Pannestekt torsk serveres med kalvebrissel, tomatiserte grønnsaker, stekte småpoteter og en confitert hvitløksmajones.

*Pan fried cod served with veal sweetbread, vegetables in tomato sauce, fried baby potatoes and confit garlic mayonnaise.*

③④⑤⑥⑦⑩⑪⑬⑭ | 285,-

## SPAGHETTI MED TRØFFEL

Spaghetti med trøffel og persille i en frisk tomatsaus. Toppet med mozzarella, basilikumspesto og cherry tomater. Vegetarisk.

*Spaghetti with parsley and truffle in a fresh tomato sauce. Topped with mozzarella, pickled black truffle, basil pesto and yellow cherry tomatoes. Vegetarian.*

③⑤⑥⑦⑧⑨ | 225,-

## ENTRECÔTE FRA JÆREN «BORDELAISE»

Saftig grillet entrecôte. Serveres med Pommes frites, sitronmarinerte aspargesbønner og syltet perleløk. Det hele toppet med sprø sjalottløk og bernaïse saus.

*Grilled steak, served with Pommes frites, lemon-marinated asparagus beans and pickled pearl onions. Topped off with crispy shallot and a bernaïse sauce.*

③⑦⑩⑭ | 180g 295,-/220g 325,-

## LOVISE KYLLING «COQ AU VIN»

Lovise kyllinglår braisert i rødvin. Serveres med potetpurè, timianbakte rotgrønnsaker og løkringer.

*"Lovise" chicken leg braised in red wine. Served with potato purée, thyme baked root vegetables and onion rings.*

⑤⑦⑩⑭ | 265,-

## X-BURGER

Alt du forventer av en cheese-burger; bacon, agurk og røkt cheddar på brioche-brød. Gremoulata-krydret pommes frites, serveres med Stokes ketchup og estragon-majones.

*Everything you'd expect from a cheese burger; bacon, cucumber and smoked cheddar on a brioche bun. Gremolata seasoned fries, served with Stokes ketchup and tarragon mayonnaise.*

③⑤⑥⑦⑩⑪⑬⑭ | 225,-

# DESSERT

SWEET STUFF

## SJOKOLADE ISBOMBE

Sjokolade isbombe med hvit sjokolade ganache serveres med pasjonsfruktsuppe og kjeks.

*Chocolate ice cream with white chocolate ganache served with passion fruit soup and short bread.*

③⑤⑥⑦⑧ | 115,-

## OSTER

Et utvalg av oster servert med tilbehør.

*A selection of cheeses served with condiments.*

③⑤⑦⑧⑫⑭ | 120,-

## CRÈME BRÛLÉE

Klassikeren crème brûlée med friske bær.

*The classic. Crème brûlée with berries.*

③⑦ | 105,-

## BRINGEBÆR OG LAKRIS

Bringebærmousse serveres med bringebærsorbet, lakris purè, tørket bringebær og lakrisfudge.

*Raspberries mousse served with raspberry sorbet, licorice purée, dried raspberries and licorice fudge.*

③⑤⑥⑦⑧ | 115,-

## ISKREM/SORBET

Dagens utvalg av iskrem og sorbet.

*Today's selection of ice cream and sorbet.*

③⑦⑧⑯ | 1 kule 25,-/ 2 kuler 40,-

## DAGENS MENY / TODAY'S MENU

3-retter/2-retter

3 course menu / 2 course menu

415,-/315,-



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

## ALLERGENER

① Bløtdyr ② Bygg ③ Egg ④ Fisk ⑤ Gluten ⑥ Hvete ⑦ Melk ⑧ Nøtter ⑨ Pinjekjerner ⑩ Selleri ⑪ Sennep ⑫ Sesamfrø ⑬ Soya ⑭ Svoveldioksid