

BRASSERIE



FORRETTER/STARTERS

HJORTETARTAR - 175 KR

Kantarell aioli, fritert kapers, røkt reinsdyrhjerte, syltet delikatesseløk og urtesalat

(egg, sennep)

Chantarelle aioli, fried capers, smoked reindeer heart, pickled baby onions and herb salad
(eggs, mustard)

GRAVET LAKS - 165 KR

Serveres med rugbrødtoast, urtesalat og en sennepssaus tilsmakt med cognac

(melk, fisk, egg, sennep, rugmel)

Traditional cured Norwegian salmon, rye toast, herb salad and mustard sauce with cognac
(fish, milk, eggs, mustard, rye flour)

RAKFISK - 195 KR

Serveres med rødløk, rødbeter, rømme, potetlefse og flatbrød

(rugmel, fisk, hvetemel, melk)

Traditional Norwegian Christmas fish dish. Salted and autolyzed trout. Served with raw red onion, beats, sour cream, "lompe" and flatbread
(rye flour, fish, wheat flour, milk)

BARNEMENY/ CHILDRENS MENU

Alle retter på menyen er mulig å få i halv porsjon til halv pris

All dishes on the menu are available in half portion at half price

KJØKKENSJEFENS 3 RETTER JULEMENY - 695 KR

-Gravet laks

-Pinnekjøtt eller juletallerken

-Riskrem

HOVEDRETTER/ MAIN COURSES

STEAK FRITES - 395 KR

Marmorert ytrefilet, soppragu, gressakarkrem, brunet smør bearnaise & pommes frites

(egg, melk)

Marbled sirloin, mushroom ragu, pumpkin cream, brown butter bearnaise & french fries

(egg, milk)

GRILLET KVEITE - 395 KR

Blåskjellragu, sautert regnbue gulrot, sellerirot krem, anna potet, beurre blanc, gressløkolje

(melk, fisk, bløtdyr, selleri)

Mussel ragu, rainbow carrot, celeriac cream, pommes anna, beurre blanc, chive oil

(fish, milk, celeriac, molluscs)

CÆSAR SALAT - 225 KR

Klassisk med kyllingfilet. Romano, cæsardressing, bacon, krutonger & parmesan

(egg, fisk, melk, hvetemel)

Classic with added chicken breast. Romain lettuce, caesar dressing, bacon, crutons, parmesan cheese (eggs, fish, milk, wheat flour)

BX BURGER - 275 KR

Kvernet høyrygg og oksebryst, potet brød, røkt cheddar, bacon, syltet agurk, stekt søtløk, romano salat, burgerdressing & pommes frites

(hvetemel, melk)

Pattie made from brisket & shortrib, potato bun, smoked cheddar, bacon, pickled cucumber, fried onions, romano lettuce, burger sauce and french fries (wheat flour, milk)

BX SUSTAINABLE BURGER - 235 KR

Fava burger, potet brød, vegansk sriracha mayo, vegansk cheddar, syltet agurk, stekt søtløk, romanosalat, pommes frites

(hvetemel)

Fava pattie, potato bun, sriracha mayo, vegan cheddar, fried sweet onion, pickled cucumber, romano lettuce and french fries (wheat flour)

OPPGRADER DIN BURGER/ UPGRADE YOUR BURGER

- Søtpotetfries/Sweet potato fries 35 kr
- Brunet smør bearnaise/Brown butter bearnaise 45kr (egg, melk)

SIDES

Pommes Frites/French fries - 45 kr

Søtpotetfries/Sweet potato fries - 65 kr

Extra dressings/sauces - 35 kr

TRADISJONELL JULEMAT/ TRADITIONAL NORWEGIAN CHRISTMAS FOOD

LUTEFISK - 455 KR

Ertepure, sprøstekt bacon, mandelpoteter. Et utvalg tilbehør som bechamelsaus, brunost, sirup, sennep, lefse og flatbrød. Med mulighet for 2 serveringer.

(fisk, hvetemel, melk, sennep)

A traditional norwegian seafood dish for christmas served with pea puree, crispy bacon and potatoes. A selection of sides like bechamel sauce, brown cheese, syrup, mustard, lefse and flat bread. Second serving possible

(fish, wheat flour, milk, mustard)

PINNEKJØTT - 425

Serveres med eldhusrøkt gardspølse, kålrabistappe, rødkål og mandelpotet

(melk)

A traditional norwegian lamb dish for christmas served with oven-smoked farm sausage, kohlrabi puree, red cabbage and potatoes

(milk)

JULETALLERKEN - 405 KR

Ribbe, medisterkaker, julepølse, rødkål, tørket eple, svsker, mandelpoteter og julesaus

(melk, hvetemel)

A traditional Norwegian pork dish for christmas pork belly pork patties, christmas sausage, red cabbage, dried apple, prunes, potatoes, Christmas sauce

(wheat flour, milk)

DESSERTER/DESSERTS

RISKREM- 140 KR

Serveres med kirsebærsaus og kransekakestang
(melk, mandler, egg)

Rice porridge served with cherry sauce and
almond crisp
(milk, almonds, eggs)

MULTEKREM - 140 KR

Serveres med multe coulis og kransekake
(melk, egg, hvetemel,)

Cloudberry cream served with cloudberry coulis and
classic "kransekake" : an Norwegian confection
(milk, eggs, wheat flour)

BRUNOSTPARFAIT- 145 KR

Hjemmelaget brunost parfait serveres med
skogsbærkompott og havreflarn
(egg, melk, havremel, hvetemel)

Housemade browncheeseparfait served with forest
berries and oat bisquit
(milk, eggs, wheat and oat flour)

VANILJEIS OG BÆR- 125 KR

2 kuler vaniljeiskrem serveres
med friske bær og sjokoladesaus
(egg, melk)

2 scoops vanilla icecream served with fresh berries
and chocolate sauce
(eggs, milk)

MINERALVANN / ALKOHOLFRI

COCA COLA 0,33 - 55 KR

COCA COLA UTEN 0,33 - 55 KR

FANTA ORANGE 0,33 - 55 KR

SPRITE 0,33 - 55 KR

HANSA EPLEMOST 0,33 - 55 KR

SAN PELLEGRINO 0,5L - 65 KR

BONAQUA NATURELL - 55 KR

BONAQUA SITRON - 55 KR

AASS UTEN NON ALC 0,33 - 65 KR

BROOKLYN SPESIAL 0,33 - 65 KR

ØL / CIDER

TAPP:

FRYDENLUND PILS 0,4 - 98 KR

FRYDENLUND PILS 0,6 - 129 KR

FRYDENLUND JULEØL 0,4 - 118 KR

KRONENBOURG BLANCE 1664 0,5 - 125 KR

AASS LITE VIENNA LAGER GLUTENFRI 0,3 - 98 KR

AASS LITE VIENNA LAGER GLUTENFRI 0,4 - 115 KR

FLASKE:

AASS PILS 0,33 - 99 KR

BROOKLYN LAGER 0,33 - 125 KR

BROOKLYN EAST IPA 0,33 - 125 KR

CORONA 0,33 - 99 KR

ERDINGER URWEISSE 0,5 - 145 KR

FRYDENLUND BAYER 0,33 - 125 KR

BROOKLYN STONEWALL INN IPA 0,44 - 109 KR

AASS JULEØL PREMIUM 0,33 - 125 KR

GINGER JOE 0,3 - 99 KR

SOMERSBY CIDER 0,33 - 99 KR

BULMERS CIDER 0,5 - 145 KR

HAANDBRYGGERIET

STORWEISS - HEFEWEIZEN 0,4 - 135 KR

FYR & FLAMME - DRY HOPPED IPA 0,5 - 140 KR

DARK FORCE - IMPERIAL WHEAT STOUT 0,4 - 155 KR

LILLE LØRDAG - JUICY SESSION IPA 0,4 - 135 KR

JULEPILS - UFILTRETT PILSNER 0,4 - 155 KR

MUSSERENDE

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE CAVA SPANIA

Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig i munnen.

115 KR/GLASS 535 KR/FLASKE

ANNA SPIRATO PROSECCO BRUT VENETO - ITALIA

Lys strågul med gyldne streif. Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant med behagelig syre.

125 KR/GLASS 595 KR/FLASKE

LÉONCE BOCQUET CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT -FRANKRIKE

Sjenerøs mousse med tette, små bobler. Delikat og svært uttrykksfull på nesen, grønne epler, sitrus og mineraler. Ungdommelig og frisk. Konsentrert og velbalansert.

645 KR/FLASKE

ALEXANDRE BONNET GRANDE RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE-FRANKRIKE

Flott gylden farge med elegante små bobler. Delikat duft av hvite blomster og sitrusfrukt. Fruktig og frisk smak med kremet avslutning.

895 KR/FLASKE

HVITVIN

VALPANTENA AP BIANCO VENETO-ITALIA

Lys strågul farge. Lett mineralsk og fruktig og floral på nesen. Frisk og bløt med smak av gule frukter. Middels konsentrasjon, god mineralitet og hint av sitron. Velbalansert.

110 KR/GLASS 545 KR/FLASKE

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS BURGUND- FRANKRIKE

Spenstig og fruktig vin med fin syre og mineralske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med flott druekarakter. En meget vellaget Chablis.

145 KR/GLASS 740 KR/FLASKE

GEORG BREUER RIESLING CHARM RHEINGAU- TYSKLAND

Brilliant, lys gul farge. Duft av gule blomster og frukter som epler og aprikos. Krisp med syrlige toner, middels fyldig og med god struktur. Flott balanse og høy syre. Lang søtlig ettersmak.

130 KR/GLASS 685 KR/FLASKE

SANCERRE FRANCK MILLET LOIRE-FRANKRIKEE

Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

780 KR/FLASKE

LES GRÈS CHARDONNAY VIOGNIER LANGUEDOC- ROUSSILLON - FRANKRIKE

Klar strågul farge. Frisk og aromatisk nese av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant. Middels fyldig med lang, frisk ettersmak.

675 KR/FLASKE

HVITVIN

TRIMBACH GEWURZTRAMINER ALSACE - FRANKRIKE

Dyp strågul farge og med en herlig duft av moden frukt med hint av petroleum. Dette er en vin med stor konsentrasjon, balanse og intensitet som viser en klassisk stil av Alsace Riesling.

685 KR/FLASKE

WIENGUT RABL. GRÜNER VELTLINER LÖSS KAMPTAL - ØSTERRIKE

Strågul farge med grønn kant. Frisk og fruktig aroma med mineralsk karakter samt elementer av gule epler og krydder. Delikat og velbalansert vin med flott struktur og god lengde.

620 KR/FLASKE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH- NEW ZEALAND

Lys strågul farge. Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.

665 KR/FLASKE

ROSÉVIN

GEORG BREUER ROSE RHEINGAU - TYSKLAND

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang, mineralsk ettersmak.

135 KR/GLASS 670 KR/FLASKE

RØDVIN

VALPANTENA PERGOLINO ROSSO VENETO - ITALIA

Rubindrød farge. Duft av villbær, urter og røde frukter. Frisk og fruktig smak med hint av villbær.

110 KR/GLASS 545 KR/FLASKE

ANTICHE TERRE RIPASSO VENETO - ITALIA

Aroma preget av røde og mørke bær, innslag av tørket frukt, svale urter og hint av vanilje.

125 KR/GLASS 625 KR/FLASKE

LE PIGEONNIER CÔTES DU RHÔNE VIELLES VIGNES RHÔNE - FRANKRIKE

Dyp rød farge. Duft av mørke skogsbær, krydder og lær, hint av blomst. God konsentrasjon og friskhet med preg av mørke bær og krydder.

135 KR/GLASS 655 KR/FLASKE

GABRIEL MEFFRE CROZES HERMITAGE "SAINT- PIERRE" RHÔNE - FRANKRIKE

Mørk skarlagenrød farge med lilla kant. Duft av lakris og fioler. Fylldig med balansert syre. Smak av modne mørke bær, som solbær, kirsebær og blå plommer. Noe tobakk og krydder i ettersmaken.

825 KR/FLASKE

CHÂTEAU CISSAC BORDEAUX - FRANKRIKE

Rik, rund og fylldig med dyp rød farge. Strukturerte tanniner og velbalansert smak av solbær og kirsebær, samt vanilje og tobakk.

995 KR/FLASKE

DOMAINE BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE BURGUND - FRANKRIKE

Dyp rød med noe purpur i fargen. Duft og smak av moden frukt samt noe krydder.

Preg av modne tanniner gir en god balanse. Fylldig og rik med lang ettersmak.

895 KR/FLASKE

RØDVIN

VILLA PONCIAGO FLEURIE LA RESERVE BURGUND - FRANKRIKE

Klar, brilliant rubinrød farge med lilla kant. Ren og elegant moden frukt som kirsebær og blåbær, samt peoner. Tørr og eksplosiv med flott struktur. Fyldig, med lang, krydret ettersmak.

690 KR/FLASKE

ANTICHE TERRE RIPASSO SUPERIORE VENETO - ITALIA

Fruktig elegant vin med aroma av kirsebær og mørk sjokolade på ettersmaken. Myk fløyelaktig med runde tanniner, balansert syre.

725 KR/FLASKE

FONTANAFREDDA EBBIO LANGHE NEBBIOLO PIEMONTE - ITALIA

Lys rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fioler og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fyldig og vinen har en lang, fløyelsmyk ettersmak.

695 KR/FLASKE

ANTICHE TERRE AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETO - ITALIA

Intens og dyp rød granatfarge. Medium intens nese med hint av plommer, kirsebær og bringebær. Myk, fløyelsaktig, fyldig med en langvarig ettersmak.

1199 KR/FLASKE

MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA RIOJA - SPANIA

Dyp rubinrød farge. Nydelig aroma av mørke bær med innslag av vanilje og eik. I munnen er den kraftfull og velbalansert med bløthet og struktur.

715 KR/FLASKE

GNARLY HEAD PINOT NOIR CALIFORNIA - USA

Fargen er ren rød. Duft av røde frukter og kirsebær. Lett jordlig preget med hint av vanilje. Smaken er fruktig med innslag av moreller og plommer samt hint av sedertre. Avslutningen er saftig.

595 KR/FLASKE

DESSERT VIN

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST TOKAJ - UNGARN

Dyp sitrongul farge. Ren duft av honning og tropiske frukter og krydder. Søt med fin, frisk syre og smak av fersken og lime. Fyldig og forfriskende, med elegant balanse mellom frukt og sødme. Lang og ren ettersmak.

155 KR/GLASS 6 CL

VALPANTENA TESAURO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VENETO - ITALIA

Klar, strågul farge. Raffinert og fruktig bouquet med undertone av ristet loff. Frisk, kompleks og rik med elegant syre.

165 KR/GLASS 6CL

BANFI ROSA REGALE BRACHETTO D'ACQUI PIEMONTE - ITALIA

Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler. Intens og aromatisk duft med undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk og velbalansert smak med god syre. Ren, god ettersmak.

165/GLASS 6CL