

BRASSERIE

RESTAURANT

STEAK HOUSE

FØR

Toast Skagen med løyrom
2144,-
(1-b, 2, 3, 4, 7, 10)

Tunfisk tartar
249,-
(3, 4, 6, 10, 11)

Biff tartar
245,-
(1-b, 3, 10)

*Østers
48,-/st
125,-/3st
(2)
*Kanada

ETTER

Salt & Karamel Crème brûlée
139,-
(3, 7)

Sjokolademoussekake
135,-
(1-b, 3, 7, 8-b)

Hasselnøttterte
144,-
(1-b, 3, 7, 8-b)

Key lime pie
129,-
(1-b, 3, 7)

KJØTT

Txogitxu T-bone 1000g min 2p (ESP)
inngår 2 tilbehør og 2 sauser
Melkekyr, gressforet, 7-10 år
(stekes kun til M/MR, tillagningstid 30 min+)
1095,-

Omaha Prime Ytrefilet 250g (USA) Black
Angus kornforet i 180 dager
425,-

Cedar River Farms Entrecôte 300g (USA)
Black Angus kornforet i 180 dager
495,-

Storfe Ytrefilet 250g (NOR)
375,-

Storfe Indrefilet 200g (NOR)
455,-

Omaha Côte de boeuf 1000g min 2p (USA)
inngår 2 tilbehør og 2 sauser
Black Angus kornforet 180 dager
(stekes kun til M/MR, tillagningstid 30 min+)
1075,-

Iberico Secreto 200g(ESP)
295,-

Tri tip 250g (ARG)
Sousvide 6 timer og grillet
315,-

FISK & SKALLDYR

Tunfisk
365,-
(4)

*Hummer
1/2 eller 1/1
315,-/560,-
(1-b, 2, 3, 7, 10)
*Kanada

Den grilles med et deilig urtesmør, og ved siden av serveres aioli, sitron og salat.

TILBEHØR

55,-/st
Pommes frites

Søtpotetfries

Chèvre & beter
(7, 8-e)

Gimchi & grønnkål
(3, 10)

Rosenkål & lufttørket skinke

Gulrot & brynt smør
(7)

Spinat & gorgonzola
(7)

Bakt hvitløk
(7)

Maman blanc
(9)

Caesar salad
(3, 4, 7, 10)

Grillet grønnsaker
(10)

Hvitløkspoteter

Mac'n cheese
(1-b, 7)

SAUSER

35,-/st

Béarnaise, Chili béarnaise,
Tryffel jus, Café de Paris,
Chimmi churri, Peppar,
Rødvin

*ALLERGENER: 1. Gluten: a) Semule b) Hvete c) Rug d) Bygg e) Havre f) Emmer g) Spelt h) Khorasan i) Urkom 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soyabønner 7. Melk (laktose) 8. Nøtter a) Mandler b) Hasselnøtter c) Valnøtter d) Pekannøtter e) Pistasjønøtter f) Paranøtter g) Macadamianøtter h) Kasjunøtter i) Muskatnøtt j) Pinjekjerner 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svoveldioksid og sulfitter 13. Lupiner 14. Bløtdyr