

LUNCHRETTER

(FREM TIL KL.16:00)

GLUTENFRITT BRØD 20,-

GRAVLAKS SANDWICH

GRILLET SURDEIGSBRØD MED HUSETS
GRAVLAKS, KREMOST, DILL, SYLTET AGURK
OG LIME.

GRILLED SOURDOUGH WITH HOUSE-CURED
NORWEGIAN SALMON, CREAM CHEESE, DILL,
PICKLED CUCUMBER AND LIME.
(ALLERGENS: GLUTEN, FISH, MILK, SULFITE)

225,-

MORTADELLA SANDWICH

GRILLET SURDEIGSBRØD PENSLET MED
HVITLØKSOLJE, MORTADELLA SKINKE,
BASILIKUMPESTO, PARMESAN OG RUCCULA.

GRILLED SOURDOUGH BRUSHED WITH GARLIC
OIL, WITH MORTADELLA, BASIL PESTO, PARMESAN
AND ARUGULA.
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, PINE NUTS, NUTS)

225,-

CLUB SANDWICH

GRILLET SURDEIGSBRØD MED KYLLING,
BACON, EGGESALAT MED ET SNEV AV
SENNEP, SALAT, TOMAT, AIOLI OG BISTRO
FRITES.

GRILLED SOURDOUGH WITH CHICKEN,
BACON, EGG SALAD WITH MUSTARD, SALAD,
TOMATO, AIOLI AND BISTRO FRITES..
(ALLERGENS: GLUTEN, MUSTARD, EGG,
SULFITE)

245,-

STEAK SANDWICH

GRILLET SURDEIGSBRØD MED YTREFILET AV
STORFE, KREMET SOPPSAUS, SYLTET RØDLØK,
AIOLI OG TOMATRELISH.

GRILLED SOURDOUGH WITH BEEF SIRLOIN,
MUSHROOM CREAM, PICKLED RED ONION, AIOLI,
MIXED GREENS AND TOMATO RELISH.
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, SULFITE, MUSTARD)

245,-

GRILLET OSTESMØRBRØD

GRILLET SURDEIGSBRØD MED, VELLAGRET
CHEDDAR OG KARAMELLISERT LØK. SERVERT
MED EN LITEN SALAT.

GRILLED SOURDOUGH WITH AGED CHEDDAR
AND CARAMELIZED ONION. SERVED WITH A
SMALL SALAD.
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, SULFITE)

185,-

ALLERGENS - ALWAYS INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGENS



HELE DAGEN

(SERVED ALL DAY)

KYLLINGSALAT

BIFFKJØTT ISTEDENFOR KYLLING +80,-

KYLLINGFILET, BACON, BLANDET SALAT, TOMATSALSA, SYLTET RØDLØK, GRANATEPLE, AGURK, GRANA PADANO, BRINGEBÆRVINAIGRETTE, BRØD OG AIOLI.

CHICKEN FILLET, BACON, MIXED SALAD, TOMATO SALSA, PICKLED RED ONION, POMEGRANATE, CUCUMBER, GRANA PADANO, RASPBERRY VINAIGRETTE, BREAD AND AIOLI.

(ALLERGENS: GLUTEN, SULFITE, EGG, MILK, MUSTARD)

245,-

CHÈVRE & FIKEN-SALAT

KARAMELLISERT FRANSK GEITOST, SHERRYPOSJERT PÆRE, FIKEN- OG RØDVINS-SYLTETØY, BLANDET SALAT, TOMATSALSA, GRANATEPLE, PINJEKJERNER, BALSAMICO GLAZE OG BRØD.

CARAMELIZED FRENCH GOAT CHEESE, SHERRY POACHED PEAR, FIG AND RED WINE JAM, MIXED SALAD, TOMATO SALSA, POMEGRANATE, PINE NUTS, BALSAMIC GLAZE AND BREAD.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, SULFITE, PINE NUTS)

225,-

GRAVLAKS SALAT

HUSETS GRAVLAKS, BLANDET SALAT, RØDLØK, DILL, FRISK GRESSLØK- OG SITRON-KREMOST.

HOUSE-CURED NORWEGIAN SALMON, MIXED SALAD, RED ONION, DILL, FRESH CHIVES AND LEMON CREAM CHEESE.

(ALLERGENS: FISH, MILK, SULFITE)

235,-

KYLLINGPASTA

KREMET PASTA MED SOPP, CONFITERT HVITLØK OG KYLLINGFILET, TOPPET MED GRANA PADANO OG URTEOLJE.

CREAMY PASTA WITH MUSHROOMS, CONFIT GARLIC AND CHICKEN FILLET, TOPPED WITH GRANA PADANO AND HERB OIL.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG)

295,-

BIFFPASTA

KREMET PASTA MED SOPP, CONFITERT HVITLØK OG BIFFKJØTT, TOPPET MED GRANA PADANO OG URTEOLJE.

CREAMY PASTA WITH MUSHROOMS, CONFIT GARLIC AND BEEF SIRLOIN, TOPPED WITH GRANA PADANO AND HERB OIL.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG)

355,-

PESTO & BURRATA PASTA

FERSK PASTA MED BASILIKUM PESTO, BURRATA, CHERRY TOMATER, GRANA PADANO, PINJEKJERNER OG SITRON.

FRESH PASTA WITH BASIL PESTO, BURRATA, ROASTED CHERRY TOMATOES, PARMESAN, TOASTED PINE NUTS AND LEMON.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, PINE NUTS)

275,-

ALLERGENS - ALWAYS INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGENS



OPPDALSBURGERE

(SERVED ALL DAY)



KLASSIKEREN

MED CHEDDAR OG BACON. SERVERT PÅ BURGERBRØD MED KARAMELLISERT LØK, TOMAT, SALAT OG CHILIMAJONES.

WITH CHEDDAR AND BACON. SERVED ON BURGER BREAD WITH CARAMELIZED ONION, TOMATO, SALAD AND CHILI MAYO.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, SULFITE) 225,-

SOPPEN

MEDSOPPSTUING OG BACON. SERVERT PÅ BURGERBRØD MED KARAMELLISERT RØDLØK, TOMAT, SALAT OG CHILIMAJONES.

WITH MUSHROOM STEW AND BACON. SERVED ON BURGER BREAD WITH CARAMELIZED ONION, TOMATO, SALAD AND CHILI MAYO.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, SELLERI, SULFITE) 230,-

AMERIKANEREN

MED ØLMARINERTE LØKRINGER OG BARBEQUESAUS, BACON, SERVERT PÅ BURGERBRØD MED RØDLØK, TOMAT, SYLTET AGURK OG CHILIMAJONES.

WITH BEER MARINATED ONION RINGS AND BARBECUE SAUCE, BACON. SERVED ON A BURGER BUN WITH RED ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER AND CHILI MAYO.

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, MUSTARD, SULFITE) 225,-

PULLED FÅR

PULLED BRAISERT LAMMELÅR MED RIKELIG MED SAUS. SERVERT PÅ BURGERBRØD MED COLESLAW OG SYLTET RØDLØK,

PULLED BRAISED LEG OF LAMB WITH PLENTY OF SAUCE. SERVED ON A BURGER BREAD WITH, COLESLAW AND PICKLED RED ONION.,

(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, SULFITE, SELLERI) 235,-

EKSTRA

FRIES	65,-
TRØFFEL&PARMESANFRIES (EGG, MELK)	100,-
SØTPOTETFRIES	80,-
EKSTRA BURGER PATTY	120,-
CHEDDAR (MELK)	25,-
BACON	30,-
DIP	25,-

ALLERGENS - ALWAYS INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGENS

FORRETTER

TOMAT CARPACCO

TYNNSKÅRET TOMAT, BASILIKUM PESTO, RISTEDE PINJEKJERNER, GRANA PADANO OG BALSAMICO GLAZE.

THINLY SLICED TOMATOES, BASIL PESTO, TOASTED PINE NUTS, PARMESAN AND BALSAMIC GLAZE.

(ALLERGENS: MILK, PINE NUTS, SULFITE) 135,-

GRAVLAKS

HJEMMELAGET NORSK GRAVLAKS, DILL MAJONES OG FRISK DILL.

HOUSE-CURED NORWEGIAN SALMON, DILL MAYONNAISE AND FRESH DILL.
(ALLERGENS: FISH, EGG, MUSTARD, SULFITE) 145,-

BURRATA SALAT

TRØFFELOLJE ISTEDENFOR OLIVENOLJE +30,-
KREMET BURRATA, BLANDET SALAT, OLIVENOLJE

CREAMY BURRATA, MIXED LEAVES, TOASTED SEEDS AND HOUSE OLIVE OIL.

(ALLERGENS: MILK, SULFITE) 160,-

LUN CHÈVRE

KARAMELLISERT FRANSK GEITOST, HONNING, RISTEDE PINJEKJERNER OG GRILLET SURDEIGSBRØD

CARAMELIZED FRENCH GOAT CHEESE, HONEY, TOASTED PINE NUTS AND GRILLED SOURDOUGH.
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, PINE NUTS, SULFITE) 155,-

SMAKEN AV OPPDAL

LURER DU PÅ HVA OPPDAL OG OMEGN HAR Å BY PÅ AV FORSKJELLIGE HERLIGHETER? HER FÅR DU MULIGHETEN TIL Å SMAKE!

SUKKERSALTET SOMMERSKINKE FRA BJØRNDAL GÅRD, LOKALISERT MIDT I ALPINANLEGGET. BADSTURØKT LAMMELÅR OG MAGDAS SVISKELYKKE FRA BORTISTU, BARE EN LITEN HALVTIME VEST FOR OPPDAL. HJEMMELAGET NORSK GRAVLAKS, LAGET HER HOS OSS PÅ DET SORTE FÅR. BRIE FRA DOVRE YSTERI. FJELLMANDEL POTET FRA EKRAN GÅRD.

SUGAR-SALTED SUMMER HAM FROM BJØRNDAL FARM, LOCATED IN THE MIDDLE OF THE ALPINE RESORT. SAUNA-SMOKED LAMB LEG AND MAGDA'S PRUNE DELIGHT FROM BORTISTU, JUST HALF AN HOUR WEST OF OPPDAL. HOUSE-CURED NORWEGIAN SALMON, MADE HERE AT DET SORTE FÅR. BRIE FROM DOVRE CHEESE-FARM. FJELLMANDEL POTATO FROM EKRAN FARM.

(ALLERGENS: GLUTEN, SULFITE, FISH, MILK,)

ONE PERS - 295,-

TWO PERS - 555,-

ALLERGENS - ALWAYS INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGENS



Hovedretter

DET SORTE FÅR

LAMMEBIFF MED HVITLØKSPOTETPURÈ
LAGET PÅ FJELLMANDEL FRA EKRANN
GÅRD, GRØNNSAKER, RØDVINSSAUS OG
GRESSLØK.

LAMB STEAK WITH GARLIC POTATO PUREE
MADE WITH MOUNTAIN ALMONDS FROM
EKRANN FARM, VEGETABLES, RED WINE
SAUCE AND CHIVES.
(ALLERGENS: MILK, SULFITE, SELLERI)

410,-

FJELLØRRET

FJELLØRRET FRA SIRDAL MED SMÅPOTET,
SMØRSAUS MED ØRRETROGN, URTEOLJE
OG GRESSLØK.

MOUNTAIN TROUT FROM SIRDAL WITH
SMALL POTATOES, BUTTER SAUCE WITH
TROUT ROE, HERBAL OIL AND
CHIVES.
(ALLERGENS: FISH, MILK)

375,-

STEAK FRITES

BIFF AV OKSE ELLER KU FRA OPPDAL MED
BISTROFRITES, GRØNNSAKER,
POTETCRUNCH OG PEPPERSAUS.

BEEF OR COW STEAK FROM OPPDAL WITH
BISTRO FRIES, VEGETABLES, POTATO
CRUNCH AND PEPPER SAUCE.
(ALLERGENS: MILK, SULFITE)

430,-

KYLLING SNITZEL

PANERT KYLLINGBRYST, TOMATSAUS,
HVITLØKSPOTETPURÈ, URTE-SALAT OG
CHERRY TOMATER.

BREADED CHICKEN BREAST, ROASTED
TOMATO SAUCE, HOMEMADE MASHED
POTATOES, LIGHT HERB SALAD AND
CHERRY TOMATOES.
(ALLERGENS: GLUTEN, EGG, MILK)

325,-

ALLERGENS - ALWAYS INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGENS

DET SØTE LIV

CRÈME BRÛLÉE

KLASSISK CRÈMEBRÛLÉE TOPPET MED FRISKE BÆR

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE TOPPED WITH FRESH BERRIES.

(ALLERGENS: MILK, EGG)

135,-

SITRONTERTE

RISTET ITALIENSK MARENGS MED SITRONKREM.

LEMON CURD AND TOASTED ITALIAN MERINGUE.

(ALLERGENS: GLUTEN, EGG, MILK)

125,-

PAVLOVA

SPRØ MARENGS, VANILJEMASCARPONEKREM, FRISKE BÆR OG BÆRCOULIS.

CRISPY MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CREAM, FRESH BERRIES AND BERRY COULIS.
(ALLERGENS: MILK, EGG)

125,-

SJOKOLADEFONDANT

SJOKOLADEFONDANT LAGETAV MØRK BELGISKSJOKOLADE. KOMMER MED VANILJEKREM, KRYDDERCRUMBLE OG VANILJEIS.

CHOCOLATE FONDANT MADE FROM DARK CHOCOLATE. COMES WITH VANILLA CUSTARD SAUCE, CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM.
(ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, SOYA)

155,-

IS ELLER SORBET

SPØR DIN SERVITØR OM VÅRT UTVALG. ALLERGENER VARIERER ETTER UTVALG.

ASK YOUR WAITER ABOUT OUR SELECTION, ALLERGENS VARY BY SELECTION.

1 KULE 45,-

2 KULER 80,-

3 KULER 110,-

FLYTENDE DESSERT

IRISH COFFEE (MELK)

169,-

ESPRESSO MARTINI

185,-

BUNNLØS KAFFE

55,-

ESPRESSO

65,-

AMERICANO

65,-

MACCHIATO (MELK)

70,-

CORTADO (MELK)

70,-

CAPPUCCINO (MELK)

70,-

CAFFÈ LATTE (MELK)

70,-



VELKOMMEN TIL VÅR VINVERDEN

HOS OSS ER MAT OG VIN MER ENN BARE EN KOMBINASJON – DET ER EN OPPLEVELSE. VIL DU HA ET FRISKT GLASS HVITVIN SOM LØFTER STEMNINGEN, ELLER EN KRAFTIG RØDVIN SOM SETTER PRIKKEN OVER I-EN TIL KJØTTET? VI SERVERER DEG IKKE BARE VIN – VI GIR DEG SMAKER DU IKKE VISSTE DU HADDE SAVNET.

I JUNGELEN AV GODE VINER KAN DET VÆRE VANSKELIG Å VELGE. DERFOR HÅNDPLUKKER VI FLASKER SOM ER BÅDE ENKLE Å ELSKE, LETTDRIKKELIGE OG TIL EN PRIS SOM IKKE SPRENGER BUDSJETTET. VI BRENNER FOR Å GJØRE VIN TILGJENGELIG, SPENNENDE OG – ALLER VIKTIGST – GØY.

HOS OSS FINNER DU INGEN KJEDELIG HUSVIN. I STEDET GUIDER VI DEG TIL VINER SOM MATCHER AKKURAT DET DU LIKER – ENTEN DU VIL HA LETT OG FRISKT, ELLER FYLDIG OG FRUKTIG. OG KANSKJE OPPDAGER DU EN NY FAVORITT DU ALDRI HADDE TRODD DU KOM TIL Å LIKE?

VELKOMMEN INN – LA OSS TA DEG MED PÅ EN SMAKSREISE DER HVER DRÅPE TELLER!

HVIT Vin

FLASKE / 15CL / 25CL

GENTIL HUGEL

FRANKRIKE, ALSACE, DEFEM NOBLE

NYT ELEGANSEN TIL HUGEL FRA ALSACE-REGIONEN I FRANKRIKE. DENNE VINEN INNEHOLDER ALSACES NOBLE DRUER OG SMAKER TILNÆRMET LIKT ÅR ETTER ÅR. VINEN NYTES GJERNE ALENE, ELLER I FØLGE MED SALATER, SJØMAT OG KYLLING.

615,- / 149,- / 250,-

HANS BAUSCH RIESLING

TYSKLAND, RHEINGAU, 100% RIESLING

LYS GYLLEN HVITVIN MED TONER AV MODEN PÆRE, SITRUS OG DELIKATE MINERALSKE NYANSER. FRISK OG VELBALANSERT MED EN REN, ELEGANT AVSLUTNING. PASSER PERFEKT TIL SJØMAT, LETTE SALATER OG SOM EN FORFRISKENDE APERITIFF.

559,- / 139,- / 230,-

COMTE DE BERNADOTTE PETIT CHABLIS

FRANKRIKE, CHABLIS, 100% CHARDONNAY

OPPLEV EN KLASSISK CHABLIS MED AROMAER AV FRUKT, BLOMSTER, MINERALER OG SJØ. DENNE VINEN NYTES GODT I KOMBINASJON TIL SJØMAT, KREMEDE SUPPER ELLER OGSÅ HELT ALENE. EN REN NYTELSE UANSETT HVA DU VELGER.

815,-

LAPIS LUNA SAUVIGNON BLANC

USA, CALIFORNIA, 100% SAUVIGNON BLANC

NICOLE WALSH ER HELT KLAR PÅ HVA HUN VIL AT VINEN SKAL UTTRYKKE OG UTSTRÅLER ESSENSEN I SAUVIGNON BLANC-DRUEN MED SINE KLARE AROMAER FRA CALIFORNIA, POTTER VALLEY. EN FLØRT TIL SJØMAT, SALATER, ASPARGES OG KYLLING.

895,-

LAPIS LUNA CHARDONNAY

USA, CALIFORNIA, 100% CHARDONNAY

FYLDIG OG ELEGANT CHARDONNAY MED TONER AV GRILLET ANANAS, SITRUS, HVIT FERSKEN OG ET HINT AV VANILJE. FRISK SYRE OG EN LANG, SAFTIG AVSLUTNING. PERFEKT TIL SJØMAT, KYLLING, RISOTTO OG KREMEDE PASTARETTER.

840,-

875 METER BY EL COTO CHARDONNAY

SPANIA, RIOJA, 100% CHARDONNAY

CHARDONNAY FRA DEN HØYEST BELIGGENDE VINMARKEN I RIOJA, 875 M.O.H. LYS SITRONGUL MED GULLSKIMMER, OG AROMA AV TROPISK FRUKT, SITRUS OG VANILJE. FRISK MED GOD SYRE OG LANG ETTERSMAK. GJÆRET PÅ TEMPERATURKONTROLLERTE STÅLTANKER OG LAGRET 2,5 MÅNED PÅ DAMPBEHANDLET NY FRANSK EIK FOR EKSTRA STRUKTUR, FINESSE OG KOMPLEKSITET. PERFEKT TIL FISK, SKALLDYR OG RISRETTER.

755,- / 165,- / 270,-

TAMELLINI SOAVE

ITALIA, VENETO, 100% GARGANEGA

KLASSISK OG FRISK SOAVE MED TONER AV EPLE, PÆRE OG STEINFRUKT, BALANSERT AV DELIKATE URTER, ET HINT AV MANDEL OG MINERALSKE NYANSER. SAFTIG OG ELEGANT MED EN REN AVSLUTNING. PERFEKT TIL SKALLDYR, FISK OG LYST KJØTT.

559,- / 139,- / 230,-

MARTIN CÒDAX ALBARIÑO

SPANIA, VAL DO SALNÉS, 100% ALBARINO

FRISK OG VELBALANSERT HVITVIN MED TONER AV SITRUS, GRØNT EPLE OG PÆRE, LEDSAGET AV DELIKATE FLORALE OG MINERALSKE NYANSER. LIVLIG SYRE OG EN REN, FRISK AVSLUTNING GJØR DEN TIL ET PERFEKT FØLGE TIL SKALLDYR, FISK, LYST KJØTT OG FERSKE OSTER.

705,-

LCJ CLAYSTONE CHARDONNAY

CANADA, VQA NIAGARA PENINSULA, 100% CHARDONNAY

KOMPLEKS OG ELEGANT HVITVIN MED LAG AV STEINFRUKT, SITRUS, FRISK EPLE OG ET HINT AV INGEFÆR OG TRØFFEL. MINERALSKE OG SALTE NYANSER GIR VINEN DYBDE OG EN LANG, RAFFINERT AVSLUTNING. ET PERFEKT FØLGE TIL SJØMAT, FJÆRKRE, KREMEDE PASTARETTER OG MODNE OSTER.

945,-

R Ø D Vin

FLASKE / 15 CL / 25 CL

PICO MACCARIO MIA BARBERA D'ASTI

ITALIA, PIEMONTE. 100% BARBERA

HER FINNER VI BARBERA SINE BLOMSTERAROMAER OG ET LETT HINT AV KIRSEBÆR. EN FLOTT OPPLEVELSE PÅ HVA DENNE DRUEN KAN UTTRYKKE. NYTES OFTE TIL PASTA, RETTER AV LYST KJØTT OG ELEGANTE KJØTTRETTER.

630,-/ 155,-/ 225,-

SYDNEY WILCOX VINE DRIED SHIRAZ

AUSTRALIA, ADELAIDE. 100% SHIRAZ

VI MØTER SMAKEN AV BJØRNEBÆR, BLÅBÆR OG BRINGEBÆR. PASSER TIL SMAKFULLE RETTER, BIFF OG VILT, OG IKKE MINST TIL VÅRE BURGERS. VINEN ER SPESIELT VALGT FOR Å KOMBINERES MED MAT FOR Å FÅ EN FORHØYET MATOPPLEVELSE.

655,-/ 155,-/ 265,-

HANS BAUSCH SPÄTBURGUNDER

TYSKLAND, RHEINGAU. 100% SPÄTBURGUNDER

VI MØTER EN DYP PURPURRØD VIN MED SMAKER AV MØRKE BÆR, ET HINT AV PEPPER OG MØRK SJOKOLADE. DEN HAR LETTE TANNINER OG EN GOD STRUKTUR SOM GJØR DEN BÅDE ELEGANT OG SMAKFULL. VINEN HAR FÅTT MODNING PÅ BÅDE STÅL OG EIK – 24 MÅNEDER PÅ EN KOMBINASJON AV TYSK OG FRANSK EIK, OG YTTERLIGERE 10 MÅNEDER PÅ FLASKE – NOE SOM GIR DEN ET FLOTT PREG AV DYBDE OG BALANSE. PERFEKT TIL VILT, SVIN, SAFTIGE BIFFER OG GRILLET FUGL.

780,-/ 160,-/ 265,-

MABIS-BISCARDO RIPASSO VALPOLICELLA

ITALIA, VENETO.

80% CORVINA VERONESE/ 10% RONDINELLA/ 10% MOLINARA KRAFTFULL OG HARMONISK RØDVIN MED TONER AV RØDE BÆR OG DELIKATE INNSLAG AV MANDEL. RIK OG KONSENTRERT MED FIN STRUKTUR, FRISK SYRE OG EN LANG, BALANSERT AVSLUTNING. PASSER PERFEKT TIL STORFE, LAM, VILT, SVIN OG LAGREDE OSTER.

705,-/ 175,-/ 285,-

875 METER BY EL COTO DE RIOJA

SPANIA, RIOJA. 100% TEMPRANILLO

VINEN BESTÅR AV DELIKATE AROMAER AV KIRSEBÆR, RØD FRUKT OG VANILJE. DENNE VINEN GIR MYK OG HARMONISK BLANDING AV SMAKER, DER SJOKOLADENS FYLDIGHET OG VANILJENS SØDME, VAKKERT KOMPLIMENTERER BÆRTONENE. LAGET PÅ SPANIAS NASJONALDRUE TEMPRANILLO, OG KOMMER FRA RIOJAS HØYESTE FJELL, SOM ER PÅ 875 METER. SJARMERER ALLE MÅLTIDER MED RØDT KJØTT.

710,-/ 175,-/ 285,-

CONTI SERRISTORI CHIANTI DOCG

ITALIA, TOSCANA. 100% SANGIOVESE

LAGET AV DE FINESTE SANGIOVESE-DRUENE FRA DISTRIKTET TOSCANA. DENNE VINEN INNEHAR ESSENSEN AV KRYDDER, NOE BRINGEBÆR OG RISTEDE MANDLER. FLØYELSAKTIG STRUKTUR. LETTÅLIKETILDE FLESTE AV VÅRE MATRETTER.

640,-/ 155,-/ 265,-

LAPIS LUNA CABERNET SAUVIGNON

USA, CALIFORNIA. 100% CABERNET SAUVIGNON

EN DYP RUBINRØD VIN MED AROMA AV MØRKE BÆR, KIRSEBÆR, SJOKOLADE OG RISTET KAFFE. SMAKEN ER RIK OG KOMPLEKS MED SOLBÆR, PLOMME, VANILJE OG KRYDDER. FASTE, MEN ELEGANTE TANNINER BALANSERES AV FRISK SYRLIGHET SOM GIR EN MYK AVSLUTNING. MODNET PÅ EN KOMBINASJON AV FRANSK OG NØYTRAL EIK. PERFEKT TIL BIFF, LAM, VILT, SOPP OG AND.

910,-

LAPIS LUNA PINOT NOIR

USA, CALIFORNIA. 75% PINOT NOIR/ 14% ZINFANDEL/ 11% SYRAH

SAFTIG OG INNBYDENDE RØDVIN MED AROMAER AV RØDE KIRSEBÆR, BOYSENBÆR, FIOLER OG ET HINT AV KRYDDER. SMAKEN BYR PÅ MODNE KIRSEBÆR, PLOMMER OG SUBTILE TONER AV VANILJE OG BAKST, BALANSERT AV FRISK SYRE OG EN LANG, BEHAGELIG AVSLUTNING. PASSER UTMERKET TIL KYLLING, KALKUN, SVIN, SOPPRETTER OG MILDE OSTER SOM BRIE OG CAMEMBERT.

910,-

ROSÉ Vin

FLASKE / 15 CL / 25 CL

PRÜM PINOT NOIR

TYSKLAND, MOSEL.. 100% PINOT NOIR

OPPKVIKKENDE DUFT OG SMAKER AV JORDBÆR OG BRINGEBÆR. AROMATISK ROSÉ SOM NYTES ALENE ELLER DELES MED VENNER OG SKAPER EN VIRKELIG TILFREDSSTILLENDE VINOPPLEVELSE. EN FLOTT FØLGESVENN TIL KYLLING, SALATER OG SKALLDYR.

655,-/ 155,-/ 265,-

GARZÓN PINOT NOIR ROSÉ RESERVE

FRANKRIKE, ALSACE. 100% RIESLING

ELEGANT BLEKROSA VIN MED EN INTENS, FRUKTIG AROMA AV RØDE BÆR OG VILLE BLOMSTER. FRISK, MINERALSK OG GODT BALANSERT PÅ SMAK, MED EN LETT OG ELEGANT STIL SOM GJØR DEN TIL EN PERFEKT FØLGESVENN TIL MIDDELHAVSMAT, TAPAS, SUSHI, LAKS OG STEKT FISK. DEN FUNGERER OGSÅ UTMERKET TIL DESSERTER MED SJOKOLADE OG KIRSEBÆR.

790,-/ 165,-/ 280,-



M U S S E R E N D E

FLASKE / 15 CL

PROSECCO EXTRA DRY WHITE LABEL

ITALIA, PROSECCO. 100% GLERA

VI MØTER SMÅ KONSTANTE BOBLER OG AROMAER AV EPLE, FERSKEN OG HVITE BLOMSTER. PRODUSERES I OMRÅDET RUNDT VAKRE VENEZIA I ITALIA.

565,-/145,-

AYALA BRUT MAJEUR

FRANKRIKE, AY. PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
CHAMPAGNE ER ALDRI FEIL! NYTES TIL DE SPEIELLE ANLEDNINGER, TIL HVERDAG OG TIL FEST. VAKKER FØLGESVENN TIL SJØMAT, MEN PRØV DEN GJERNE TIL HVITT KJØTT OGSÅ.

1095,-

SAINCHARGNY CREMANT DE BOURGOGNE

FRANKRIKE, LOIRE. 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR

ELEGANT OG KOMPLEKS MUSSERENDE VIN MED AROMAER AV MODEN FRUKT, HVITE BLOMSTER OG DELIKATE TOASTEDE TONER. TØRR OG FRISK MED EN FIN VINØS KARAKTER OG ET HINT AV EIK I AVSLUTNINGEN. PERFEKT SOM APERITIFF, OG ET UTMERKET FØLGE TIL FISK OG SKALLDYR.

745,-/ 189,-

AYALA ROSÉ BRUT MAJEUR

FRANKRIKE, AY. CHARDONNAY & PINOT NOIR

DENNE ELEGANTE ROSA DAMEN BRINGER OSS TIL HIMMELEN. VI SVEVER INN I FLOTTE AROMAER AV JORDBÆR, BRINGEBÆR OG PÆRE. VÅR FØLGESVENN TIL SJØMAT, ELLER TØRR DU PRØVE DEN TIL LAM?

1195,-

MINERALVANN

PEPSI	55,-
PEPSI MAX	55,-
SOLO	55,-
7UP FREE	55,-
EPEMOST	55,-
FARRIS NATURELL	69,-
FARRIS LIME	69,-
RØROS PERLENDE BLÅBÆR // RABARBRA // TYTTEBÆR	79,-
THOMAS HENRY GINGER BEER	69,-
THOMAS HENRY BITTER LEMON	69,-
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	69,-
THOMAS HENRY MYSTIC MANGO	69,-
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT	69,-

ØL / CIDER

E.C. DAHLS PILS. 0,33L/0,4L	89,-/ 105,-
E.C. DAHLS WEISSBIER 0,33L/0,4L	120,-/ 140,-
FRYDELUND JUICY IPA 0,33L/0,4L	120,-/ 140,-
1664 KRONENBOURG BLANC 0,33L/0,5L	120,-/ 169,-
CARLSBERG	120,-
CORONA	120,-
RINGNES LITE (GLUTENFRI)	115,-
BROOKLYN LAGER	145,-
FRYDENLUND BAYER	115,-
7 FJELL FLØIEN IPA (GLUTENFRI)	169,-
GUINNESS IRISH STOUT	179,-
7 FJELL GINGER NINJA	125,-
7 FJELL GINGER NINJA NORDIC BERRIES	125,-
SOMERSBY PÆRECIDER	120,-
BREEZER STRAWBERRIES/LIME/ORANGE	120,-

ALKOHOLFRI TT ØL

MUNKHOLM	69,-
MUNKHOLM BAYER	79,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS	79,-
CARLSBERG	65,-
AUSTMANN IPA	65,-
ERDINGER WEISSBIER	85,-
1664 KRONENBOURG. BLANC	75,-
CORONA ZERO	85,-

