

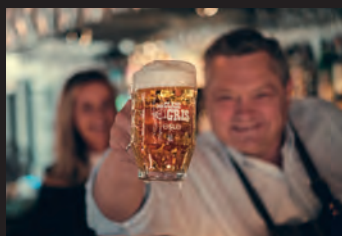






GRISENS GAVEKORT

Lyst til å gi bort en helaften hos oss i gave?
Gi bort grisens gavekort med valgfri sum til
en du liker - snakk med servitøren!



Den Glade Gris • St. Olavs gate 33, Oslo • Tlf. +47 22 11 17 10
e-mail: post@dengladegris.no • www.dengladegris.no

Vår visjon er å bruke hele dyret i matlagingen - fra nese til hale. Hver dag lager vi en lunsjsuppe basert på overskuddet av råvarer fra dagen før. Dette er bra for miljøet og smaker godt for deg. Mens andre bruker minutter på å tilberede en rett, bruker vi flere dager på å marinere og langsteke maten. Å tilberede mat etter slowcooking-metoden betyr mye mer smak, og kjøtt som er utrolig mørt. Vi tilbyr god norsk mat presentert på en ærlig og rustikk måte. Servicen skal være god, men ikke overdådig, presentert humørfyllt med et glimt i øyekroken. God fornøyelse!!!

Our vision is to use the whole animal – nose to tail. Every day we make soup for lunch, based on leftover ingredients from the day before. This is good for the environment, and tastes good for you! While others use only minutes preparing a steak, we marinate our meat for days and cook it for hours. Preparing our meals by the slow-cooking-method means more taste and more tender meat for you. We offer our guests good Norwegian food presented in a rustic and honest manner. We try our best to offer good service - not in a snobby way, but with a smile and a friendly face. Enjoy your meal!

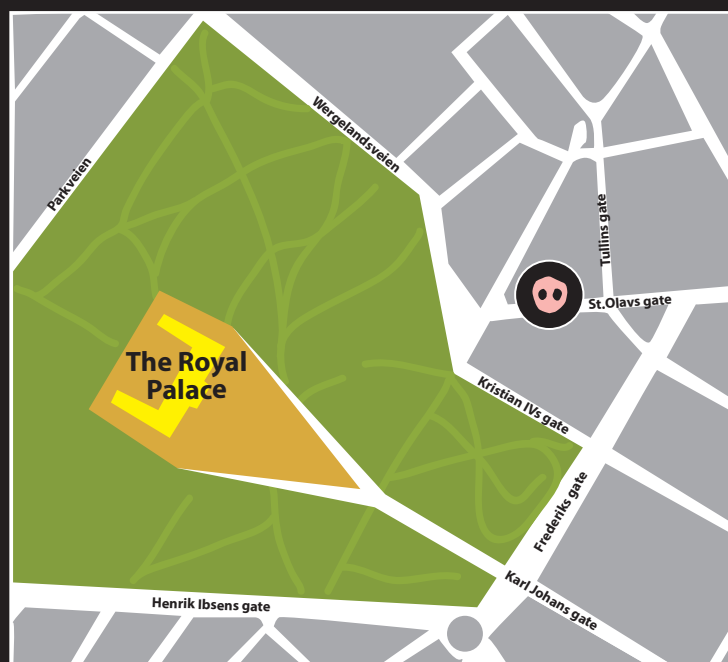
Åpent: Mandag: fra kl. 16 • Tirsdag - lørdag: fra kl. 12
Søndag: fra kl. 16 • Kjøkkenet stenger kl. 21:30, baren er åpen lenger.



Allergier / Allergy:

Det kan finnes spor av allergener i alle våre retter. Hvis du har en allergi, vennligst snakk med en av våre servitører før du bestiller. For mer informasjon om allergener se oversikt bakerst i menyen.

Due to the presence of the allergens in our kitchen, there is a possibility that there will be trace amounts in any of our dishes. If you have an allergy please speak to a waiter before ordering. For more information and a full list of allergens please see the allergen info at the back of the menu.



GRISENS Øl-kart

Map of Our
Norwegian
Beers

We are very proud to be serving our guests a wide variety of quality beers from all over our country. Here is a map of where some of the breweries are located.



KINN
BRYGGERI

GEIRANGER

7 FJELL,
HANSA

VOSS

SMÅ VESEN
BRYGGERI

KLOKK & CO, SAGENE,
OSLO BREWING. CO,
CERVISIAM, LØKKA

WETTRE
HAANDBRYGGERIET

LERVIG,

ARENDALS
BRYGGERI

FÆRDER

NØGNE Ø

HOMBORSUND

LOFOTPILS

BÅDIN

INDERØY

SVALBARD
BRYGGERI

MACK

FATØL/DRAFT

Grisens Pils 4,6% 0,25/0,4/1 ltr..... 89/121/290

Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4..... 94/131

Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4..... 119/159

Nøgne Ø Porter 7% 0,25..... 129

Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4..... 126/174

Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4..... 113/154

Små Vesen Vette 4,7% Hvetøl 0,25/0,4..... 112/153

Hansa Mango IPA 4,6% 0,25..... 119

Vossasider Eple & Bringeber 4,5% 0,4..... 143

CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI..... 121/139

Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4 107/144

Sesongens øl Spør servitøren!

Øl til maten?
Spør servitøren
om gode tips!

Skål!

DEN GLADE
GRIS



We have recommended beers to all our meals.



CHEF'S MENU

Lettrøkt hval fra Norskehavet

Lettrøkt hval med rødløk, rucola og tyttebærrømme.

Smoked whale from the Norwegian Sea, served with red onion, rucola and lingonberry sour cream.

Alternativ 1: Langgrillet svineknoke

(grillet i minst 5 timer) med potetmos, rustikke grønnsaker og husets sennepssaus.

Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), with house mashed potatoes, rustic vegetables and mustard sauce.

Alternativ 2: Langstekt nakke av gris

med småpoteter, rustikke grønnsaker og rødvinssaus.

Neck of pork with baby potatoes, rustic vegetables and red wine sauce

Dagens dessert

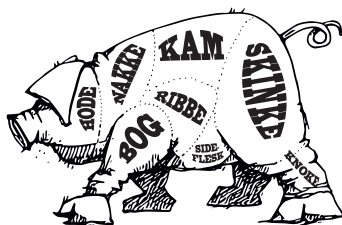
Dessert of the day

3 retter / 3 courses alt 1: kr. 610 / alt 2: kr. 578

Anbefalt øl- / vinpakke kr. 399/440



MENY



MENU

LUNSJ SERVERES KL. 12 - 16

APETIZER HJEMMELAGET SVINE- SVOR

med dipp (50g).

Homemade crackling pork skin with dip
Kr. 175

ONLY FOR LUNCH

Dagens lunsjsuppe, *Soup of the day*.
Kr. 179

Klassisk rekesmørbrød, med majones og sitron. *Classic Norwegian shrimp sandwich with mayonnaise and lemon*. Kr. 269
Øl / beer: Små Vesen Vette
Vin / wine: Chardonnay H. d'Autignan
Alkoholfri: Sagene Kjølrepils

Smørbrød med røkt ørret. *Einerrøkt ørret fra Etne marinert i Erling Skakke XO Cognac. Juniper smoked trout from Etne marinated in Erling Skakke XO Cognac*.
Kr. 257

Øl / beer: Norwegian Blonde
Vin / wine: Domdechante Werner Riesling
Alkoholfri: Himla Humla IPA

Egg B&P *Traditional norwegian eggs, bacon and potatoes* Kr. 246
Øl / beer: Grisens Bayer
Vin / wine: Pinot Noir, H. d'Autignan
Alkoholfri: Sagene Kjølrepils

Grisens lapskaus, med røkt svineknokke. *Classic Norwegian pork stew*. Kr. 247
Øl / beer: Grisens Bayer
Vin / wine: Pinot Noir, H. d'Autignan
Alkoholfri: Nada Pale Ale

SIDERETTER

Liten Grønn Salat

Sidedish: Small green salad.
Kr. 142

Stekte poteter. *Fried potatoes*. Kr. 105

Grønnsaker. *Warm vegetables*. Kr. 105

Ekstra french fries. Kr. 105

Coleslaw Kr. 74



DESSERT

Beer Brulee klassisk crème brulee laget med vorterøl. *Crème brulee with a hint of wort beer*. Kr. 169

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Floralba Prosecco

Alkoholfri: Himla Humla IPA

Grisens hvite sjokolade med espresso og baconstrø. *White chocolate with espresso and bacon*. Kr. 164

Øl / beer: Nøgne Ø Porter

Vin / wine: Ch. Bellevue

Alkoholfri: Sagene Kjølrepils

Ostekake med rørte skogsbær. *Cheesecake with berry jam*. Kr. 175

Øl / beer: Nordic Berries

Vin / wine: Ch. Bellevue

Alkoholfri: Friipa Radler

SALAT SALAD

Chevre Salat. Grillet chevre med rødbeter og pistasjnøtter med honning sennepsdressing. *Grilled chevre with mixed salad, beetroot and pistachio nuts in a honey and mustard dressing*. Kr. 298

Øl / beer: Nøgne Ø Blanc

Vin / wine: Domdechante Werner Riesling

Alkoholfri: Himla Humla IPA

FISK FISH

Fish & Chips med friterte poteter, erte-stuing og tartarsause. *Beer battered white fish served with fries, mashed peas and tartar sauce*. Kr. 285

Øl / beer: Nøgne Ø Blanc

Vin / wine: Villa Tinta, Sukholimanskiy

Alkoholfri: Sagene Kjølrepils



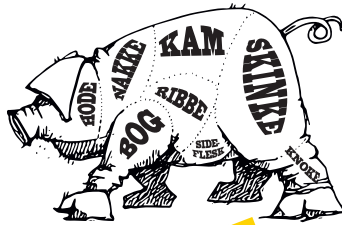
BARNEMENY CHILDREN'S MENU

Fish & Chips / Pulled Pork. Kr. 199

Er du misfornøyd med maten? Si ifra med en gang og vi tilbereder på nytt til deg!

Not happy with your food? Let us know, and we will make you another dish!

MENY



MENU



VEGETAR? SPØR SERVITØREN!

Vegetarian? Ask your waiter!

**WE ♥
BACON**

Add bacon to any dish for kr. 65

*"Only the pure in heart
can make a good soup."*

Ludwig van Beethoven

Recommended

CHEF'S MENU:

3-retter med langgrillet svineknokke. 3 course recommendation!

Kr. 610

FORRETT STARTERS

Einerrøkt ørret marinert i XO Cognac, med rømme, karse og spirer. *Juniper smoked trout marinated in XO Cognac, with sour cream, watercress and sprouts.* **Kr. 238**

Øl / beer: Norwegian Blonde

Vin / wine: Domdechante Werner Riesling

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

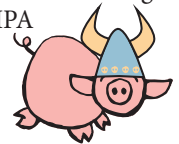
Lettørkt hval fra Norskehavet.

Lettørkt hval med rødløk, rucola og tyttebærrømme. *Smoked whale from the Norwegian Sea, served with red onion, rucola and lingonberry sour cream.* **Kr. 194**

Øl / beer: Små Vesene Vette

Vin / wine: Domdechante Werner Riesling

Alkoholfri: Himla Humla IPA



RETTER AV SVIN MAIN PORK DISHES

**Our
Specials!**



Langgrillet svineknokke

(grillet i minst 5 timer) med potetmos, rustikke grønnsaker og husets senneps-saus. *Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), mashed potatoes, rustic vegetables and mustard sauce.* **Kr. 416**

Øl / beer: Voss Pale Ale

Vin / wine: Barbaresco / Riesling

Alkoholfri: Nada Pale Ale

*Want more garnish?
Just ask!*

Langtidsstekt nakke av gris

med småpoteter, rustikke grønnsaker og rødvinssaus. *Neck of pork with baby potatoes, rustic vegetables and red wine sauce.* **Kr. 384**

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Odesa Black

Alkoholfri: Himla Humla IPA

Pulled Pork med bacon på grov potetstappe

Pulled pork served with bites of bacon and mashed potatoes. **Kr. 339**

Øl / beer: Norwegian Blonde

Vin / wine: Faustino Reserva, Rioja

Alkoholfri: Himla Humla IPA

Grisens laaangtidsstekte

BBQ Spareribs med friterte poteter og coleslaw. *Long cooked Spareribs with fries and coleslaw.*

Kr. 395

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Faustino Reserva, Rioja

Alkoholfri: Nada Pale Ale

Flatbanka gris (Only for dinner!)

med smørstekte grønne erter, kapers-remulade og småpoteter. *Schnitzel with butterfried green peas, tartarsauce and potatoes.*

Kr. 416

Øl / beer: Små Vesene Vette

Vin / wine: Pinot Noir, H. d'Autignan

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

ØL / BEER

Her er alle våre øl sortert etter type øl, for å gjøre det litt lettere for våre kunder å finne frem i vårt rikholdige sortiment.

CATEGORIES

FATØL/DRAFT

Grisens Pils 4,6% 0,25/0,4/1 ltr	89/121/290
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4	94/131
Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4	119/159
Nøgne Ø Porter 7% 0,25	129
Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4	126/174
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4	113/154
Små Vesen Vette 4,7% Hvetøl 0,25/0,4	112/153
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4	119/145
Vossasider Eple & Bringebær 4,5% 0,4	143
CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI	121/139
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4	107/144
Sesongens øl	Spør servitøren!



GLUTENFRI

Sagene Lys 4,5% Lager 0,33	129
CB LITE 4,3% 0,25/0,4/1 ltr	121/139
Bådin Kjerringøy 4,7% Pale Ale 0,33	150
7 Fjell Hot Chili Ginger Beer 4% 0,33	149
7 Fjell Nordic Berries 4,0 % 0,33	153
Mack Isbjørn LITE 4,5% 0,33	129
Nøgne Ø Ginger Juice 4,6% 0,33	126
Grünerløkka Løkka blonde 4,7% 0,33	137
Oslo Brewing co. Esperanto 6,7% 0,33... ..	171
Cerv. Chop The Cherry Sour 5,5% 0,33	145

PALE ALE

Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4	119/159
Færder Pale Ale 4,5% 0,33	133
Bådin Kjerringøy 4,7% 0,33 GLUTENFRI	150
Geiranger Vikingstøa 4,7% 0,33	133
Små Vesen Svolt 6% 0,33	160
H.Br. Humlesus Citra Hop 4,5% 0,4	149

IPA

Svalbard Spitsbergen IPA 7% 0,33	173
Kinn Vestkyst IPA 7% 0,33	169
Lervig Perler For Svin 6,3% 0,33	173
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4	119/145
Haandbryggeriet NEIPA 4,5% 0,44	151
H.br. Fyr og Flamme 6,5% Dry Hopped IPA 0,5 ...	215
Oslo Brewing co. Esperanto 6,7% 0,33	171



*Vi har anbefalt øl til alle våre retter!
Se i menyen eller spør servitøren!*

PILSNER

Grisens Pils 4,6% 0,25/0,4/1 ltr	89/121/290
Lofotpils 4,7 % 0,33	126
Sagene Lys 4,5% Lager 0,33 GLUTENFRI	129
Wettre Grisette 4,7% Lager 0,5	163
Mack Isbjørn Lite 4,5% 0,33 GLUTENFRI	129
Oslo Brewing Co. Nordic Pilsner 4,7% 0,33 ..	119

DOUBLE IPA

7 Fjell Ulriken 8,5% 0,33	197
Nøgne Ø Two Captains 8,5% 0,33	166

BOKKØL

Inderøy Toillbukk 5,9% 0,5	251
----------------------------------	-----

SNACKS

Hjemmelaget svinesvor med husets dipp /
Our crackling pork skin with dip



*“Drikk, mine herrer!
Er man skapt til nytelse, så skal man nyte.”*

Peer Gynt (Henrik Ibsen)

BEER / ØL

APP MED VÅRE
ØL OG VINER!



BLONDE

Svalbard Spitsbergen Blond 6% 0,33 173
Lofoten Blond Ale 4,7% 0,33 129
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4 107/144
Grünerløkka Løkka blonde 4,7% 0,33 G.FRI ... 137

HVETE/WHEAT

Små Vesen Vette 4,7% Hvetøl 0,25/0,4 112/153
Inderøy Kvitweiss 4,7% Weissbier 0,5 175
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4 113/154

RED ALE

Lervig Hoppy Joe 4,7% 0,33 132

AMBER ALE

Små Vesen Gyger 5,2% 0,33 156

LAGER/BAYER

Norwegian Wood 6,5% Smoked Lager 0,44 183
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4 94/131
Wettre Lederhosen 4,7% Bayer 0,44 163

BROWN ALE

Geiranger Sølfest 4,7% 0,33 138
Grünerløkka Nøttebrun 4,7% 0,33 142
Spitsbergen Dark Season 6,5% 0,33 174



SIDER

Vossasider Eple & Bringeb. 4,5% 0,4 .. 143
Lervig Applecider Lite G.FRI 4,7% 0,5 .. 153
Grevens Pæresider 4,5% 0,33 149



Vårt veggmaleri på endeveggen er malt av kunstneren Trond Rud. Han har også laget denne sjefsgrisen som henger ved siden av, en figur du vil kjenne igjen i selve maleriet.

PORTER

Oslo Brew. Co Dream Porter 6,5% 0,33 173
Nøgne Ø Porter 7% 0,25 129

STOUT

Spitsbergen Stout 7% 0,33 167
Små Vesen Mannbjørn 7,5% Solbærstout 0,33 173
Bådin Svartisen 4,7% 0,33 146

SAISON

Bådin Saltstraumen 4,7% 0,33 146

FRUKTØL

7 Fjell Nordic Berries 4,0% 0,33 153
7 Fjell Hot Chili Ginger Beer 4% 0,33 G.FRI 149
Nøgne Ø Ginger Juice 4,6% 0,33 G.FRI 126

BELGISK TRIPPEL

Inderøy Gårdsbryggeri Svinpæls 6,5% 0,5 . 251

SURØL/BERLINER

Lervig Sour Suzy Berliner Weiss 4%, 0,33 125
Cervisiam Impeached Berliner 4,7% 0,33 146
Cervisiam Salty Surprise 4,7% Surøl 0,33 142
Cervis.Chop The Cherry Sour 5,5% 0,33 Gl.fri... 145
Homborsund Qvart Tasty Lemon 4,7% 0,33 132
Grunerløkka Bringeb. B. Weisse 3,7% 0,33 . 148

ALKOHOL- FRIE

Sagene Kjørepils 0,33 108
Mack Isbjørn LITE GLUTENFRI 0,33 96
Nada Pale Ale 0,33 99
Nøgne Ø Himla Humla IPA 0,33 108
Klokk & Co Ingefærøl m/lim 0,33 79
Klokk & Co Fripa Radler 0,33 99



LITT HISTORIE: Helt siden SAS-hotellet ble bygget i 1975 har det vært serveringsbedrifter i disse lokalene. Stedet var en periode, under navnet Gardisten, stamsted for unge militære gutter. På slutten av 80-tallet og inn i nittiårene het stedet Charlys og var et av byens aller mest populære, spesielt for folk fra vestkanten, og for ansatte innenfor byens utelivsbransje. Charlys fikk etterhvert tilnavnet "potet-kjellern", og det er nok få steder i Norge det er fortært så mange bakte poteter som her. En liten stund hadde pubkonseptet Dirty Nelly tilhold i lokalene, før en fransk sukker-kunstner bygde om stedet til et chocolateri. Fra 2013 heter stedet Den Glade Gris, og er et sted for "slow-cooking-food". Velkommen!

DRINKER OG SÅNN

DRINKER

The happy pig Jameson Black, knallgod ingefærøl og frisk sitrus. "Grisegod" **Kr. 179**

Pig Tonic Gin, tonic og frisk sitrus
"En deilig klassiker" **Kr. 179**

Nils Tonic Vossagin, tonic og frisk sitrus
"Hiv deg ut på en ekte Vossagin" **Kr. 194**

Pink Tonic Harahorn gin, tonic og frisk sitrus. **Kr. 183**

Mojito Rom, mynte, lime, sødme og vann med kullsyre. "En krukke med friskhet" **Kr. 190**

Stjernegris Aquavit, tonic, sitrus og stjerneanis. "En grisete superstjerne!" **Kr. 181**

Nordic Mule Aquavit, knallgod Ingefærøl og frisk sitrus. "Rustikk smaksbombe" **Kr. 181**

Aperol Spritz Rød, sprudlende og fin klassiker **Kr. 170**

Rosa purke Rom, pink grapefruit soda, lime. **Kr. 184**

The Sober Pig (alkoholfri)
Knallgod ingefærøl og frisk sitrus.
"For de på vannvogna" **Kr. 117**

Virgin Mojito (alkoholfri) **Kr. 125**

AQUAVIT

Linie Aquavit, Lysholm.....	151,-
Gammel Opland	156,-
Ribbeakevitt	145,-
Lauritz Akevitt	159,-
Bivrost Cask Akevitt	166,-
Oslo Håndverksdestilleri Blank	166,-
Arvesølvet	146,-

BRUS +

Eplesaft fra Ulvik i Hardanger	89,-
Boblevann	66,-
Solo / Solo Super	66,-
Oskar Sylte Sitronbrus	66,-
Oskar Sylte Pærebrus	66,-
Oskar Sylte Ananas (sukkerfri)	66,-
Eplemost	68,-
Orju Appelsinjuice	68,-
Horseman Tonic Water	69,-
Horseman Pink Grapefr. Tonic	75,-
Klokk & Co Ingefærøl m/lime	79,-



Mojito er en kjent rom-basert drink. Hvem som lagde den første Mojito er omdiskutert, men baren La Bodeguita del Medio i Havanna, Cuba gjorde den kjent i 1930- og -40-årene. Den var en av favorittdrinkene til Ernest Hemingway.

Anbefales!

Alkoholfri

HJEMMELAGET LEMONADE

i mugge/glass 197,- / 74,-

Eplesaft

fra Ulvik
i Hardanger!
Kr. 89,-

BRENNEVIN

Gammel Dansk	129,-
Jägermeister	139,-
Fisk	126,-
Johnny Walker 12	153,-
Jameson Irish Whiskey	139,-
Lagavulin Whiskey 16	178,-
Myken Ocean Heart Whiskey	169,-
Jameson Black (Bourbon)	133,-
Captain Morgan Rom	135,-
Husholdnings Rom	125,-
Husholdnings Vodka	125,-
Husholdnings Bitter	125,-
Husholdnings Gin	125,-
Nils Gin	156,-
Braastad Creme Liqueur	124,-
Drambuie	132,-
Grappa	139,-

PORTVIN

Grahams Port	139,-
--------------------	-------

"Den eneste måten å fjerne fristelse på er å gi etter for den."

Oscar Wilde

COGNAC

De Luze VSOP	145,-
Montifaud XO	172,-



VARM DRIKKE

Vanlig god traktekaffe / Te	52,-
Irish Coffee	179,-
Baileys Coffee	175,-

VIN / WINE

APP MED VÅRE
ØL OG VINER!



HVITVIN / WHITE

Husets hvitvin

Kr. 735 pr. fl. Kr. 139 pr. glass

Villa Tinta Sukholimanskiy, Odesa, Ukraina

Kr. 845 pr. fl. Kr. 155 pr. glass

Domdechaut Werner Riesling, Rheingau, Tyskland

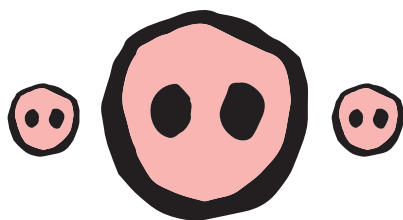
Kr. 845 pr. fl. Kr. 159 pr. glass

Chardonnay Henri d'Autignan, Languedoc, Frankrike

Kr. 869 pr. fl. Kr. 159 pr. glass

Louis Latour Pouilly-Fuissé, Burgund, Frankrike

Kr. 1250 pr. fl.



RØDVIN / RED

Husets rødvin

Kr. 735 pr. fl. Kr. 139 pr. glass

Villa Tinta Odesa Black, Odesa, Ukraina

Kr. 985 pr. fl. Kr. 172 pr. glass

Roversi Barbaresco, Piemonte, Italia

Kr. 995 pr. fl. Kr. 181 pr. glass

Roversi Barolo, Piemonte, Italia

Kr. 1095 pr. fl. Kr. 186 pr. glass

Pinot Noir, Henri d'Autignan, Languedoc, Frankrike

Kr. 895 pr. fl. Kr. 159 pr. gl.

Faustino Reserva, Rioja, Spania

Kr. 910 pr. fl. Kr. 169 pr. glass

Thunevin Bad Boy, Bordeaux, Merlot, Frankrike

Kr. 999 pr. fl.

Vi har også årgangsvin!

Se utvalget her:



Vi elsker

CHAMPAGNE

Spør våre servitører hva som er husets champagne.

Kr. 1250 pr. flaske.

*For å være sikker
på at du får det du
skal har vi påført
en merkestrek på
våre glass som
viser 12,5 cl.*

*Skål og god
fornøyelse!*



ROSÉVIN

Santa Tresa Rosé, Sicilia, Italia

Kr. 765 pr. fl. Kr. 144 pr. glass

Mega Spileo Rosé, Kalavryta, Hellas

Kr. 895 pr. fl.

MUSSERENDE

Floralba Prosecco Brut, Veneto, Italia

Kr. 845 pr. fl. Kr. 141 pr. glass

DESSERTVIN

Ch. Bellevue Monbazillac, Monbazillac, Frankrike

Kr. 115 pr. glass (4 cl.)

Grisens emaljekrus!

Et varmende minne...



Kr. 225,-



Enamel cup!

*Bring home a souvenir that
will keep your memory warm!*

Kortholder!

*Solid kortholder i skinn med
logoen preget på forsiden.*



Kr. 189,-

Cardholder!

*A solid cardholder in leather
with our logo in front.*

Kr. 349,-

T-skjorte!

*Med snute på ryggen
og logo i front. Vil du
ha sort eller rosa?*

The pigs T-shirt!

*Comes in both
pink and black!*



*Chefs knife
with logo!*



Øyo Kokkekniv!

*19,5 cm.
Med logo!*

Kr. 1485,-



Turkopper!

*Hyggekopp kr. 225,-
Snapskopp kr. 140,-
Vinkopp kr. 235,-*

Grisens filtbag!

Super på tur!

Kr. 495,-



*Take our net
for a walk!*



Snapsboks!

4 stk beholdere

Kr. 685,-

Øyo grillsett!

Med logo

Kr. 756,-



BBQ-set!

With logo!



ALLERGENER

ALLERGY INFORMATION

Det kan finnes spor av allergener i alle våre retter. Hvis du har en allergi vennligst snakk med en av våre servitører før du bestiller.

Due to the presence of the allergens in our kitchen, there is a possibility that there will be trace amounts in any of our dishes. If you have an allergy please speak to a waiter before ordering.

DAGENS SUPPE	Vennligst spør din servitør
CHEVRE SALAT	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), nøtter, sennep, sesamfrø, sulfitt, melk
SMØRBRØD MED REKER	Gluten, (hvete, havre, rug, bygg) skalldyr, egg, sennep, fisk, nøtter, sesamfrø, sulfitt, melk
SANDWICH MED RØKT ØRRET	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, nøtter, sesamfrø, sulfitt, melk
PULLED PORK	Gluten (hvete), selleri, sennep, melk
FISH & CHIPS	Gluten (hvete), egg, sulfitt
NAKKE AV GRIS	Egg, selleri, sennep, melk
LAPSKAUS	Selleri
EGG B&P	Egg, melk
SVINESVOR	Sennep, selleri, egg
FLATBANKA GRIS	Gluten (hvete), egg, sitrus, løk, melk, belgfrukt
LANGGRILLET SVINEKNOKE	Sennep, egg, selleri, melk
BBQ SPARERIBS	Gluten (hvete), sennep, selleri, egg
LETTRØKT HVAL	Melk, sulfitt
BEER BRULEE	Gluten (hvete), melk, egg
BAKT LYSING	Fisk, melk
SJOKOLADEMOUSSE	Melk
GRISENS HVITE SJOKOLADE MED BACON	Gluten (hvete), melk
CHEESECAKE	Gluten (hvete), melk, egg
STEKTE POTETER	Melk
GRØNNSAKER	Melk
NØTTER	Peanøtter, nøtter (hasselnøtter, macadamianøtter, cashewnøtter, mandler, valnøtter, pekannøtter)
ØL	Alle våre øltyper inneholder sulfitt, inkludert alkoholfri, og gluten fra hvete, rug og havre, unntatt øl merket glutenfri. Enkelte øl inneholder melkeprotein. Se meny, eller i app.
VIN / SIDER	Sulfitt – Alle våre viner inneholder sulfitt

Said about us on
TripAdvisor.com:

Amazing Pig Knuckle and service

Would recommend this restaurant to anyone who loves all things pork! We were a large group and the waiting staff really couldn't have been any more helpful. Quite a few of us ordered the slow-cooked pork knuckle - the restaurant's signature dish. It was melt in the mouth fantastic. A must if you're in Oslo. Would recommend!

Wow!

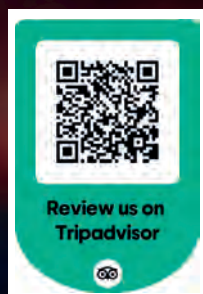
Oh my goodness what a memorable meal. Really warm friendly restaurant helped by great staff. The food was so delicious I don't think you could make a bad choice. My husband and I had the knuckle and neck and had half each which was a perfect decision and we struggled to choose a favourite.

Crispy pork knuckle to die for!

Great food and atmosphere. The pork knuckle was excellent. Crispy on the outside, tender, sweet and succulent on the inside. Service was excellent, including (I presume) the owner wandering around and checking a number of times was everything ok. Also making some excellent beer recommendations, as well as explaining where the beers come from. This place does not only serve good food, but has the people and personality to make a good meal a great meal. Well done owners. When you work that hard you deserve all the success you get. I'll be back.

Free WiFi-login: 22111710

*Instagram: @dengladegris
Facebook: @dengladegrisen*



*Follow
us!*

Den Glade Gris • St. Olavs gate 33, Oslo • Tlf. +47 22 11 17 10
e-mail: post@dengladegris.no • www.dengladegris.no



DEN GLADE GRIS