



## 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**

Den Glade Gris • St. Olavs gate 33, Oslo • Tlf. +47 22 11 1710  
e-mail: [post@dengladegr.no](mailto:post@dengladegr.no) • [www.dengladegr.no](http://www.dengladegr.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!

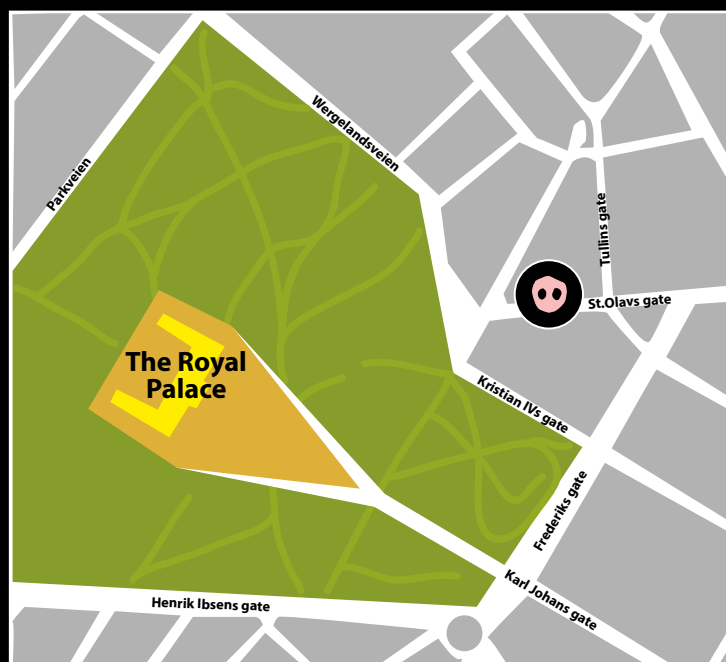
**Åpent:** Mandag: fra kl. 16 • Tirsdag - lørdag: fra kl. 12  
Søndag: fra kl. 16 • Kjøkkenet stenger kl. 21:30, baren er åpen lenger.



### 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 ØIKART

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, LOKKA

WETTRE  
HAANDBRYGGERIET

LERVIG,

ARENDALS  
BRYGGERI

NØGNE Ø

FÆRDER

LOFOTPILS



BÅDIN

MACK

SVALBARD  
BRYGGERI

Skål!

Øl til maten?  
Spør servitøren  
om gode tips!

## FATØL/DRAFT

Grisens Pils 4,6% 0,25/0,4/1 ltr.....	89/126/290
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4.....	95/137
Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4.....	119/167
Nøgne Ø Porter 7% 0,25.....	137
Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4.....	126/179
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4.....	113/161
Små Vesen Vette 4,7% Hveteøl 0,25/0,4.....	115/157
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4.....	105/148
Vossasider Eple & Bringebær 4,5% 0,4.....	149
CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI.....	112/144
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4.....	107/152
Sesongens øl.....	Spør servitøren!



DEN GLADE  
GRIS

We have recommended beers to all our meals.



# CHEF'S MENU

## Lettrøkt hval fra Norskehavet

Lettrøkt hval med rødløk, ruccola og tyttebærrømme.

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

## Alternativ 1: Langgrillet svineknøke

(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

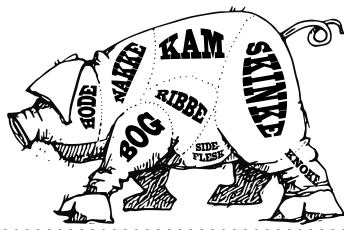
*Dessert of the day*

*3 retter / 3 courses alt 1: kr. 628 / alt 2: kr. 594*

*Anbefalt øl- / vinpakke kr. 415/455*



# MENY



# MENU

LUNSI SERVERES KL. 12 - 16

## APETIZER

# HJEMMELAGET SVINE- SVOR

med dipp (50g).

Homemade crackling pork skin with dip  
Kr. 179

## 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. 279  
**Øl / beer:** Små Vesen Vette  
**Vin / wine:** Frey Chardonnay  
**Alkoholfri:** Sagene Kjøreplis

**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. 265

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

**Egg B&P** *Traditional norwegian eggs, bacon and potatoes* Kr. 259  
**Øl / beer:** Grisens Bayer  
**Vin / wine:** Pinot Noir, Bellevue  
**Alkoholfri:** Sagene Kjøreplis

**Grisens lapskaus**, med røkt svineknoke. *Classic Norwegian pork stew*. Kr. 255  
**Øl / beer:** Grisens Pils  
**Vin / wine:** Domdechante Werner Riesling  
**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. 175

**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. 169

**Øl / beer:** Nøgne Ø Porter

**Vin / wine:** Ch. Bellevue

**Alkoholfri:** Sagene Kjøreplis

**Ostekake** med rørte skogsbær. *Cheesecake with berry jam*. Kr. 179

**Øl / beer:** Nordic Berries

**Vin / wine:** Ch. Bellevue

**Alkoholfri:** Fripa 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:** Ch. Eusebe Anjou, Ch. Blanc  
**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. 295  
**Øl / beer:** Nøgne Ø Blanc  
**Vin / wine:** Ch. Eusebe Anjou, Ch. Blanc  
**Alkoholfri:** Sagene Kjøreplis

## BARNEMENY

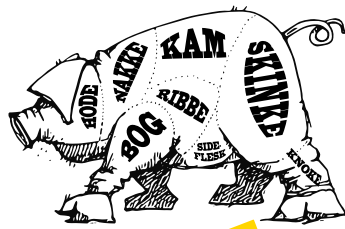
### CHILDREN'S MENU

Fish & Chips / Pulled Pork. Kr. 199

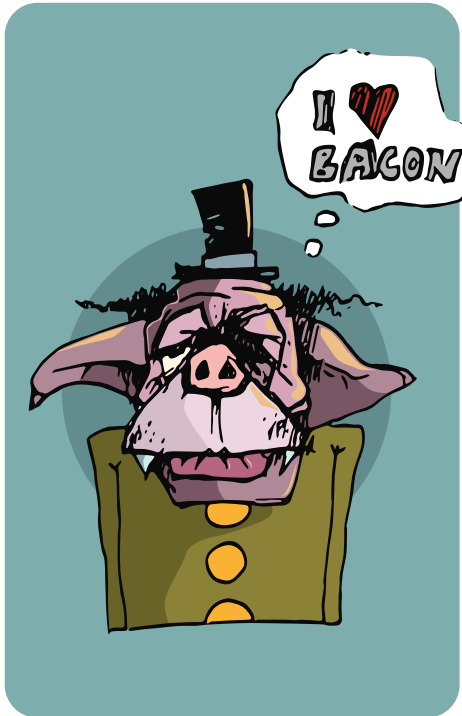


*Er du misfornøyd med maten? Si ifra med en gang og vi tilbereder på nytt til deg!*  
*Not happy with your food? Let us know, and we will make you another dish!*

# 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!

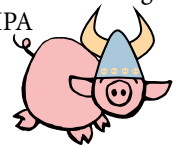
Kr. 628

## 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. 243  
Øl / beer: Nøgne Ø Blanc  
Vin / wine: Grüner Veltliner  
Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

## Lettrøkt hval fra Norskehavet.

Lettrøkt hval med rødløk, ruccola og tyttebærrømme. *Smoked whale from the Norwegian Sea, served with red onion, ruccola and lingonberry sour cream.* Kr. 199  
Øl / beer: Små Vesen Vette  
Vin / wine: Domdechaut 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. 429

Øl / beer: Voss Pale Ale  
Vin / wine: Frappato / 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. 395

Øl / beer: Grisens Bayer  
Vin / wine: Ventenac Le Paria, Grenache  
Alkoholfri: Himla Humla IPA

### Grisens Gryte med grov potetstappe.

*Porkstew with mashed potatoes.*

Kr. 385

Øl / beer: Norwegian Blonde  
Vin / wine: Pinot Noir, Bellevue  
Alkoholfri: Himla Humla IPA

### Grisens laaangtidsstekte

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

Kr. 398

Øl / beer: Grisens Bayer  
Vin / wine: Ventenac Le Paria, Grenache  
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. 419

Øl / beer: Små Vesen Vette  
Vin / wine: Grüner Veltl., Pinot N. Bel.  
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.....	89/126/290
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4.....	95/137
Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4....	119/167
Nøgne Ø Porter 7% 0,25.....	137
Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4.....	126/179
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4.....	113/161
Små Vesen Vette 4,7% Hveteøl 0,25/0,4....	115/157
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4.....	105/148
Vossasider Eple & Bringebær 4,5% 0,4.....	149
CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI.....	112/144
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4.....	107/152
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.....	149

### PALE ALE

Voss Pale Ale (Oregonian) 6% 0,25/0,4....	119/167
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.....	105/148
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.....	89/126/290
Lofotpils 4,7% 0,33.....	129
Sagene Lys 4,5% Lager 0,33 GLUTENFRI.....	129
Wettr Grisetta 4,7% Lager 0,5.....	164
Mack Isbjørn Lite 4,5% 0,33 GLUTENFRI.....	129
Oslo Brewing Co. Nordic Pilsner 4,7% 0,33.....	129

### DOUBLE IPA

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

### BOKKØL

Indørøy Toillbukk 5,9% 0,5.....	251
---------------------------------	-----

### SNACKS

Hjemmelaget svinesvor med husets dipp /  
Our crackling pork skin with dip..... 179



*“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% 0,33 .....	173
Lofoten Blond Ale 4,7% 0,33 .....	129
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4 .....	107/152
Grünerløkka Løkka blonde 4,7% 0,33 G.FRI .....	137

## HVETE/WHEAT

Små Vesen Vette 4,7% Hveteøl 0,25/0,4 .....	115/157
Inderøy Kvitweiss 4,7% Weissbier 0,5 .....	175
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4 .....	113/161

## 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 .....	95/137
Wettre Lederhosen 4,7% Bayer 0,44 .....	163

## BROWN ALE

Geiranger Sølfest 4,7% 0,33 .....	138
Grünerløkka Nøttebrun 4,7% 0,33 .....	142



## SIDER

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



Vårt veggmaleri på endevæggen 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 .....	137

## STOUT

Spitsbergen Stout 7% 0,33 .....	167
Små Vesen Mannbjørn 7,5% Solbærestout 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

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...	149
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/limen 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. 185

**Nils Tonic** Vossagin, tonic og frisk sitrus  
"Hiv deg ut på en ekte Vossagin" Kr. 195

**Pink Tonic** Harahorn gin, tonic og frisk sitrus. Kr. 189

**Mojito** Rom, mynte, lime, sødme og vann med kullsyre. "En krukke med friskhet" Kr. 195

**Stjernegrís** Aquavit, tonic, sitrus og stjerneanis. "En grise-te superstjerne!" Kr. 185

**Nordic Mule** Aquavit, knallgod Ingefærøl og frisk sitrus. "Rustikk smaksbombe" Kr. 185

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

**Rosa purke** Rom, pink grapefruit soda, lime. Kr. 185

### 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,-
Ribbekevitt	145,-
Lauritz Akevitt	159,-
Bivrost Cask Akevitt	166,-
Oslo Håndverksdestilleri Blank	166,-
Arvesølvet	146,-

## BRUS/SODA

Eplesaft fra Ulvik i Hardanger	89,-
Boblevann (sparkling water)	66,-
Solo / Solo Super (orange)	66,-
Oskar Sylte Sitronbrus (lemon)	66,-
Oskar Sylte Pærebrus (pear)	66,-
Oskar S. Ananas (pineapple) s.free	66,-
Eplemost (applejuice)	68,-
Orju Appelsinjuice (orange juice)	68,-
Horseman Tonic Water	69,-
Horseman Pink Grapefr. Tonic	75,-
Klokk & Co Ingefærøl (ginger)	79,-



Mojito er en kjent rom-basert drink. Hvem som lagde den første Mojito er omdiskutert, men baren La Bodeguita del Medio i Havana, 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	55,-
Irish Coffee	179,-
Baileys Coffee	175,-

# VIN / WINE

APP MED VÅRE  
ØL OG VINER!



## HVITVIN / WHITE

Husets hvitvin

Kr. 950 pr. fl. (1 ltr.) Kr. 139 pr. glass

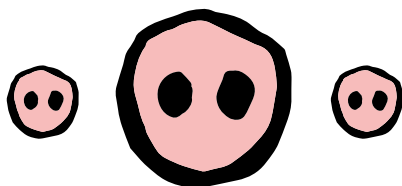
**Charles Eusèbe Anjou Chenin Blanc**, Loire, Frankrike  
Kr. 770 pr. fl. Kr. 145 pr. glass

**Domdechant Werner Riesling**, Rheingau, Tyskland  
Kr. 860 pr. fl. Kr. 159 pr. glass

**Giacosa Roero Arneis**, Piemonte, Italia  
Kr. 790 pr. fl. Kr. 149 pr. glass

**Markus Huber Grüner Veltliner**, Niederösterreich, Østerrike  
Kr. 875 pr. fl. Kr. 165 pr. glass

**Maison Ventenac Cassandre**, Languedoc-Roussillon, Frankrike  
Kr. 860 pr. fl. Kr. 162 pr. glass



## RØDVIN / RED

Husets rødvin

Kr. 950 pr. fl. (1 ltr.) Kr. 139 pr. glass

**Banfi Cantine Rosso**, Toscana, Italia  
Kr. 930 pr. fl. Kr. 176 pr. glass

**Roversi Barbaresco**, Piemonte, Italia  
Kr. 999 pr. fl. Kr. 189 pr. glass

**Giacosa Fratelli Barolo**, Piemonte, Italia  
Kr. 1040 pr. fl. Kr. 196 pr. glass

**Maison Ventenac Le Paria**, Languedoc-Roussillon, Frankrike  
Kr. 895 pr. fl. Kr. 169 pr. gl.

**Faustino Reserva**, Rioja, Spania  
Kr. 895 pr. fl. Kr. 169 pr. glass

**Santa Tresa Terre Siciliane Frappato**, Sicilia, Italia  
Kr. 935 pr. fl. Kr. 176 pr. glass

*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. 785 pr. fl. Kr. 145 pr. glass

**Mega Spileo Rosé**, Kalavryta, Hellas  
Kr. 895 pr. fl.

## MUSSERENDE

**Floralba Prosecco Brut**, Veneto, Italia  
Kr. 870 pr. fl. Kr. 145 pr. glass

## DESSERTVIN

**Ch. Bellevue Monbazillac**, Monbazillac, Frankrike  
Kr. 119 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!

Hygge-kopp 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
GRISENS GRYTE	Gluten (hvete), selleri, sulfitt
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
LETTØKT HVAL	Melk, sulfitt
BEER BRULEE	Gluten (hvete), melk, egg
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!**

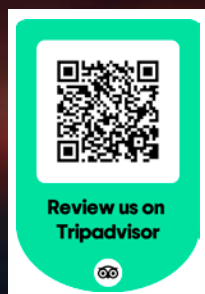
Oh my goodness what a memorable meal. Really warm friendly restaurant helped by great staff. The food was so delicious I don't think you could make a bad choice. My husband and I had the knuckle and neck and had half each which was a perfect decision and we struggled to choose a favourite.

### **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: @denladegris  
Facebook: @denladegrisn*



Follow  
us!

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



**DEN GLADE  
GRIS**