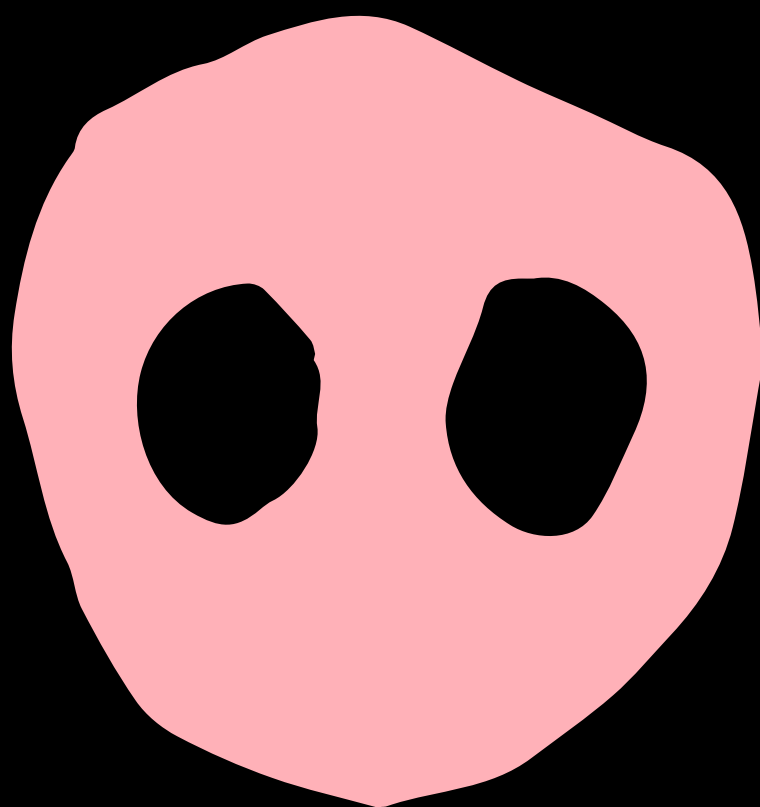
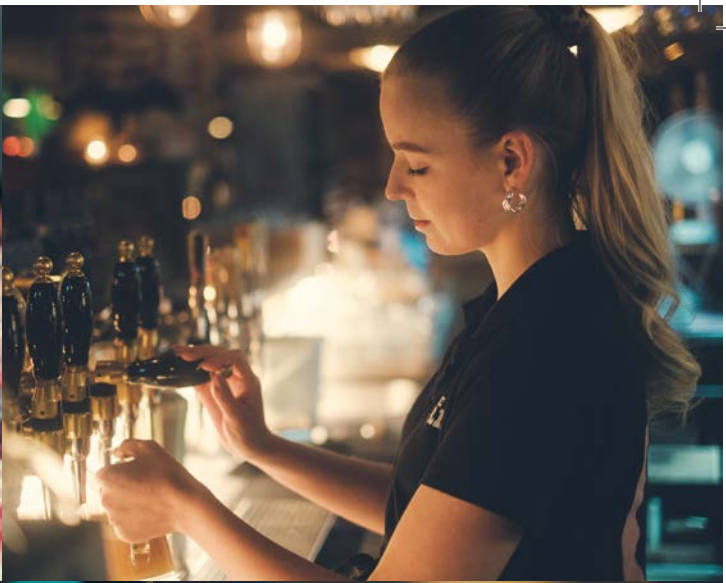
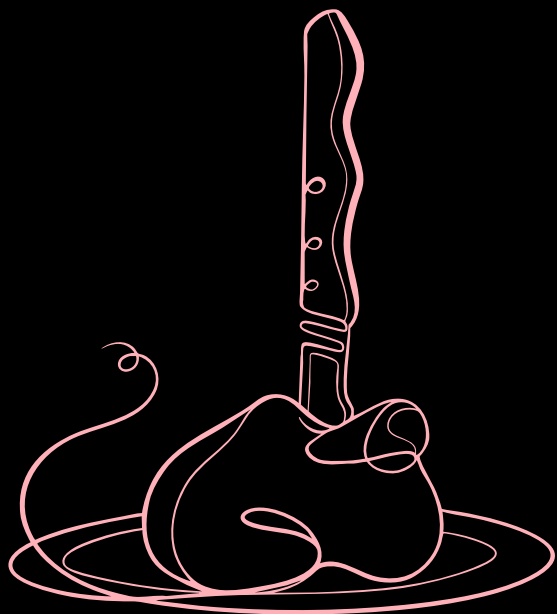








GRISENS GAVEKORT

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!



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.



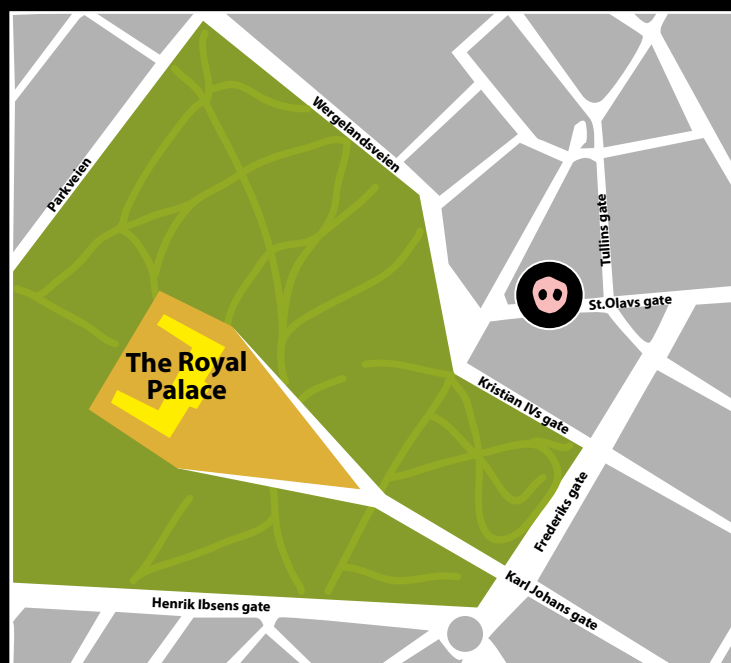
Allergier / Allergy:

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.



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



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

SMÅ VESEN
BRYGGERI

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

BYGLAND

WETTRE
HAANDBRYGGERIET

LERVIG

ARENDALS
BRYGGERI

NØGNE Ø

LOFOT PILS

BÅDIN

INDERØY

SVALBARD
BRYGGERI

MACK

FATØL/DRAFT

Grisens Pils 4,6% 0,25/0,4/1 ltr.....	89/129/299
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4.....	102/142
Den Glade Pale Ale 6% 0,25/0,4.....	129/169
Nøgne Ø Porter 7% 0,25.....	139
Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4.....	155/195
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4.....	129/169
Små Vesen Vette 4,7% Hvetøl 0,25/0,4.....	119/159
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4.....	119/159
Sider/Cider 4,5% 0,4.....	179
CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI.....	115/155
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4.....	115/155
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

Lетtrøkt hval fra Norskehavet

Lетtrøkt hval med rødløk, ruccola og tyttebærrømme.

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

Alternativ 1: Langgrillet svineknokke

(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

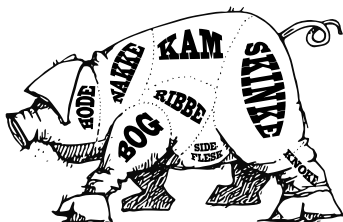
Dessert of the day

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

Anbefalt øl- / vinpakke kr. 415/460



MENY



MENU

LUNSJ SERVERES KL. 12 - 16

APETIZER HJEMMELAGET SVINE- SVOR

med dipp (50g).

Homemade crackling pork skin with dip
Kr. 185

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. 285

Øl / beer: Små Vesen Vette

Vin / wine: Frey Chardonnay

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

Smørbrød med røkt ørret. Einnerøkt ørret fra Etne marinert i Erling Skakke XO Cognac. Juniper smoked trout from Etne marinated in Erling Skakke XO Cognac.

Kr. 275

Øl / beer: Norwegian Blonde

Vin / wine: Domdechante Werner Riesling

Alkoholfri: Himla Humla IPA

Egg B&P Traditional norwegian eggs, bacon and potatoes Kr. 269

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Pinot Noir, Bellevue

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

Grisens lapskaus, med røkt svineknokke. Classic Norwegian pork stew. Kr. 265

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. 110

Coleslaw Kr. 75



DESSERT

Beer Brulee klassisk crème brulee laget med vøtterøl. Crème brulee with a hint of wort beer. Kr. 180

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. 175

Øl / beer: Nøgne Ø Porter

Vin / wine: Ch. Bellevue

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

Ostekake med røtte skogsbær.

Cheesecake with berry jam. Kr. 195

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. 310

Øl / beer: Nøgne Ø Blanc

Vin / wine: Ch. Eusebe Anjou, Ch. Blanc

Alkoholfri: Himla Humla IPA

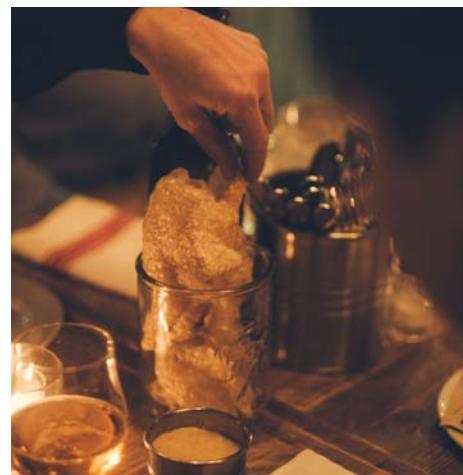
FISK FISH

Fish & Chips med friterter poteter, erte-stuing og tartarsause. Beer battered white fish served with fries, mashed peas and tartar sauce. Kr. 310

Øl / beer: Nøgne Ø Blanc

Vin / wine: Ch. Eusebe Anjou, Ch. Blanc

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

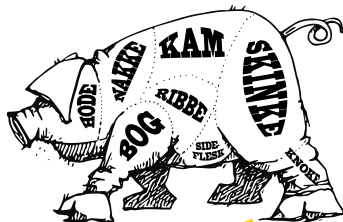


BARNEMENY CHILDREN'S MENU

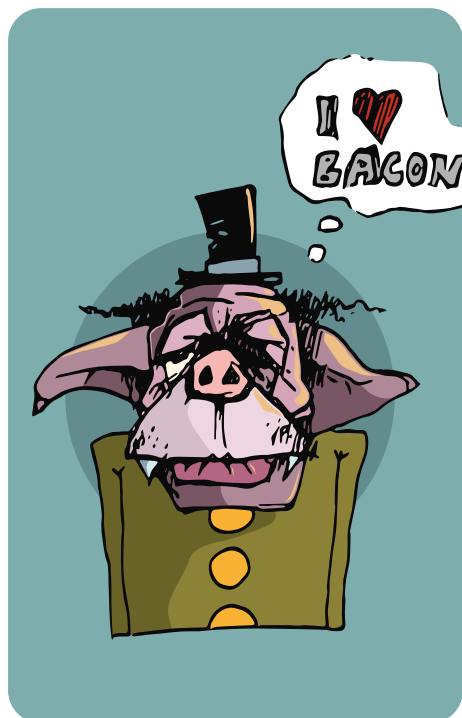
Fish & Chips / Grisens Gryte Kr. 215

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. 70

*"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. 249**

Øl / beer: Nøgne Ø Blanc

Vin / wine: Grüner Veltliner

Alkoholfri: Sagene Kjøreplis

Lettrokt hval fra Norskehavet.

Lettrokt hval med rødløk, ruccola og tyttebærrømme. *Smoked whale from the Norwegian Sea, served with red onion, ruccola and lingonberry sour cream.* **Kr. 205**

Øl / beer: Små Vesen 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. 439**

Øl / beer: Den Glade 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. 410**

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Banfi Rosso

Alkoholfri: Himla Humla IPA

Grisens Gryte med grov potetstappe. *Porkstew with mashed potatoes.*

Kr. 395

Øl / beer: Grisens Bayer

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. 429

Øl / beer: Den Glade Pale Ale

Vin / wine: Faustino

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. 429

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	89/129/299
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4	102/142
Den Glade Pale Ale 6% 0,25/0,4	129/169
Nøgne Ø Porter 7% 0,25	139
Nøgne Ø IPA 7,5% 0,25/0,4	155/195
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4	129/169
Små Vesen Vette 4,7% Hveteøl 0,25/0,4	119/159
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4	119/159
Sider / Cider 4,5% 0,4	179
CB LITE 4,2% 0,25/0,4/1 ltr G.FRI	115/155
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4	115/155
Sesongens øl	Spør servitøren!



GLUTENFRI

Sagene Lys 4,5% Lager 0,33	135
CB LITE 4,3% 0,25/0,4/1 ltr	115/155
Bådin Kjerringøy 4,7% Pale Ale 0,33	155
7 Fjell Hot Chili Ginger Beer 4% 0,33	155
7 Fjell Nordic Berries 4,0 % 0,33	159
Mack Isbjørn LITE 4,5% 0,33	135
Nøgne Ø Ginger Juice 4,6% 0,33	129
Grünerløkka Løkka blonde 4,7% 0,33	139
Oslo Brewing co. Esperanto 6,7% 0,33 ...	171
Cerv. Chop The Cherry Sour 5,5% 0,33	159

PALE ALE

Den Glade Pale Ale 6% 0,25/0,4	129/169
Bådin Kjerringøy 4,7% 0,33 GLUTENFRI	155
Geiranger Vikingstøa 4,7% 0,33	135
Små Vesen Svolt 6% 0,33	165
H.Br. Humlesus Citra Hop 4,5% 0,4	159

IPA

Svalbard Spitsbergen IPA 7% 0,33	179
Kinn Vestkyst IPA 7% 0,33	175
Lervig Perler For Svin 6,3% 0,33	185
Hansa Mango IPA 4,6% 0,25/0,4	119/159
Haandbryggeriet Fat Cat 6,7% 0,44	185
H.br. Fyr og Flamme 6,5% Dry Hopped IPA 0,5 ...	225
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	89/129/299
Lofotpils 4,7 % 0,33	135
Sagene Lys 4,5% Lager 0,33 GLUTENFRI	135
Wettre Grisette 4,7% Lager 0,5	170
Mack Isbjørn Lite 4,5% 0,33 GLUTENFRI	135
Oslo Brewing Co. Nordic Pilsner 4,7% 0,33 .	135

DOUBLE IPA

7 Fjell Ulriken 8,5% 0,33	210
Nøgne Ø Two Captains 8,5% 0,33	185

BOKKØL

Inderøy Toillbakk 5,9% 0,5	259
----------------------------------	-----

SNACKS

Hjemmelaget svinesvor med husets dipp /
Our crackling pork skin with dip 185



*“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	179
Lofoten Blond Ale 4,7% 0,33	135
Oslo Brew. Co. Blonde 4,7% 0,25/0,4	115/155
Grünerløkka Løkka blonde 4,7% 0,33 G.FRI ...	137
Nøgne Ø Blonde 4,7% 0,33	135

HVETE/WHEAT

Små Vesen Vette 4,7% Hveteøl 0,25/0,4	119/159
Inderøy Kvitweiss 4,7% Weissbier 0,5	195
Nøgne Ø Blanc 4,7% 0,25/0,4	129/169

RED ALE

Lervig Hoppy Joe 4,7% 0,33	135
Bygland Koji & Kveik 7% 0,44	175

LAGER/BAYER

Norwegian Wood 6,5% Smoked Lager 0,44	189
Grisens Bayer 5,0% 0,25/0,4	102/142
Wettre Lederhosen 4,7% Bayer 0,44	165

BROWN ALE

Geiranger Sølfest 4,7% 0,33	140
Grünerløkka Nøttebrun 4,7% 0,33	145



SIDER

Sider / Cider 4,5% 0,4	179
Lervig Applecider Lite G.FRI 4,7% 0,5	159
Grevens Pæresider 4,5% 0,33	155



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

Nøgne Ø Porter 7% 0,25	139
------------------------------	-----

STOUT

Spitsbergen Stout 7% 0,33	175
Små Vesen Mannbjørn 7,5% Solbærstout 0,33	175
Bådin Svartisen 4,7% 0,33	149

SAISON

Bådin Saltstraumen 4,7% 0,33	149
------------------------------------	-----

FRUKTØL

7 Fjell Nordic Berries 4,0% 0,33	159
7 Fjell Hot Chili Ginger Beer 4% 0,33 G.FRI	155
Nøgne Ø Ginger Juice 4,6% 0,33 G.FRI	129

BELGISK TRIPPEL

Inderøy Gårdsbryggeri Svinpæls 6,5% 0,5 . 259

SURØL/BERLINER

Cervisiam Impeached Berliner 4,7% 0,33	159
Cervis.Chop The Cherry Sour 5,5% 0,33 Gl.fri...	159
Grünerløkka Bringeb. B. Weisse 3,7% 0,33 .	159

ALKOHOL-FRIE

Sagene Kjøreplis 0,33	110
Mack Isbjørn LITE GLUTENFRI 0,33	99
Nada Pale Ale 0,33	99
Nøgne Ø Himla Humla IPA 0,33	110
Klokk & Co Ingefærøl m/lime 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. 185**

Pig Tonic Gin, tonic og frisk sitrus
"En deilig klassiker" **Kr. 189**

Nils Tonic Vossagin, tonic og frisk sitrus
"Hiv deg ut på en ekte Vossagin" **Kr. 210**

Pink Tonic Harahorn gin, tonic og frisk sitrus. **Kr. 195**

Mojito Rom, mynte, lime, sødme og vann med kullsyre. "En krukke med friskhet" **Kr. 199**

Stjernegris Aquavit, tonic, sitrus og stjerneanis. "En griseite superstjerne!" **Kr. 195**

Nordic Mule Aquavit, knallgod Ingefærøl og frisk sitrus. "Rustikk smaksbombe" **Kr. 190**

Aperol Spritz Rød, sprudlende og fin klassiker **Kr. 175**

Rosa purke Rom, pink grapefruit soda, lime. **Kr. 195**

The Sober Pig (alkoholfri)

Knallgod ingefærøl og frisk sitrus.
"For de på vannvogna" **Kr. 120**

Virgin Mojito (alkoholfri) **Kr. 130**

AQUAVIT

Linie Aquavit, Lysholm	155,-
Gammel Opland	159,-
Ribbeakevitt	149,-
Lauritz Akevitt	165,-
Bivrost Cask Akevitt	169,-
Oslo Håndverksdestilleri Blank	169,-
Arvesølvet	149,-

BRUS/SODA

Eplesaft fra Ulvik i Hardanger	89,-
Boblevann (sparkling water)	69,-
Solo / Solo Super (orange)	68,-
Oskar Sylte Sitronbrus (lemon) ...	68,-
Oskar Sylte Pærebrus (pear)	68,-
Oskar S. Ananas (pineapple) s.free	68,-
Eplemost (applejuice)	69,-
Orju Appelsinjuice (orange juice)	69,-
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 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,-

BRENNEVIN

Gammel Dansk	135,-
Jägermeister	145,-
Fisk	129,-
Johnny Walker 12	159,-
Jameson Irish Whiskey	145,-
Lagavulin Whiskey 16	199,-
Jameson Black (Bourbon)	135,-
Captain Morgan Rom	135,-
Husholdnings Rom	129,-
Husholdnings Vodka	129,-
Husholdnings Bitter	129,-
Husholdnings Gin	129,-
Nils Gin	169,-
Braastad Creme Liqueur	129,-
Drambuie	132,-
Grappa	145,-

PORTVIN

Grahams Port	145,-
--------------------	-------

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

Oscar Wilde

COGNAC

De Luze VSOP	155,-
Montifaud XO	185,-



VARM DRIKKE

Vanlig god traktekaffe / Te	58,-
Irish Coffee	185,-
Baileys Coffee	180,-

Eplesaft

fra Ulvik
i Hardanger!
Kr. 89,-

VIN / WINE

APP MED VÅRE
ØL OG VINER!



HVITVIN / WHITE

Husets hvitvin

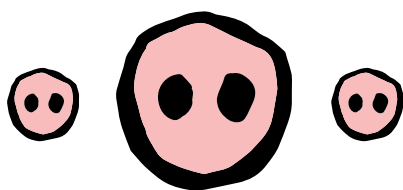
Kr. 990 pr. fl. (1 ltr.) Kr. 145 pr. glass

Charles Eusèbe Anjou Chenin Blanc, Loire, Frankrike
Kr. 790 pr. fl. Kr. 150 pr. glass

Domdechant Werner Riesling, Rheingau, Tyskland
Kr. 870 pr. fl. Kr. 165 pr. glass

Giacosa Roero Arneis, Piemonte, Italia
Kr. 820 pr. fl. Kr. 155 pr. glass

Markus Huber Grüner Veltliner, Niederösterreich, Østerrike
Kr. 895 pr. fl. Kr. 169 pr. glass



RØDVIN / RED

Husets rødvin

Kr. 990 pr. fl. (1 ltr.) Kr. 145 pr. glass

Banfi Centine Rosso, Toscana, Italia
Kr. 945 pr. fl. Kr. 179 pr. glass

Roversi Barbaresco, Piemonte, Italia
Kr. 1080 pr. fl. Kr. 195 pr. glass

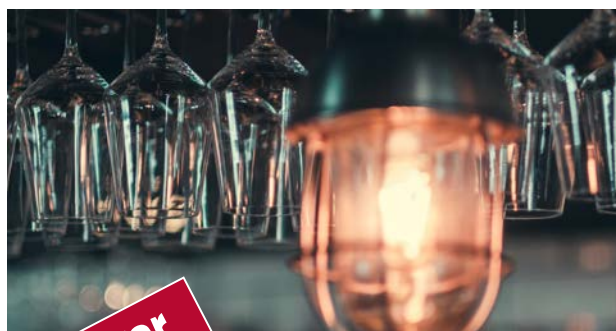
Faustino Reserva, Rioja, Spania
Kr. 925 pr. fl. Kr. 175 pr. glass

Santa Tresa Terre Siciliane Frappato, Sicilia, Italia
Kr. 945 pr. fl. Kr. 179 pr. glass

Giacosa Fratelli Barolo, Piemonte, Italia
Kr. 1180 pr. fl.

Vi har også årgangsvin!

Se utvalget her:



Vi elsker

CHAMPAGNE

Spør våre servitører hva som er husets champagne.
Kr. 1350 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. 149 pr. glass

MUSSERENDE

Floralba Prosecco Brut, Veneto, Italia
Kr. 870 pr. fl. Kr. 159 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!

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

Grisens filtbag!

Super på tur!

Kr. 495,-

*Take our net
for a walk!*



Snapsboks!

4 stk beholdere

Kr. 685,-





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!

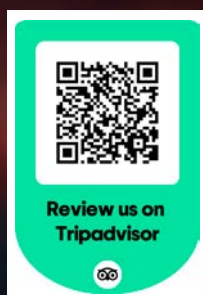
Oh my goodness what a memorable meal. Really warm friendly restaurant helped by great staff. The food was so delicious I don't think you could make a bad choice. My husband and I had the knuckle and neck and had half each which was a perfect decision and we struggled to choose a favourite.

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: @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

