

## • APERITIFS •

### HVITVIN/ROSE

HUSETS - castro regio	145
CHARDONNAY campet ste marie	160
RIESLING johannishof charta	165
CHABLIS domaine de vauroux	170
ROSE la croisade cinsault	155

### CHAMPAGNE

AYALA Brut	230 glass	1330 flaske
------------	-----------	-------------

### GIN HENDRICKS

GIN, AGURK, PEPPER, TONIC	170
---------------------------	-----

### PROSECCO

Teresa Rizzi	145 glass	675 flaske
--------------	-----------	------------

### APEROL SPRITZ

APEROL, SODA, APPELSIN, PROSECCO	170
----------------------------------	-----

### CREMANT

SALASAR LIMOUX	165 glass	850 flaske
----------------	-----------	------------

### FRENCH GIMLET

GIN, LIME, SUKKER, HYLLEBLØMST	170
--------------------------------	-----

### RØDVIN

HUSETS - castro regio	145
CABERNET/MERLOT chateau des antonins	170
PINOT NOIR campet ste marie	165
VALPOLLICELLA coffele	165
BARBERA d'asti pinto	165

### SOMERSBY PÆRESIDER

0,33 L / 125 0,5 L / 165

### CRABBIES

0,33 L / 125

### ØL

### NORDLANDSPILS

0,33 L / 104 0,5 L / 140 0,75 L / 183

### CARLSBERG

0,33 L / 114 0,5 L / 146 0,75 L / 187

### RINGNES LITE

0,33 L / 114 0,5 L / 146 0,75 L / 187

### KRONENBOURG BLANC

0,33 L / 137 0,5 L / 171

### JUICY IPA

0,33 L / 135 0,5 L / 169

### BROOKLYN LAGER

0,33 L / 135 0,5 L / 169

### FENTIMANS ALKOHOLFRITT

GINGER BEER

LEMONADE

120

## • FORRETT •

### HVALSKINKE 225

Røkt hvalskinke med pepperrot, agurk, rødløk, rømme, sitron og dill 7

### RØKT

### LAKSETARTAR 220

Krydret med fennikel og servert med rødløk, agurk, dillmajones, pepperrot, sprø rugchips 1,3,4,10

### KAMSKJELL 250

Stekt kamskjell med jordkokkskrem, soya med brunet smør og trøffelchips 2,6,7



### SKREIMØLJE

potet, gulrot, sandefjordsmør, flatbrød, lever & rogn 1,4,7

640 inkl et påfyll

## • ENKLERE RETTER •

### PLUKKMAT 365

Focaccia, aioli, tørrfisk krokett, comte ost, fetaostkrem med n'duja, tomater og fennikel salami 1,3,4,7,9

### OST & MARMELADE 215

Mindre rett.  
Tre typer ost, marmelade og sprøtt brød 7,8

### KYLLING SALAT 265

Krutonger, bacon, parmesan, løk og parmesandressing 1,3,7,10

## • HOVEDRETTER •

### FISK & SKALLDYR

#### GRILLET TØRRFISK 490

Bakt poteter, grønnsaker, sennep, smørsaus og bacon 4,7,10

#### DAGENS FANGST 465

Jordkokkskrem, broccolini, skaldyrsaus, tomatsalsa med paprika og løk, rostade pinjekjerner 2,4,7,8,12

#### FISH & CHIPS 320

Fisk, pommes frites, remulade og sitron 1,3,4

#### NORD-NORSK FISKESUPPE 315

Fisk, reker, purrelølje, fennikel og gulrot 1,2,4,7,9

#### DAMPEDE BLÅSKJELL 325

Kokosmelk, ingefær, chili, hvitløk. Pommes frites og aioli 2,3,10,11

#### MATJESILD 315

Potet, rødløk, sild, rømme, egg, dill, sitron, brød 1,3,4,7

### KJØTT

#### BIFF INDREFILET 475

180 gram Indrefilet av storfe med bakt tomat, brokkolini, grillet løk, pommes frites og bearnaise saus 3,7,10,12

#### LAMMESKANK 455

Potetpure, syltet rødløk, rosettkål og rødvinsaus med estragon og sennepsfrø 7,10

#### BURGER BRYGGERIKAIA 295

160 g Kvernet høyrygg, bacon, cheddar, picklesmix, pepperotmajones og pommes frites 1,3,7,9,10

#### KLASSISK SNITZEL 340

svine snitzel, erter, pepperrot, kapers, ovnsbakt potet og brunet smør, sitron 1,3,7

### VEGETAR

#### SOPP RISOTTO 325

sesongens sopp, trøffel olje, parmesan, persille 7,10

### GARNITYR

POMMES FRITES.....85

SIDESALAD.....65

EXTRA DRESSING/SAUS.....30

FOCCACIA M AIOLI.....69

OLIVEN.....75

## • DESSERT •

#### CREME BRULEE 190

Med ristede pistasj nøtter 7,3,8

#### SJOKOLADE & KAFFE PANNACOTTA 190

Med bærsorbet 3,7,8

#### VANILJEIS 105

vaniljeis med reven sjokolade 3,7

## • APERITIFS •

### WHITEWINE/ROSE

HOUSE - castro regio	145
CHARDONNAY campet ste marie	160
RIESLING johannishof charta	165
CHABLIS domaine de vauroux	170
ROSE la croisade cinsault	155

### CHAMPAGNE

AYALA Brut	230 glass	1330 flaske
------------	-----------	-------------

### GIN HENDRICKS

GIN, CUCUMBER, PEPPER, TONIC

	170
--	-----

### PROSECCO

Teresa Rizzi	145 glass	675 flaske
--------------	-----------	------------

### APEROL SPRITZ

APEROL, SODA, ORANGE, PROSECCO

	170
--	-----

### CREMANT

Salasar Limoux	165 glass	850 flaske
----------------	-----------	------------

### FRENCH GIMLET

GIN, LIME, SUGAR, ELDERFLOWER

	170
--	-----

### REDWINE

HOUSE - castro regio	145
CABERNET/MERLOT chateau des antonins	170
PINOT NOIR campet ste marie	165
VALPOLLICELLA coffele	165
BARBERA d'asti pinto	165

### SOMERSBY PÆRESIDER

0,33 L / 125 0,5 L / 165

### CRABBIES

0,33 L / 125

### BEER

### NORLANDSPILS

0,33 L / 104 0,5 L / 140 0,75 L / 183

### CARLSBERG

0,33 L / 114 0,5 L / 146 0,75 L / 187

### RINGNES LITE

0,33 L / 114 0,5 L / 146 0,75 L / 187

### KRONENBOURG BLANC

0,33 L / 137 0,5 L / 171

### JUICY IPA

0,33 L / 135 0,5 L / 169

### BROOKLYN LAGER

0,33 L / 135 0,5 L / 169

### FENTIMANS

NON ALCOHOLIC

GINGER BEER

LEMONADE

120

## • STARTERS •

### WHALE HAM 225

Cured whale ham with horseradish, cucumber, red onion, sourcream, lemon and dill 7

### SMOKED SALMON TARTARE 220

Seasoned with fennel, dillmayonnaise, horseradish, crispy rye chips, red onion, cucumber and dill 1,3,4,10

### SCALLOPS 250

Jerusalem artichoke pure, soya, brown butter and truffelechips 2,6,7



### TRADITIONAL NORWEGIAN SKREI

(winter cod) With liver, roe, carrots, potato, sandefjord butter sauce & flatbread 1,4,7

640 inkluded one refill

## • SMALL MAINS •

### SNACK BOARD 365

Focaccia, aioli, stockfish croquette, comte cheese, fetacheese cream with n'duja, tomato, olives and fennel salami 1,3,4,7,9

### CHEESE & JAM 215

Three types of cheese, jam and crisp bread 7,8

### CHICKEN SALAD 265

crutons, bacon, parmesan, onion and parmesandressing 1,3,7,10

## • MAIN COURSE •

### FISH & SEAFOOD

GRILLED STOCKFISH	490
grilled stockfish with baked potates, vegetables, buttersauce, bacon and mustard 4,7,10	
CATCH OF THE DAY	465
Jerusalem artichoke cream, broccolini, shellfish sauce, tomato salsa with red bell pepper and onion, roasted pinenuts 4,2,7,8,12	
FISH & CHIPS	320
Fish and Chips with french fries and remoulade 1,3,4	
NORTH-NORWEGIAN FISHSOUP	315
North-Norwegian fishsoup with vegetables, fish and shrimps 1,2,4,7,9	
STEAMED MUSSELS	325
Steamed mussels with coconutmilk, ginger, chili, garlic, french fries and aioli 2,3,10,11	
HERRING PLATE	315
Potato, red onion, herring, sourcream, egg, dill, lemon, bread 1,3,4,7	

### MEAT

FILET OF BEEF	475
180 gram filet of beef with broccolini, grilled onion, baked tomato, french fries and bearnaise sauce 3,7,10,12	
BURGER BRYGGERIKAIA	295
Burger with bacon, cheddar, pickles, horseradish mayonnaise and french fries 1,3,7,9,10	
BRAISED LAMB SHANK	455
Potatopure, redwine sauce with mustardseeds and terragon, pickled onion, flower sprouts 7,10	
CLASSIC SNITZEL	340
pork snitzel with peas, horseradish, capers, ovenbaked potatoes, browned butter and lemon 1,3,7	
VEGETARIAN	
MUSHROOM RISOTTO	325
Seasonal mushrooms, truffle oil, parmesan and parsley 7,10	

### SIDES

POMMES FRITES.....	85
SIDESALAD.....	65
EXTRA DRESSING/SAUS.....	30
FOCCACIA M AIOLI.....	69
OLIVES.....	75

## • SWEETS •

CREME BRULEE	190
With roasted pistachio nuts 3,7,8	
CHOCOLATE & COFFEE PANNACOTTA	190
Berry sorbet 3,7,8	
VANILLA ICECREAM	105
with grated chocolate 3,7	