



SNACKS

Grønne Oliven fra Sicilia 90 g / Green olives from Sicily 90 g INNEHOLDER: SULFITT / SULFITES	65,-
Salte mandler 90 g / Salted almonds 90 g INNEHOLDER: MANDLER / ALMONDS	65,-
Cornichons 50 g / Cornichons 50 g INNEHOLDER: SULFITT / SULFITES	65,-
Syltet søvløk 50 g / Pickled pearl onion 50 g INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES	75,-
Chips med havsalt / Crispy sea salt chips servert med rømme, ørretrogn og sjalottløk / topped with sour cream, trout roe and shallots INNEHOLDER: MELK, FISK / MILK, FISH	149,-
Tartar / Beef tartare med ramsløkmajo, revet parmesan, syltet rødløk og potetsticks / with ramson mayonnaise, parmesan, pickled red onion and potato sticks INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT, MELK / EGG, MUSTARD, SULFITES, MILK	179,-
Kyllingleverpaté / Chicken liver pâté servert med ristet brød, ripsgelé og cornichons / served with toasted bread, redcurrant jelly and cornichons INNEHOLDER: MELK, HVETE, SULFITT / MELK, WHEAT, SULFITES	139,-
Burrata med tomat Salat / Burrata with tomato salad Pistasjpesto, revet parmesan og syltet rødløk / pistachio pesto, parmesan and pickled red onion INNEHOLDER: MELK, SULFITT, PISTASJ / MILK, SULFITES, PISTACHIO	189,-
Nystekt surdeigsbrød / Freshly baked sourdough bread INNEHOLDER: HVETE / WHEAT	65,-

SALATER

Pragerskinke fra Slakter Idsøe / Prager ham from Idsøe 249,- med ramsløkmajones, tomat salat, parmesan og rødløk, serveres med brød / with ramson mayonnaise, tomato salad, parmesan and red onion, served with bread INNEHOLDER: EGG, SENNEP, MELK, SULFITT, HVETE / EGG, MUSTARD, MILK, SULFITES, WHEAT
Røkt ørret fra Reinhartsen / Smoked trout from Reinhartsen 249,- med pepperrotkrem, dillmajones, rødløk, kapers, sitron og potetsticks, serveres med brød / with horseradish cream, red onion, capers, lemon zest and crispy potato sticks, served with bread INNEHOLDER: FISK, EGG, SENNEP, MELK, SULFITT, HVETE / FISH, MUSTARD, MILK, SULFITES, WHEAT
Sitrusmarinerte reker / Citrus marinated prawns 249,- Chilimajones, reddik, småtomater og syltet rødløk, serveres med brød / Chili mayonnaise, fresh radishes, cherry tomatoes and pickled red onion, served with bread INNEHOLDER: SKALLDYR, SULFITT, EGG, SENNEP, HVETE / SHELLFISH, SULFITES, EGG, MUSTARD, WHEAT
Salat med Parmaskinke, salami og mozzarella / Salad with Parma ham, salami and mozzarella 249,- Tomat salat, ramsløkmajones og syltet rødløk, serveres med brød / Tomato salad, ramson mayonnaise and pickled red onion, served with bread INNEHOLDER: MELK, EGG, SENNEP, SULFITT, HVETE / MILK, EGG, MUSTARD, SULFITES, WHEAT

CHARCUTERIE

OSTER / CHEESES 30 g ALLE OSTER INNEHOLDER: MELK / MILK	
Fønix blå	55,-
Parmesan	55,-
Alpeost	65,-
Brillat-Savarin triple cream	55,-
SKINKER / HAM 50 g	
Salame Abruzzo	75,-
Salametto Nocciolo INNEHOLDER: HASSELNØTTER / HAZELNUTS	85,-
Prosciutto Parma DOP	110,-
Coppa di Parma	110,-
PØLSER / BEER SAUSAGES 100 g	
Ølpølse fra Idsøe med chili	135,-
Ølpølse fra Idsøe med parmesan	135,-

CHARCUTERIE COMBOS

Charcuterie Ostefat / Charcuterie Cheese 250,- Fønix blå, Parmesan, Alpeost og Brillat-Savarin, serveres med salte mandler og tomatmarmelade. / Fønix Blå, Parmesan, Alpeost and Brillat-Savarin, served with salted almonds and jam INNEHOLDER: MELK, MANDLER / MILK, ALMONDS
Charcuterie Spekemat / Charcuterie cured meats 395,- Salame Abruzzo, Salametto Nocciolo, Prosciutto Parma DOP, Coppa di Parma. Serveres med Cornichons og søvløk. / Salame Abruzzo, Salametto Nocciolo, Prosciutto Parma DOP and Coppa di Parma. Served with cornichons and silver onions INNEHOLDER: HASSELNØTTER / HAZELNUTS
Charcuterie Grande 645,- Fønix blå, Parmesan, Alpeost og Brillat-Savarin, serveres med salte mandler og marmelade – Salame Abruzzo, Salametto Nocciolo, Prosciutto Parma DOP, Coppa di Parma, serveres med cornichons og søvløk – Ølpølser fra Slakter Idsøe / Fønix Blå, Parmesan, Alpeost and Brillat-Savarin, served with salted almonds and jam. – Salame Abruzzo, Salametto Nocciolo, Prosciutto Parma DOP and Coppa di Parma. Served with cornichons and silver onions – Beer sausages from Idsøe INNEHOLDER: HASSELNØTTER / HAZELNUTS

DESSERT

Tiramisu / Tiramisu 115,- INNEHOLDER: EGG, MELK, HVETE, SULFITT / EGG, MILK, WHEAT, SULFITES
Panna Cotta / Panna Cotta 115,- med pasjonsfrukt og bringebær / with Passion fruit and raspberry INNEHOLDER: MELK / MILK

Allergier? Spør servitøren din / Allergies? Ask your server



ALKOHOLFRI

Cola 0,33	70,-
Cola Zero 0,33	70,-
San Pelegrino Limonata 0,33	70,-
San Pelegrino Aranciata 0,33	70,-
San Pelegrino Naturell 0,25 / 0,75	60,- / 90,-
Fruktsmekk Eple 0,33	75,-
Fruktsmekk Rabarbra og hylleblomst 0,33	75,-
Nøgne Ø Striped Craft 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	85,-
Nøgne Ø Himla Humla IPA 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	85,-

DRINKER

Feddie Gin Tonic Nine Sister Ocean Gin – Tundra Tonic – Lime	185,-
Feddie Grapefrukt Gin Tonic Nine Sister Grapefrukt Gin – Tundra Pink Grape – Grapefrukt	185,-
Feddie Moscow mule Oyster Shell Vodka – Tundra Ingefærøl – Lime	185,-
Limoncello Spritz INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES Limoncello – Prosecco – Sitron	185,-
Aperol Spirtz INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES Aperol – Prosecco – Appelsin	85,-

KAFFEDRINKER

Irish Coffe INNEHOLDER: MELK / MILK	175,-
Kaffe Baileys INNEHOLDER: MELK / MILK	145,-

ØL

Birra Moretti 0,25 / 0,4 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	115,- / 145,-
CB Lite Glutenfritt 0,5	145,-
Nøgne Ø IPA 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	155,-
Nøgne Ø Saison 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	155,-
Bulmers Eple 0,5	165,-

KAFFE FRA CARLOS COFFEE

Kaffe / Te / Espresso	50,-
Cappuccino eller Cortado INNEHOLDER: MELK / MILK	55,-
Cafe Latte INNEHOLDER: MELK / MILK	55,-
Cafe Latte med smak INNEHOLDER: MELK / MILK	65,-
Kaffemocca INNEHOLDER: MELK / MILK	65,-

WINES

ALLE VINER INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES

SPARKLING

Paul Clouet, Ekstra Brut, Blanc de Blancs N.V. Selection, Chardonnay Champagne, Frankrike	195,-	995,-
Pierre Peters, Réserve, Blanc de Blancs N.V. Grand Cru, Chardonnay Champagne, Frankrike	255,-	1275,-
Le Contesse, Treviso Brut, Prosecco N.V. Glera Prosecco, Italia	145,-	725,-
Sorso, Spumante, Brut N.V. Nerello Mascalese Terre Siciliane, Sicilia, Italia	155,-	775,-
Bernhard Huber, Baden, Brut N.V. Spätburgunder Baden, Tyskland	195,-	975,-
Weingut Fuchs & Hase, Pet Nat Vol 1 N.V. Grüner Veltliner 25%, Müller-Thurgau 70%, Sauvignon Blanc 5%, Österreichischer W, Østerrike	175,-	875,-

WHITES

Maison Vignoud Cuvee Camille N.V. Chardonnay Pays d'Oc, Frankrike	Glass 135,-	0,5 L 345,-	1 L 690,-
La Chablisienne, La Sereine 2023 Chablis, Chardonnay Chablis, Frankrike	165,-	825,-	
René Lequin Colin, Bourgogne Blanc 2024 Bourgogne Blanc, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	200,-	1040,-	
Bonnigal-Bodet, Beauvoirs 2023 Touraine-Amboise, Chenin Blanc, Loire, Frankrike	215,-	1075,-	
Seckinger, Mäushöhle, Erste Lage 2025 Riesling Pfalz, Tyskland,	165,-	825,-	
Dominio do Bibei, Lalume 2023 Ribeiro, Treixadura 87%, Albariño 10%, Godello 3%, Galicia, Spania	195,-	975,-	
Sandhi Wines, Santa Barbara County 2023 Chardonnay California, USA	215,-	1075,-	

ROSÉ

Dom de Marchandise 2025, Rosé de Provence, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Rolle 10%, Syrah 20%, Tibouren 20%, Provence, Frankrike	165,-	795,-
---	-------	-------

REDS

Maison Vignoud Cuvee Camille N.V. Pinot Noir Pays d'Oc, Frankrike	Glass 135,-	0,5 L 345,-	1 L 690,-
René Lequin Colin, Vieilles Vignes 2023 Santenay, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike	205,-	1020,-	
Chapelle de Potensac 2020, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 75% Médoc, Bordeaux, Frankrike	205,-	1025,-	
Mandarossa, Frappato 2024, Frappato, Sicilia, Italia	175,-	875,-	
Comando G "La Bruja" 2024, Garnacha Castilla y León, Spania	195,-	975,-	
Whitcraft, Santa Rita Hills 2023, Pinot Noir, California, USA	265,-	1325,-	