

SNACKS & SMÅRETTER

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,-
Nystekt surdeigsbrød / Freshly baked sourdough bread Servert med smør / Served with butter INNEHOLDER: HVETE, MELK / WHEAT, MILK	75,-
Chips med havsalt / Crispy sea salt chips servert med rømme, ørretogn og sjalottløk / topped with sour cream, trout roe and shallots INNEHOLDER: MELK, FISK / MILK, FISH	155,-
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 tomatsalat / 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,-
Med parmaskinke / Add Parmaham	80,-
Lantidsbreisert oksehaleragu med gratinert potetpuré Syltet rødløk, potetchips og gressløk / Oxtail Ragù with Gratinated Mashed Potatoes, pickled red onion, potato crisps and chives. INNEHOLDER: SULFITT, MELK, EGG, SELLERI / SULFITES, MILK, EGGS, CELERY	265,-

PINSA

Sopp / Mushrooms Stekt sopp og syltet kantarell, hvit saus, mozzarella og timian / Roasted & Pickled Mushrooms, White sauce, mozzarella and thyme. INNEHOLDER: HVETE, MELK, SULFITT / WHEAT, MILK, SULFITE	265,-
Med trøffelsalami / Add trufflesalami	325,-
Løyrom / Vendace roe Hvit saus, mozzarella, løyrom, rødløk, gressløk og potetchips / White sauce, mozzarella, vendace roe, red onion, chives and potato crisps. INNEHOLDER: HVETE, FISK, MELK / WHEAT, FISH, MILK	325,-
Pragerskinke / Prague Ham Rød saus, mozzarella, ruccola og rødløk / Prague Ham, Tomato sauce, mozzarella, rocket and red onion. INNEHOLDER: HVETE, MELK / WHEAT, MILK	265,-
Burrata med tomatsalat / Burrata with Tomato Salad Rød saus, mozzarella, parmesan og syltet rødløk / Tomato sauce, mozzarella, Parmesan and pickled red onion. INNEHOLDER: HVETE, MELK, SULFITT / WHEAT, MILK, SULFITES	265,-
Med parmaskinke / Add Parmaham	345,-

CHARCUTERIE COMBOS

Charcuterie Ostefat / Charcuterie Cheese 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	250,-
Charcuterie Spekemat / Charcuterie cured meats Salame Barolo, Salametto Tartufo, Prosciutto Parma DOP, Coppa di Parma. Serveres med Cornichons og oliven. / Salame Barolo, Salametto Tartufo, Prosciutto Parma DOP and Coppa di Parma. Served with cornichons and olives	295,-
Charcuterie Grande Fønix blå, Parmesan, Alpeost og Brillat-Savarin, serveres med salte mandler og marmelade. Salame Barolo, Salametto Tartufo, Prosciutto Parma DOP, Coppa di Parma, serveres med cornichons og oliven / 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 olives	545,-

CHARCUTERIE

OSTER / CHEESES 30 g

ALLE OSTER INNEHOLDER: MELK / MILK

Fønix blå	55,-
Parmesan	55,-
Alpeost	65,-
Brillat-Savarin triple cream	55,-

SKINKER / HAM 30 g

Salametto Barolo	55,-
Salametto Tartufo	55,-
Prosciutto Parma DOP	85,-
Coppa di Parma	85,-

SALATER

Røkt ørret fra Reinhartsen / Smoked trout from Reinhartsen 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	249,-
Salat med Parmaskinke, salami og mozzarella / Salad with Parma ham, salami and mozzarella Tomatsalat, 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	249,-

DESSERT

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

ALLERGIER? SPØR SERVITØREN DIN / ALLERGIES? ASK YOUR WAITER

ALKOHOLFRI

Cola 0,33	70,-
Cola Zero 0,33	70,-
San Pellegrino Limonata 0,33	70,-
San Pellegrino Aranciata 0,33	70,-
San Pellegrino Naturell 0,25 / 0,75	60,- / 90,-
Fruktsmekk Eple 0,33	75,-
Fruktsmekk Sitron & Hylleblomst 0,33	75,-
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	85,-
Nøgne Ø Himla Humla IPA 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	85,-
Strauch Blanc Pur Alkoholfri Sekt 0,2	115,-

KAFFE FRA CARLOS COFFEE

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

ØL

Birra Moretti 0,25 / 0,4 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	100,- / 145,-
CB Lite Glutenfritt 0,5	145,-
Nøgne Ø IPA 0,33 INNEHOLDER: BYGG / BARLEY	145,-
Bulmers Eple 0,5	145,-

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 Spritz INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES Aperol – Prosecco – Appelsin	185,-
Irish Coffe INNEHOLDER: MELK / MILK	175,-
Kaffe Baileys INNEHOLDER: MELK / MILK	145,-



WINES

ALLE VINER INNEHOLDER: SULLFITT / SULFITES

SPARKLING

Paul Clouet, Ekstra Brut N.V. Chardonnay 30%, Meunier 20%, Noir 50%, 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	155,-	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,-

Dagens musserende - spør din servitør
Sparkling of the day - ask your waiter

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	170,-	825,-	
René Lequin Colin, Bourgogne Blanc 2024 Bourgogne Blanc, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	205,-	1000,-	
Mâcon-Charnay-Lés-Mâcon 2024 Chardonnay, Burgund, Frankrike	185,-	925,-	
Seckinger, Mäuschöhle, Erste Lage 2025 Riesling Pfalz, Tyskland,	175,-	825,-	
Dominio do Bibei, Lalume 2023 Ribeiro, Treixadura 87%, Albariño 10%, Godello 3%, Galicia, Spania	205,-	975,-	
Sandhi Wines, Santa Barbara County 2023 Chardonnay California, USA	225,-	1075,-	

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	215,-	1020,-	
Chapelle de Potensac 2020, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 75% Médoc, Bordeaux, Frankrike	215,-	1025,-	
Sottimano, Pairolero Barbera d'Alba 2021, Barbera d'Alba, Piemonte, Italia	195,-	925,-	
Comando G "La Bruja" 2024, Garnacha Castilla y León, Spania	205,-	975,-	
Whitcraft, Santa Rita Hills 2023, Pinot Noir, California, USA	275,-	1325,-	

ØNSKER DU ET STØRRE VINKART, SPØR DIN SERVITØR /
EXTENDED WINE LIST? ASK YOUR WAITER