



bord brasserie og bar

LUNCH MENY
LUNCH MENU
11.30 – 17.00

FRISK GRØNN SALAT
FRESH GREEN SALAD

75,-

SAFRANKREMET FISKESUPPE
MED GRØNNSAKER OG DAGENS FANGST AV FISK OG SKALLDYR
SAFFRON CREAMED FISH SOUP
WITH VEGETABLES AND TODAY'S CATCH OF FISH AND SHELLFISH

148,-

KYLLINGSALAT
MED MOZZARELLA, BASILIKUMSOLJE,
KRUTONGER OG CÆSARDRESSING
ROASTED CHICKEN SALAD WITH MOZZARELLA,
FRESH BASIL OIL, CROUTONS AND CAESAR DRESSING

152,-

SCAMPISALAT
MED RISTET KOKOS, CHILI- OG MANGO YOGHURT
SCAMPI SALAD
WITH ROASTED COCONUT, CHILLI- AND MANGO YOGHURT

148,-

OMELETT MED OST OG CHORIZO
OG EN LITEN SALAT
CHEESE AND CHORIZO OMELETTE
WITH A SALAD

110,-



bord brasserie og bar

SKAGEN SANDWICH
REKER, KREPSEHALER, DILL, SITRON
“SKAGEN” SANDWICH
WITH SHRIMPS, CRAYFISH TAILS, HERBS AND LEMON

135,-

SALAT MED CHÈVRE
NØTTEMIX, FERSKEN OG ROSMARIN BALSAMICO HONNING
SALAD WITH CHÈVRE
MIX OF NUTS, PEACH AND ROSEMARY BALSAMIC HONEY

135,-

FOCACCIA MED KALDRØKT ØRRET
KREM AV SOLTØRKEDE TOMATER, KAPERS SALAT
FOCACCIA WITH SMOKED TROUT
CREAM OF SUN DRIED TOMATOES, CAPERS SALAD

145,-

MOULES FRITES
URTE & HVITVINS DAMPEDE BLÅSKJELL
SERVERT MED POMMES FRITES OG AIOLI
MOULES FRITES
STEAMED MUSSELS WITH HERBS AND WHITE WINE
SERVED WITH FRENCH FRIES AND AIOLI

145,-

REKER
SERVERT MED MAJONES, BAGUETTE OG SITRON
A BOWL OF PRAWNS
SERVED ON THE SHELL WITH MAYONNAISE, BAGUETTE AND LEMON

139,-



bord brasserie og bar

**TAGLIATELLE MED PARMA SKINKE
PESTO, RUCCOLA OG CHERRYTOMAT**

*TAGLIATELLE WITH PARMA HAM
PESTO, ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATO*

148,-

**ENTRECÔTE SANDWICH
MED ANANASSALAT, CHILI-AIOLI OG STEKTE POTETER**

*SANDWICH WITH ENTRECÔTE,
PINEAPPLE SALAD, CHILLI AIOLI AND POTATOES*

155,-

**HAMBURGER
MED OLIVEN- OG FETAOSTSALAT, TZATZIKI, POMMES FRITES**

*HAMBURGER
WITH OLIVES- AND FETA CHEESE SALAD, TZATZIKI, FRENCH FRIES*

155,-



bord brasserie og bar



Reker og Champagne

- serveres hele dagen -

1 fl. champagne + reker til 2 personer	737,-
1 glass champagne + reker til 1 person	214,-
Bolle med reker	139,-

De Saint Gall Brut Tradition 1er Crû N.V.

glass 95,-

flaske 499,-

Til rekene blir det servert majones, baguette og sitron

A bowl of prawns served on the shell with mayonnaise, baguette and lemon.



bord brasserie og bar

KVELDSMENY - FRA KL.17.00
A LA CARTE MENU - FROM 17.00

FORRETT
STARTERS

FRISK GRØNN SALAT
FRESH GREEN SALAD

75,-

LAKSETARTAR
MED INGEFÆR, WASABIKREM, SOYA OG SESAMOLJE
SALMON TARTAR
WITH GINGER, WASABI CREAM, SOY-SAUCE AND SESAME OIL

95,-

SKAGEN SALAT
REKER, KREPSEHALER, DILL, SITRON
"SKAGEN" SALAD
WITH SHRIMPS, CRAYFISH TAILS, HERBS AND LEMON

119,-

CHÈVRE QUESADILLA
MED RUCCOLA, NØTTEMIX, PORTVINSSIRUP
QUESADILLA WITH CHÈVRE
ROCKET SALAD, NUT-MIX, PORT WINE SYRUP

95,-

CARPACCIO AV AND
MED FELTSALAT OG APRIKOS- OG FIKENKOMPOTT
CARPACCIO OF DUCK
WITH FELT SALAD, APRICOT- AND FIG COMPOTE

148,-



bord brasserie og bar

TAPAS A LA BORD
MED ITALIENSK SPEKEMAT, PESTOMARINERT TALEGGIO,
OLIVEN, AIOLI, FOCACCIA
TAPAS A LA BORD
WITH CURED ITALIAN HAM, MARINATED TALEGGIO, OLIVES,
AIOLI, FOCACCIA

135,-



bord brasserie og bar

HOVEDRETTER *MAIN COURSES*

SAFRANKREMET FISKESUPPE
MED GRATINERT Sjøkreps og Dagens Fangst av Fisk
SAFFRON CREAMED FISH SOUP
WITH GRATINATED NORWEGIAN LOBSTER
AND TODAY'S CATCH OF FISH

175,-

GRILLET SVERDFISK
MED TAGLIATELLE, ESTRAGON PESTO,
BLÅSKJELL, ANANAS- OG MANGOCHUTNEY
GRILLED SWORDFISH
WITH TAGLIATELLE, TARRAGON PESTO,
MUSSELS, PINEAPPLE – AND MANGO CHUTNEY

220,-

CONFITERT KVEITE
MED SOMMERSALAT, ASPARGES, POTETER
OG PEPPEROT- OG SENNEPS KREM
HALIBUT CONFIT
WITH SUMMER SALAD, ASPARAGUS, POTATOES
AND HORSERADISH- AND MUSTARD CREAM

295,-

KONGEKrabbe
BAKT I PISTASJESMØR MED SKALLDYRSRISOTTO OG HUMMERSKUM
NORWEGIAN KING CRAB
BAKED IN PISTACHIO BUTTER WITH SHELLFISH RISOTTO
AND LOBSTER SAUCE

345,-



bord brasserie og bar

**PEPPERSTEKT HVALBIFF
MED ROTMOS, TYTTEBÆR KREM
KAPERS- OG AGURK VINAIGRETTE**

*PEPPERFRIED STEAK OF WHALE
WITH MASHED ROOT VEGETABLES, LINGON BERRIES CREAM
AND CAPERS- AND CORNICHONS VINAIGRETTE*

210,-

**GRILLET ENTRECÔTE
MED RATATOUILLE, RUCCOLA, GORGONZOLA SAUS**

*GRILLED ENTRECÔTE
WITH RATATOUILLE, ROCKET SALAD, GORGONZOLA SAUCE*

245,-

**HAMBURGER
MED OLIVEN- OG FETAOSTSALAT,
TZATZIKI OG POMMES FRITES**

*HAMBURGER
WITH OLIVES- AND FETA CHEESE SALAD,
TZATZIKI AND FRENCH FRIES*

155,-

**KYLLINGSALAT
MED MOZZARELLA, BASILIKUMSOLJE,
KRUTONGER OG CÆSARDRESSING**

*ROASTED CHICKEN SALAD WITH MOZZARELLA,
FRESH BASIL OIL, CROUTONS AND CAESAR DRESSING*

152,-



bord brasserie og bar

TAPAS A LA BORD

**MED ITALIENSK SPEKEMAT, PESTOMARINERT TALEGGIO,
SCAMPISPYD, ALBONDIGAS (SPANSKE KJØTTBOLLER),
OLIVEN, AIOLI, FOCACCIA OG STEKTE POTETER**

TAPAS A LA BORD

*WITH CURED ITALIAN HAM, MARINATED TALEGGIO,
SCAMPI, ALBONDIGAS (SPANISH MEATBALLS), OLIVES,
AIOLI, FOCACCIA AND FRIED POTATOES*

225,-

REKER

SERVERT MED MAJONES, BAGUETTE OG SITRON

A BOWL OF PRAWNS

SERVED ON THE SHELL WITH MAYONNAISE, BAGUETTE AND LEMON

139,-



bord brasserie og bar

DESSERT
DESSERTS

FRISKE JORDBÆR
I VANILJEKREM MED SJOKOLADE KRUTONGER
FRESH STRAWBERRIES
IN CUSTARD WITH CHOCOLATE CROUTONS

95,-

3 SORTER SORBET
MED SOMMERBÆR
3 VARIANTS OF SORBET
WITH SUMMER BERRIES

95,-

EPLER OG KANEL KOMPOTT
MED DIGESTIVE OG VANILJEKREM
APPLE- AND CINNAMON COMPOTE
WITH DIGESTIVE AND VANILLA CREAM

95,-

CRÈME BRÛLÉE
MED BRINGEBÆRSORBET
CRÈME BRULÉE
WITH RASPBERRY SORBET

105,-

SJOKOLADEFONDANT
MED VANILJE-IS
CHOCOLATE FONDANT
WITH VANILLA ICE-CREAM

105,-



bord brasserie og bar

FRYST OSTEKAKE
MED SMAKER AV SITRUS OG SOLBÆR
FROZEN CHEESECAKE
WITH TASTES OF CITRUS AND BLACKCURRANT

105,-

DAGENS UTVALG AV OSTER
FIKEN- OG NØTTEKOMPOTT
SELECTION OF CHEESES
FIG- AND NUT JAM

115,-/165,-



bord brasserie og bar

FOR DE SMÅ
CHILDRENS MENU

GRILLET PØLSE
MED POMMES FRITES

HOT DOG
WITH FRENCH FRIES

65,-

PASTA MED KYLLING
PASTA WITH CHICKEN

75,-

PASTA MED KJØTTBOLLER I TOMATSAUS
PASTA WITH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

75,-

BARNE-IS
ICECREAM FOR THE CHILDREN

55,-