

MENY - MENU



SALATER - SALADS

Prosciutto è Melone

Tynnskåret parmaskinke og honningmelon
Parma ham and honeydew melon

Kr 99

Insalata Caprese

Fersk mozzarella, plommetomat, fersk basilikum og kaldpresset olivenolje

Fresh mozzarella (125 g), plum tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

Kr 125



Chèvre-salat / Chèvre salad

Fransk chèvre servert med bakte pærer og ristede valnøtter, på hjertesalat vendt i honningvinaigrette

French chèvre with baked pears and roasted walnuts on romaine lettuce, with honey vinaigrette

Kr 99/ Kr 135



SMÅRETTER - LIGHT DISHES

Dikkedokken-sandwich / Shrimp sandwich

Håndpillede reker med rømmedressing tilsmakt dill og sitron servert på nøttebrød

Hand-peeled shrimp, and a sour cream dressing with dill and lemon, served on nut-bread

Kr 149



Vitello tonnato

Rosastekt kalvefilet med tunfiskmajones, ruccola, ristede pinjekjerner og revet parmesan. Servert med brød og aioli

Braised veal with tuna mayonnaise, arugula, roasted pine nuts and parmesan. Served with bread and aioli

Kr 149



Kippers fiskesuppe / Kippers' fish soup

Hjemmelaget fiskesuppe garnert med dampede blåskjell og klippfisk. Servert med brød og aioli

Our homemade fish soup is made with steamed mussels and klipfish (salted dried cod). Served with bread and aioli

Kr 99/ Kr 149



Dampede blåskjell / Steamed mussels

Blåskjell dampet i hvitvin, fløte og urter. Servert med brød og aioli

Steamed mussels in white wine, herbs and cream sauce. Served with bread and aioli

Kr 149



HOVEDRETTER - ENTRÉES

Nordnesburger

Hjemmelaget storfesburger, cheddarost, rødløk, tomat, salat og hvitløksdressing. Servert med pommes frites

Homemade beef burger with cheddar cheese, red onions, tomato, lettuce and garlic dressing. Served with French fries

Kr 199



Kippers' bacalao

Ovnsbakt klippfisk på tomatisert ragu av potet, løk, purre og oliven, tilsmakt chili og hvitløk. Servert med brød og aioli

Baked bacalao served on a tomato ragout with potatoes, onions, leeks and olives, with a taste of garlic and chilli. Served with bread and aioli

Kr 249



Biff av kalv / Veal sirloin

Pannestekt flatbiff av kalv, servert med timian- og hvitløksbakt pastinakk, gulrot og løk, kremet peppersaus og pommes frites

Pan-fried veal sirloin, parsnips, carrots and onions baked with garlic and thyme, and a creamy pepper sauce. Served with French fries

Kr 249



GRILL - BARBEQUE

Når været tillater det! / Depends on the weather!

Grilltallerken / Barbeque plate

Kr 199

DESSERTER - DESSERTS

Makron / Macaroon

Åpen makron med hjemmelaget vaniljekrem, friske bær og bringebærsorbet

Macaroon with homemade vanilla cream, fresh berries and raspberry sorbet

Kr 75



Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta. Servert med shortbread og sorbet

Homemade panna cotta. Served with sorbet and shortbread

Kr 75



SNACKS

Pommes Frites / French fries kr 55,-

Nachos med rømme og Salsa

Nachos with salsa and sour cream kr 55,-



ALLERGENER (Be også din servitør om en egen beskrivelse av hver rett).

ALLERGIES (Please also ask your waiter/waitress for further information).

Melk/
Milk



Egg/
Eggs



Peanøtter/
Peanuts



Nøtter/
Nuts



Soya/
Soy



Gluten/
Gluten



Fisk/
Fish



Skalldyr/
Shellfish



Bløtdyr/
Molluscs



Selleri/
Celery



Sennep/
Mustard



Sesamfrø/
Sesam seeds



Lupin/
Lupine



Sulfit/
Sulphite

