

MENY

GREEN GARDEN

HOTEL

1904

To Start With

BIFF TARTAR 239,–

Beef tartare 50g with horseradish cream, egg yolk and artichoke chips

50g biff tartar av oksekjøtt med pepperrotkrem, eggeplomme og artisjokkchips

egg, lactose, mustard, glutenfri soya 🌱🚫

KALIX LØYROM 328,–

Kalix roe 30gr served with sour cream and homemade yogurt craker

Kalix løyrom 30gr serveres med rømme og hjemmelaget yoghurtkjeks

lactose, fish 🌱🚫

SNACKS/ A PARTE ..

Bread with butter 78,–

Brød med smør

gluten, lactose

Bread with aioli 78,–

Brød med aioli

gluten, lactose, egg

Small potatoes with ramson mayo 58,–

Små poteter med ramsløkmajones

egg

Fries with aioli 98,–

Pommes frites med aioli

gluten, egg

Oliven 89,–

KAMSKJELL 229,–

Seared norwegian scallops with caramelized apple, crispy chicken skin and brown butter hollandaise

Stekte norske kamskjell med karamellisert eple, sprøtt kylling-skin og brunet smør-hollandaise

molluscs, lactose, egg, lemon, garlic, onion 🚫

SALTED COD CROQUETTES 219,–

Grilled lemon mayo, chili and pickled squash

Klippfiskkorketter med grillet sitronmajones, chili og syltet squash

egg, fish, lemon, mustard 🚫

NORWEGIAN CHEESE PLATE 249,–

4 types cheese served with burnt apple jam and caramelized walnuts

4 typer ost servert med brent eplesyltetøy og karamelliserte valnøtter

lactose 🌱

NORWEGIAN HAM PLATE 169,–

Selection of seasonal ham

Utvalg av sesongens skinke 🌱

Vegetarian



Gluten-free



Can be made gluten-free



To Continue

SKAGEN SANDWICH 329,–

Skagen salad on sourdough bread, pickled lemon, cucumber celery and confit shallot

Skagenrøre på surdeigsbrød, syltet citron, agurk, selleri og confit sjalottløk
lactose, gluten, lemon, egg, celery, shellfish 

BURRATA 228,–

Burrata with homemade ramson pesto and tomatoes from Hanasand. Served with sourdough bread

Burrata med hjemmelaget ramsløkpesto og tomater fra Hanasand. Serveres med surdeigsbrød
lactose, lemon, pine nuts, garlic 

TEMPURA SALAT 298,–

Tempura salad with fried scampi, avocado cream, cucumber, sesame, wakame, chilimayo, teriyaki sauce and tobiko

Tempurasalat med fritert scampi, avokadokrem, agurk, sesam, wakame, chilimajones, teriyaki og tobiko
egg, fish, gluten, lactose, mustard, shellfish

FISKESUPPE 298,–

Creamy fishsoup with clipfish from Jangaard, carrots, onion and salmon. Served with bread and butter

Kremet fiskesuppe med klippfisk fra Jangaard, gulrøtter, løk og laks. Serveres med brød og smør
fish, lactose 

CATCH OF THE DAY 488,–

Crushed baby potatoes, cauliflower purée, beurre blanc, smoked oysters, avrunga and yogurt craker

Dagens fangst serveres med knuste småpoteter, blomkålpuré, beurre blanc-saus, røkte østers, avruga og yoghurtkjeks
fish, lactose, onion

HOT HONEY BURGER 358,–

180g homemade beef burger, brioche, baked peppers, cheddar, bacon aioli and hot honey. Served with fries

180g hjemmelaget burger, brioche brød, bakt paprika, cheddar ost, bacon, aioli og spicy honning. Serveres med pommes frites
egg, gluten, lactose 

To Continue

MOULES FRITES 328,–

Steamed mussels with homemade tarragon and honey sauce, served with french fries

Dampet blåskjell med hjemmelaget estragon og honningkrem, serveres med pommes frites
lactose, sulphites, molluscs, lemon 🌿

JORDBÆR DESSERT 169,–

Homemade strawberry sorbet served with local strawberries, white chocolate and tonka ganache, almond crumble and basil

Hjemmelaget jordbær sorbet, serveres med lokale jordbær, hvit sjokolade og tonka ganache, mandelcrumble og basilikum
gluten, lactose, almond

KIDS MENU 169,–

Pasta served with tomato sauce and parmesan cheese

Pasta serveres med tomatsaus og parmesanost
gluten, lactose

Deepfried chicken served with french fries

Fritert kylling serveres med pommes frites

EI KULE JORDBÆR SORBET 69,–

One spoon of homemade strawberry sorbet

Ei kule hjemmelaget jordbær sorbet
gluten, lactose, almond

After 5 PM

OKSEFILET 548,–

Filet of beef 200 gr served with celery purée, broccolini, morels and port wine juice

200gr oksefilet serveres med selleripuré, brokkolini, morkler og portvins sjy
lactose, mushrooms 🍄

1904` KLIPPFISK 548,–

200 gr clipfish from Jangaard with parsnip purée, confit leeks, chorizo and chicken jus

200 gr klippfisk fra Jangaard serveres med pastinakkpuré, konfitert purreløk, chorizo og kyllingsjy
fish, lactose, garlic 🍄

3 Course Menu

895,-

BIFF TARTAR

Beef tartare 50g with horseradish cream, egg yolk and artichoke chips

50g biff tartar av oksekjøtt med pepperrotkrem, eggeplomme og artisjokkchips

CATCH OF THE DAY

Crushed baby potatoes, cauliflower purée, beurre blanc, smoked oysters, avrunga and yogurt craker

Dagens fangst serveres med knuste småpoteter, blomkålpuré, beurre blanc-saus, røkte østers, avruga og yoghurtkrams

JORDBÆR DESSERT

Homemade strawberry sorbet served with local strawberries, white chocolate and tonka ganache, almond crumble and basil

Hjemmelaget jordbær sorbet, serveres med lokale jordbær, hvit sjokolade og tonka ganache, mandelcrumble og basilikum

VINPAKKE

Cremant

Bourgogne Regnard Pinot Noir
Chardonnay Bourgogne Les Sétilles
595,-

Drinks

Musserende vin (Sparkling wine)

Novapalma Prosecco Organic Maia	<i>Italia</i>	165,-/750,-
Soalheiro Alvarinho Bruto	<i>Portugal</i>	210,-/999,-
Cremant	<i>Frankrike</i>	165,-/750,-
Champagne, Moët & Chandon	<i>Frankrike</i>	1500,-
Champagne, Moët & Chandon 0,375 l	<i>Frankrike</i>	750,-
Champagne, André Clouet	<i>Frankrike</i>	1300,-
Nyetimber Classic Cuvee	<i>England</i>	1580,-

Hvitvin (White wine)

Laroche Chablis	<i>Frankrike</i>	165,-/750,-
Riesling Philipp Kuhn	<i>Germany</i>	165,-/750,-
Sauvignon Blanc Sancerre, Matthias & Emile Roblin	<i>Frankrike</i>	175,-/800,-
Vermentino di Monteverro BIO	<i>Italia</i>	180,-/885,-
Chardonnay Bourgogne Les Sétilles, Olivier Leflaive	<i>Frankrike</i>	245,-/1250,-
Dao Antonio Madeira Vinhos Velhas Branco	<i>Portugal</i>	245,-/1299,-

Hvit Sangria 1L — Spicy mango

En mugge inneholder hvitvin, bobler, ingefær, mango, chili og jordbær 520,-

Rosévin (Rosé wine)

Grenache, Cinsault Miradou Rosé	<i>Frankrike</i>	155,-/750,-
---------------------------------	------------------	-------------

Rødvin (Red wine)

Barbera D'Alba	<i>Italia</i>	165,-/750,-
Tempranillo, Vina Alberdi	<i>Spania</i>	175,-/800,-
Dao Madeira Vinhas Velhas Tinta	<i>Portugal</i>	210,-/999,-
Pinot Noir, Bourgogne Regnard	<i>Frankrike</i>	200,-/980,-
Col d'Orcia Brunello di Montalcino	<i>Italia</i>	1150,-
Roagna Barolo	<i>Italia</i>	1999,-
Paolo Scavino Barolo	<i>Italia</i>	1999,-

Alkoholfri vin (Non-alcoholic)

Ambijus Real fantasy, Fermented Apple	<i>Norge</i>	105,-/480,-
Ambijus Act Naturally, Fermented tea	<i>Norge</i>	95,-/425,-

Allergen i all vin (allergens in all wine)

12: svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites)

Øl/Cider (Beer/Cider)

Nøgne Ø IPA (<i>Bygg, Hvete</i>)	148,-
Corona Extra	120,-
KaAb Rampestreken	120,-
KaAb Sylfiden IPA	120,-
Isaac Baladin (<i>Hvete, Barley</i>)	155,-
Aass Pilsner (<i>Bygg</i>)	115,-
Foxy Ginger Beer	113,-
Handverkcider Bær	125,-
Handverkcider Eple	120,-
Handverkcider Pære	120,-
Peroni gluten free	128,-
Peroni	120,-
Guinness	165,-

Drinks we recommend

Aperol Spritz	168,-
Limoncello Spritz	168,-
Bombay Gin & Fever-Tree Tonic	168,-
Hendricks Gin & Fever-Tree Tonic	180,-
Mimosa	168,-
Mojito	168,-
Espresso Martini	175,-
Irish coffee	168,-
Amaretto sour	168,-
Wiskey sour	168,-
Cosmopolitan	168,-

Mocktails

Mimosa	89,-
Mojito	89,-

Alkoholfri Øl/Cider (Non-alc. Beer/Cider)

Fever-Tree Ginger Beer 0%	78,-
Peroni Alc. Free	78,-

Forfriskninger (Refreshments)

Flytende Eple fra Loen (fresh apple juice)	65,-/265,-
Ferskpresset Appelsinjuice (fresh orange juice)	62,-
Green Garden Juice (celery, ginger, kiwi broccoli, spinach, kale, avocado, pineapple, lemon)	72,-
Coca-Cola	62,-
Coca-Cola Zero	62,-
Oscar Sylte, Pære/Ananas (pear/pineapple)	68,-
Artic Water med kullsyre (sparkling water)	62,-
Solo	62,-
Sprite	62,-
Fever-Tree Tonic Water	62,-
Limonade med passionsfrukt	62,-
Eira vann med eller uten kullsyre (Eira still/ sparkling water)	62,-

Coffee and Tea

	Enk/dob Single/double
Espresso	45,-/50,-
Espresso Macchiato	45,-/50,-
Espresso Americano	45,-/50,-
Cortado	50,-/55,-
Espresso con panna	60,-
Espresso corretto (m/grappa)	105,-
Cappuccino	50,-/55,-
Caffè Latte	50,-/55,-
Caffè Mocca	55,-/60,-
Caffè Latte Freddo/ Is latte	50,-/55,-
Pumpkin Spice Latte	60,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-
Affogato (softis & espresso)	69,-
Varm sjokolade (hot chocolate)	60,-
m/krem	65,-
2-kopps presskanne	85,-
6-kopps presskanne	220,-
Dagens filterkaffe	40,-
(today's filter coffee)	
Stor kopp filterkaffe	45,-
(large cup filter coffee)	
Påfyll filterkaffe	15,-
Dagens kaldbrygget kaffe	50,-

We use wholemilk in our coffeedrinks, but we also offer skim, soy, oat, almond, and lactose free

Vi bruker H-melk i våre kaffedrikker, men tilbyr og lett-, havre-, mandel-, soya-, og laktosefri melk.

Te Palais Des Thés

Grand Yunnan Impérial (black)	55,-
Blue of London (black/earl gr)	55,-
Chai Impérial (black)	55,-
Thé Des Moines (black/green)	55,-
Rooibos du Hammam (caffeine free)	55,-
Vive le thé (green)	55,-
Sencha Ariake (green)	55,-
Fersk te (Fresh tea)	
Trekt fersk mynte (mint)	55,-
Trekt fersk sitrus, ingefær	60,-
og honning (citrus, ginger, honey)	
Chai Latte	60,-
Matcha Latte	65,-
2-kopps tekanne (2-cups)	85,-

Extra espresso shot, cream, honey or flavor

Espresso shot, krem, honning eller smak	5,-
Kaffe, løsevektpose 250g	140,-/190,-
Palais Des Thés løsevektpose 100g	179,-

Something small

RUGBRØDSKIVE MED ...

Slice of Rye bread with brie, pumpkinseeds and green pesto

... brie, gresskarkjerner og grønn pesto 89,-

wheat, milk, pine nuts

Slice of Rye bread with blue cheese, sunflower seeds and apricot jam

... blåmuggost, solsikkekjerner og aprikossyltetøy 89,-

wheat, milk

DIVERSE

Croissant naturel 50,-

egg, gluten, lactose

Croissant med syltetøy 55,-
(jam)

Croissant med ost & skinke 89,-

(Cheese & ham) *egg, gluten, lactose*

Pain au chocolat 55,-

egg, gluten, lactose, nuts, sesame, soya

Pastel de nata 60,-

egg, gluten, lactose, nuts, sesame

Kanelsnurr 60,-

(Cinnamon bun) *egg, gluten, lactose*

Kanelsnurr med ostekrem 68,-

egg, gluten, lactose

Diverse småbakst 45,-

gluten, lactose, nuts

Fransk makron 45,-

(Macaron) *egg, lactose, nuts, sesame*

Cookie *lactose, gluten* 60,-

Marengs 2 stk 35,-

(Meringue) *egg*

Biscotti 35,-

egg, wheat, milk, nuts

Salte peanøtter 60,-

(Salted peanuts)

Chili nøtter 60,-

(Chili nuts)

Oliven 67,-

(Olives)

Utvalg av kaker og søte ting kan variere, spør din servitør. Spor av nøtter kan forekomme

Selection of cakes and sweet treats may vary, ask your waiter. Traces of nuts may occur.

Treat yourself

Homemade cakes and desserts

TIRAMISU 108,–

Italian dessert with finger biscuits, mascarpone and coffee

Italiensk dessert med fingerkjeks, mascarpone og kaffe

egg, gluten, lactose, traces of nuts in biscuits

NØTTEKAKE 98,–

Nut cake with chocolate and caramelized nuts

Nøttekake med sjokolade og karamelliserte nøtter

egg, milk, almond, hazelnut, walnut, pistachio

OSTEKAKE 138,–

Cheesecake with whipped cream

Ostekake med pisket krem

OSTEKAKE MED FYLL 143,–

Cheesecake with passionfruit and mango sauce, chocolate sauce or redberry compot

Velg mellom pasjonsfrukt og mangosaus, sjokolade eller rørte bær

egg, gluten, lactose, traces of nuts in biscuits

SOFT IS 69,–

MED HJEMMELAGET TOPPING 75,–

Crumb made from oats, brown cheese, white chocolate, with caramel sauce and brown cheese sauce

Krummel laget av havre, brunost, hvit sjokolade, med karamellsaus og brunostsaus

Passion and mango fruit syrup

Pasjonsfrukt og mango sirup

Salt caramel sauce Karamellsaus

Browncheese sauce brunost saus

Mixed berry sauce (strawberry, raspberry & red currant) Bærsaus (jordbær, bringebær & rips)

Chocolate sauce Sjokoladesaus

Oreo Oreo

Non Stop Non Stop

Cookie crumble Cookie-strø

Meringue Marengs

milk, soya, gluten (havre), pistasjnøtter

NEMESIS 88,–

Chocolate cake with chocolate sauce

Sjokoladekake med sjokoladesaus

NEMESIS 108,–

With redberry compot and soft ice cream on side

Med rørte bær og softis på siden

egg, milk

SITRONKAKE 108,–

Lemoncake with almond and biscuit base

Sitronkake med mandel og kjeksbase

egg, wheat, milk, almond nuts, citrus

BROWNIE 68,–

With white chocolate and walnut

Med hvit sjokolade og valnøtt

GULKAKE MED MANDELBUNN 98,–

Yellow cake with almond base

Gulkake med mandelbunn

egg, milk, nuts

BROWNIE 98,–

With redberry compot and soft ice cream on side

Med rørte bær og softis på siden

egg, wheat, milk, walnuts