GREEN GARDEN

Er hotellets egen espressobar og spisested. Her serveres frokost og lunsj, i tillegg til sesongbaserte retter utover dagen og kvelden.

Hver fredag og lørdag i november og desember serverer vi vår juleinspirerte tapas buffét fra klokken 18–22 (bar 24) prisen er 995,– per person.

Is the hotel's own espresso bar and restaurant. It serves breakfast and lunch, in addition to seasonal dishes throughout the day and evening.

Every Friday and Saturday in November and December we serve our Christmas inspired tapas buffet from 6 PM to 10 PM (bar 12 pm)

For more info: 1904.no

HOTEL 1904

Lunch 11–16

RØDBET SALAT 258,–

Beetroots from Hasle Farm, whipped ricotta with lime zest, roasted pine nuts, apple vinaigrette, red chicory and pickled green strawberries

Beter fra Hasle Gård, pisket ricotta med limeskall, ristede pinjekjerner, eplevinaigrette, rød sikori og syltede grønne jordbær
lactose, citrus, onion, nuts

RAMSON GNOCCHI 289,–

Gnocchi with ramson pesto, spinach purée, chilli oil, ricotta and crispy pumpkin seeds

Gnocchi med ramsløkpesto, spinatpuré, chiliolje, ricotta og gresskarkjerner
gluten, egg, lactose

HJEMMELAGET SPAGETTI 349,–

Homemade spaghetti served with tender chicken breast, creamy garlic and parmesan sauce

Hjemmelaget spaghetti med saftig kyllingbryst, kremet hvitløks– og parmesansaus
lactose, garlic, citrus, gluten

FISKESUPPE 298,–

Creamy fish soup with clipfish from Jangaard, fresh fish, carrots and onion. Served with bread and butter

Kremet fiskesuppe med klippfisk fra Jangaard, fersk fisk, gulrøtter og løk. Serveres med brød og smør
fish, lactose, citrus, onion, gluten

SOPP RISOTTO 298,–

Creamy mushroom risotto with mushroom purée, freshly grated Parmesan, truffle oil, and crispy mushrooms

Kremet risotto med sopp–puré, nyrevet parmesan, trøffelolje og sprø sopp
lactose, citrus

1904 BURGER 368,–

Juicy beef burger with brioche bun, Comté cheese, bellpepper pesto with pumpkin seeds, chili mayo, salad, cornichons and crispy bacon. Served with fries

Saftig burger i briochebrød med Comté–ost, paprikapesto med gresskarkjerner, chilimajones, salat, sylteagurk og sprø bacon. Serveres med pommes frites
egg, gluten, lactose, onion, citrus

BIFF SANDWICH 328,–

Slices of roast beef served on sourdough bread with caramelized onions, fresh salad, brie and mustard/ sriracha majo

Roastbeef serveres på surdeigsbrød med karamellisert løk, salat, brie og sennep/ sriracha majones
gluten, lactose, citrus

Vegetarian | Gluten–free | Can be made gluten–fre

To Start With

17–21

ANDELEVER PARFAIT CROUSTADE 198,–

Duck liver parfait croustade, port wine gel, pickled sea buckthorn and oxalis

Andelever parfait i terte, portvinsgelé, syltet tindved og gjøkesyre
egg, gluten, lactose, citrus

KLIPPFISKKROKETTER MED IPA 198,–

Crispy salt cod croquettes with IPA, pickled beetroot and IPA lemon mayonnaise

Sprø Klippfiskkroketter med IPA, syltet rødbete og IPA– og sitronmajones
egg, gluten, onion, citrus

KAMSKJELL FRA HITRA 318,–

Norwegian scallops, celeriac purée, apple, brown butter hollandaise, persillade and smoked scallop roe

Kamskjell med sellerirotpuré, eple, brunet smør–hollandaise, persillade og røkt kamskjellrogn
lactose, citrus, shellfish

BIFF TARTAR CROUSTADE 188,–

With black garlic mayonnaise, egg cream, fermented beetroot, mushroom soy, Dijon mustard, chives and confit shallots

Biff tartar i terte med svart hvitløksmajones, eggekrem, fermentert rødbete, soppsoya, dijonsennep, gressløk og konfiterte sjalottløk
egg, gluten, lactose, garlic, mushroom, onion, citrus

SKALLDYR SUPPE 268,–

Aromatic shellfish soup with fresh fish, finely julienned carrot and leek

Aromatisk skalldyrsuppe med fersk fisk, gulrot og purre i fine strimler
lactose, shellfish, onion, fish

THREE SIGNATURE BITES 198,–

Showcasing distinctive flavours and textures; Beef tartare croustade, duck liver parfait croustade and salt cod croquette

Tre utsøkte munnfuller med distinkte smaker og teksturer; Bifftartar i terte, andelever parfait i terte og klippfiskkrokett
egg, gluten, lactose, garlic, mushroom, onion, citrus

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

To Continue

17–21

HJORTESADEL 578,–

Venison Sirloin with pumpkin purée, potato terrine, kale, confit onion, juniper jus and blackcurrant

Hjortesadel med gresskarpuré, potetterrin, grønnkål, konfiterte løk, einebær– og viltsjy, solbær
lactose, garlic, citrus

CATCH OF THE DAY 529,–

Smoked mussel sauce, grilled cabbage and baked potatoes

Dagens fangst, røkt blåskjellsaus, grillet kål og ovnsbakte poteter
lactose, molluscs, onion, citrus

PASTA CARAMELLE 398,–

Homemade pasta with cod from Jangaard, potato, parsley, crispy bacon and butter sauce

Hjemmelaget pasta serveres med klippfisk fra Jangaard, poteter, persille, bacon og smørsaus
lactose, gluten

BRAISED PORK CHEEKS 448,–

Slow–braised pork cheeks, miso potato purée, rich jus and caramelised carrots

Langtids kokt svinekinn, potetpuré med miso, fyldig sjy og karamelliserte gulrøtter
lactose, garlic, mushroom, chili, citrus

LUTEFISK 598,–

Norwegian cod soaked in lye, green pea purée, crispy bacon, Dijon beurre blanc and baked potatoes. Served with brown cheese, honey and Christmas mustard

Lutefisk med ertepuré, sprøstekt bacon, dijon–beurre blanc og ovnsbakte poteter. Serveres med brunost, honning og julesennep
lactose, fish

KIDS MENU 169,–

Gnocchi with ramson pesto, spinach purée, chilli oil, ricotta and crispy pumpkin seeds

Gnocchi med ramsløkpesto, spinatpuré, chiliolje, ricotta og gresskarkjerner
gluten, egg, lactose

SNACKS/ A PARTE ..

Bread with butter 78,–
Brød med smør
gluten, lactose

Bread with aioli 78,–
Brød med aioli
gluten, lactose, egg

Fries with aioli 98,–
Pommes frites med aioli
gluten, egg

Olives 89,–
Oliven

Freshly cut ham and cheese 198,–
Kuttet skinke og ost

Chef´s 3 Course

895,-

THREE SIGNATURE BITES

Showcasing distinctive flavours and textures; Beef tartare croustade, duck liver parfait croustade and salt cod croquette

Tre utsøkte munnfuller med distinkte smaker og teksturer; Bifftartar i terte, andelever parfait i terte og klippfiskkrokett

HJORTESADEL

Venison Sirloin with pumpkin purée, potato terrine, kale, confit onion, juniper jus and blackcurrant

Hjortesadel med gresskarpuré, potetterrin, grønnkål, konfiterte løk, einebær– og viltsjy, solbær

OR

CATCH OF THE DAY

Smoked mussel sauce, grilled cabbage and baked potatoes

Dagens fangst, røkt blåskjellsaus, grillet kål og ovnsbakte poteter

CHOCOLATE CREMEUX

Silky chocolate crémeux with a rich chocolate flavour, served with espresso ice cream

Silkemyk sjokoladekrem med fyldig smak, servert med espresso is

VINPAKKE

550,-

La Maison Crémant Brut
Château Barbe–Blanche
Chardonnay Bourgogne
Les Sétilles, Olivier Leflaive

To End On A Sweet Note

17–21

PETIT FOURS 168,–

Haselnut Praline, blackcurrant pâte de fruit, aquavit chocolate truffle, and gingerbread and brown cheese macarons.

Hasselnøttpralin, solbær–pâte de fruit, sjokoladetrøffel med akevitt og pepperkake– og brunostmakroner
lactose, gluten, sitrus, nuts

CHOCOLATE CREMEUX 178,–

Silky chocolate crémeux with a rich chocolate flavour, served with espresso ice cream

Silkemyk sjokoladekrem med fyldig smak, servert med espresso is
lactose, gluten, egg, sitrus, nuts

SELECTION OF CHEESES 228,–

A selection of cheeses, served with grissini and apple jam.

Et utvalg av oster, servert med grissini og eplemarmelade

CHARCUTERIE 268,–

A selection of cured meats and cheese, served with grissini and apple jam.

Et utvalg spekemat, servert med grissini og eplemarmelade

Drinks

Musserende vin (Sparkling wine)

Novapalma Prosecco Organic Maia	*Italia*	165,–/750,–
Cremant, La Maison Crémant Brut	*Frankrike*	165,–/750,–
Edoné Cuvée De Maria	*Spania*	165,–/750,–
Champagne, Moet & Chandon	*Frankrike*	1500,–
Champagne, Moet & Chandon 0,375 l	*Frankrike*	750,–
Champagne, André Clouet	*Frankrike*	1300,–
Nyetimber Classic Cuvee	*England*	1580,–

Hvitvin (White wine)

Laroche Chablis	*Frankrike*	165,–/750,–
Riesling Philipp Kuhn	*Germany*	165,–/750,–
Sauvignon Blanc Sancerre, Matthias & Emile Roblin	*Frankrike*	175,–/800,–
Masi Soave Colbaraca Superiore	*Italia*	190,–/900,–
Chardonnay Bourgogne Les Sétilles, Olivier Leflaive	*Frankrike*	245,–/1250,–
Dao Antonio Madeira Vinhos Velhas Branco	*Portugal*	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	*Frankrike*	155,–/750,–

Rødvin (Red wine)

Barbera D'Alba	*Italia*	165,–/750,–
Tempranillo, Vina Alberdi	*Spania*	175,–/800,–
Ruffino Ducale Chianti Classico Riserva	*Italia*	*190,– /900,–*
Château Barbe–Blanche	*Frankrike*	*200,–/950,–*
Dao Madeira Vinhas Velhas Tinta	*Portugal*	210,–/999,–
Pinot Noir, Bourgogne Regnard	*Frankrike*	200,–/980,–
Col d'Orcia Brunello di Montalcino	*Italia*	1150,–
Roagna Barolo	*Italia*	1999,–
Paolo Scavino Barolo	*Italia*	1999,–

Alkoholfri vin (Non–alchoholic)

Ambijus Real fantasy, Fermented Apple	*Norge*	105,–/480,–
Ambijus Act Naturally, Fermented tea	*Norge*	95,–/425,–

Allergen i all vin (allergens in all wine)
12: svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites)

Øl/Cider (Beer/Cider)

Nøgne Ø IPA *(Bygg, Hvete)*	148,–
Corona Extra	120,–
KaAb Rampestreken	120,–
KaAb Sylfiden IPA	120,–
Isaac Baladin *(Hvete, Barley)*	155,–
Aass Pilsner *(Bygg)*	115,–
Ginger Joe	120,–
Handverkcider Bær	125,–
Handverkcider Eple	120,–
Handverkcider Pære	120,–
Peroni (gluten free)	128,–
Peroni	120,–
Guinnes	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 pasjonsfrukt	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,–
Caffe Latte	50,–/55,–
Caffe Mocca	55,–/60,–
Caffe 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	90,–
6–kopps presskanne	225,–
Dagens filterkaffe (today's filter coffee)	40,–
Stor kopp filterkaffe (large cup filter coffee)	45,–
Påfyll filterkaffe	15,–

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 og honning (citrus, ginger, honey)	60,–
Chai Latte	60,–
Matcha Latte	65,–
Matcha Ice Latte – vi anbefaler med jordbær/ mango/ pasjonsfrukt	65,–
Varm eplecider med kanel	65,–
Varm vintergløgg med rosiner og mandel	65,–
2–kopps tekanne (2–cups)	90,–

Extra espresso shot, cream, honey or flavor

Espresso shot, krem, honning eller smak	5,–
Kaffe, løsvektpose 250g	160,–/190,–
Palais Des Thés løsvektpose 100g	179,–

Something small

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

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 *egg, gluten, lactose*	50,–
Croissant med syltetøy (jam)	55,–
Croissant med ost & skinke (Cheese & ham) *egg, gluten, lactose*	89,–
Pain au chocolat *egg, gluten, lactose, nuts, sesame, soya*	55,–
Pastel de nata *egg, gluten, lactose, nuts, sesame*	60,–
Kanelsnurr (Cinnamoon bun) *egg, gluten, lactose*	65,–
Kanelsnurr med ostekrem *egg, gluten, lactose*	70,–
Diverse småbakst *gluten, lactose, nuts*	45,–
Fransk makron (Macaron) *egg, lactose, nuts, sesame*	45,–
Cookie *lactose, gluten*	60,–
Kjeks med hvit sjokolade/tranebær	45,–
Marengs 2 stk (Meringue) *egg*	35,–
Biscotti *egg, wheat, milk, nuts*	35,–
Salte peanøtter (Salted peanuts)	60,–
Chili nøtter (Chili nuts)	60,–
Oliven (Olives)	67,–

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

SITRONKAKE 108,–

Lemoncake with almond and biscuit base
Sitronkake med mandel og kjeksbunn
egg, wheat, lactose, almond nuts, citrus

OSTEKAKE 138,–

Cheesecake with filling
Ostekake med syrlig krem

OSTEKAKE 143,–

Cheesecake with passionfruit and mango sauce, chocolate sauce, salt caramel, brown cheese or redberry compot
Velg mellom ulike toppinger, brunostsaus, salt karamell, pasjonsfrukt og mangosaus, sjokolade eller rørte bær
egg, gluten, lactose, traces of nuts in biscuits

GULKAKE MED MANDELBUNN 98,–

Yellow cake with almond base
Gulkake med mandelbunn
egg, milk, nuts

NØTTEKAKE 98,–

Nut cake with chocolate and caramelized nuts
Nøttekake med sjokoladenougat og karamelliserte nøtter
egg, lactose, almond, hazelnut, walnut, pistachio

NEMESIS 88,–

Chocolate cake with chocolate sauce
Sjokoladekake med sjokoladesaus
egg, lactose

NEMESIS 108,–

With redberry compot and soft ice cream on side
Nemesis med rørte bær og softis på siden
egg, lactose

BROWNIE 68,–

With white chocolate and walnut
Med hvit sjokolade og valnøtt
egg, wheat, lactose, walnuts

BROWNIE 98,–

With redberry compot and soft ice cream on side
Med rørte bær og softis på siden
egg, wheat, lactose, walnuts

HOTEL 1904