

MENY
Green Garden

HOTEL
1904

To start with

VITELLO TONNATO 215,–

Slowly cooked veal in thin slices served with a lovely tuna sauce

Langtidsstekt kalvekjøtt i tynne skiver servert med en nydelig tunfisksaus

Allergen 1, 2, 8, 15

PLANKE 420,–

A selection of cheese cured meat and snow crab salad. Served with jam, olives, ramsonmayo, walnuts, bread and crackers. 1–2 persons

Et utvalg av oster, spekemat og snøkrabbesalat. Serveres med sylte, oliven, ramsløkmajones, walnøtter, brød og kjeks. 1–2 personer

Allergen 1, 3, 4, 5, 10

KVEITE CRUDO 205,–

Halibut crudo with avocado cream and yuzu dressing

Kveite crudo med avokadokrem og yuzu dressing

Allergen 2, 4, 15

A PARTE ...

Fries served with Ramsonmayo 78,–
Pommes frites servert med ramsløkmajones

Allergen 1, 8

Small potatoes with parsley butter 78,–
Småpoteter med persille smør

Allergen 1

SPISSKAL & BEURRE BLANC 188,–

Steamed young cabbage with trout caviar and beurre blanc sauce

Dampet ungkål med ørretkaviar og fransk hvit smørsaus

Allergen 2, 4, 12, 15

Focaccia with ramsonmayo 58,–
Focaccia med ramsløkmajones

Allergen 3

Ramsonmayo 38,–
Ramsløkmajones

To continue

BLOMKÅL OG TRØFFEL HOLLANDAISE 255,–

**Baked cauliflowers served with
truffle hollandaise, parmesan and
bread crumbs**

Bakt blomkål servert med trøffel
hollandaise, parmesan og krutonger

Allergen 1, 3, 4, 8, 12, 15

CÆSAR SALAT 288,–

**Our twist on a cæsar salad with
grilled chicken filet, egg cream, heart
lettuce and parmesan**

Vår vri av cæsar salat med grillet kylling
fillet, eggekrem, hjertesalat og parmesan

Allergen 1, 2, 3, 4

PASTA CAMELLE 318,–

**Homemade pasta camelle with
clipfish, potato, parsley and bacon
cream sauce**

Hjemmelaget pasta camelle serveres
med klippfisk, poteter, persille og
kremet bacon saus

Allergen 1, 2, 3, 4, 12, 15

TEMPURA SALAT 268,–

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

Tempurasalat med fritert scampi,
avokadokrem, agurk, wakame, chilimajo,
teriyaki og tobiko

Allergen 1, 2, 3, (hvete), 4, 8, 10

AGNOLOTTI MED AND 328,–

**Homemade pasta with duck served
with sweet potato pure, shaved
gorgonzola and brown butter**

Hjemmelaget pasta med and servert med
søtpotetpuré, gorgonzola og brunt smør

Allergen 1, 3, 4, 15

SANDWICH MED KALV 278,–

**Thin slices of veal served on sourdough
bread with lettuce, pickled onion,
horseradish, tarragon mayo and
potatosticks**

Tynne skiver kalvekjøtt serveres på
surdeigsbrød med salat, syltet løk,
pepperrot, estragonmajo og potetsticks

Allergen 1, 3, 8

MOULES FRITES 278,–

Steamed mussels with homemade garlic and nduja butter sauce served with french fries

Dampet blåskjell med hjemmelaget hvitløk og nduja smørsaus, serveres med pommes frites

Allergen 4, 12, 13, 15

1904` BACALAO 438,–

Clipfish from Jangaard with tomato, capers, peppers, olives, small potatoes, celery and chorizo

Klippfisk fra Jangaard med tomat, kapers, paprika, oliven, småpoteter, selleri og chorizo

Allergen 2, 4, 7

FISKESUPPE 248,–

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

LAMMEBOG 458,–

Slow cooked leg of lamb, with root vegetables, potato pure and lamb jus

Langtidskokt lammebog, med rotgrønnsaker, potetpuré og lammesjy

Allergen 4, 7, 12

BURGER MED BLÅMUGGOST 335,–

Homemade 180g burger, brioche, chili dressing, bacon, blue cheese and fries

Hjemmelaget 180g burger, brioche, chili dressing, bacon, blåmuggost og pommes frites

Allergen 1, 3, 4, 8

BARNEMENY/KIDS MENU

Pasta with chicken

Pasta med kylling 158,–

Allergen 1, 3, 4

Pasta bolognese

158,–

Allergen 1, 3, 7

Allergener (allergens) 1: egg, 2: fisk (fish), 3: gluten (hvete), 4: melk/laktose (milk/lactose), 5: nøtter (nuts) 6: peanøtter (peanuts), 7: selleri (celery), 8: sennep (mustard), 9: sesamfrø (sesame) 10: skalldyr (shellfish), 11: soya (soyabeans), 12: svoveldioksid/sulfit (sulphur dioxide/sulphites), 13: bløtdyr (molluscs), 14: lupin (legums), 15: sitrus (citrus) 16. pistasj

Drinks

Musserende vin (Sparkling wine)

Cava Pedregosa, Sant Sadurni	<i>Spania</i>	145,-/700,-
Prosecco, Teresa Rizzi	<i>Italia</i>	145,-/700,-
Cremant, Cremant De Bourgogne	<i>Frankrike</i>	145,-/700,-
Champagne, Moët & Chandon	<i>Frankrike</i>	285,-/1350,-
Champagne, André Clouet	<i>Frankrike</i>	245,-/1050,-
Nyetimber Classic Cuvee	<i>England</i>	1395,-

Hvitvin (White wine)

Riesling, Philipp Kuhn	<i>Tyskland</i>	145,-/700,-
Chardonnay Chablis, William Fevre	<i>Frankrike</i>	145,-/700,-
Alvarinho, Soalheiro	<i>Portugal</i>	145,-/700,-
Sauvignon Blanc Sancerre, Matthias & Emile Roblin	<i>Frankrike</i>	155,-/740,-
Bourgogne Les Sétilles, Olivier Leflaive	<i>Frankrike</i>	1195,-

Rosevin (Rose wine)

Grenache, Cinsault Miradou Rose	<i>Frankrike</i>	135,-/670,-
Tibouren, Clos Cibonne Rose	<i>Frankrike</i>	999,-

Rødvin (Red wine)

Tempranillo, Vina Alberdi	<i>Spania</i>	155,-/740,-
Barbera, Fenocchio Barbera D'Alba	<i>Italia</i>	155,-/740,-
Aragonez, Cabernet Sauvignon, Esperao Reserva	<i>Portugal</i>	155,-/740,-
Merlot, Chateau Pey La Tour	<i>Frankrike</i>	155,-/740,-
Bourgogne Pinot Noir, Regnard	<i>Frankrike</i>	980,-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Saint-Estèphe	<i>Frankrike</i>	1295,-
Col d'Orcia Brunello di Montalcino	<i>Italia</i>	999,-

Alkoholfri vin (Non-alcoholic)

Hvitvin (white wine) Blue Nun H. Sichel Söne	<i>Tyskland</i>	85,-/265,-
Rødvin (red wine) Blue Nun H. Sichel Söne	<i>Tyskland</i>	85,-/265,-
Ambijus Real fantasy, Fermented Tea	<i>Norge</i>	95,-/410,-
Ambijus Fermented Apple, Spruce Needle	<i>Norge</i>	95,-/410,-
Ambijus Act Naturally, Fermented tea	<i>Norge</i>	95,-/410,-

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>)	145,-
Budweiser Czech Lager (<i>Barley</i>)	105,-
Corona Extra	120,-
Isaac Baladin (<i>Hvete, Barley</i>)	145,-
Estrella Damm (<i>Barley</i>)	105,-
Aass Pilsner (<i>Bygg</i>)	105,-
K.A.a.B Pilsner (<i>Glutenfri</i>)	120,-
K.A.a.B IPA (<i>Hvete</i>)	120,-
Kinn Stout (<i>Havrebygg</i>)	120,-
Foxy Ginger Beer	105,-
Vikbo Pærecider	105,-

Drinks we recommend

Aperol Spritz	159,-
Limoncello Spritz	159,-
Bombay Gin & Fever-Tree Tonic	159,-
Hendricks Gin & Fever-Tree Tonic	159,-
Moscow Mule	159,-
Mojito	159,-
Hugo Spritz	159,-
Irish coffee	135,-
Kir	159,-
Kir Royale	159,-

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

Erdinger 0% alc. (<i>Hvete</i>)	75,-
Fever-Tree Ginger Beer 0%	75,-

Forfriskninger (Refreshments)

Flytende Eple fra Loen (fresh apple juice)	65,-/265,-
Ferskpresset Appelsinjuice (fresh orange juice)	59,-
Green Garden Juice (celery, ginger, kiwi broccoli, spinach, kale, avocado, pineapple, lemon)	65,-
Coca-Cola	59,-
Coca-Cola Zero	59,-
Oscar Sylte, Pære/Ananas (pear/pineapple)	59,-
Artic Water med kullsyre (sparkling water)	59,-
Pepsi Max	59,-
Sprite	59,-
Fever-Tree Tonic Water	59,-

Coffee and Tea

	Enk/dob Single/double
Espresso	45,-/50,-
Espresso Macchiato	45,-/50,-
Espresso Americano	45,-/50,-
Cortado	45,-/50,-
Espresso con panna	55,-
Espresso corretto (m/grappa)	95,-
Cappuccino	50,-/55,-
Caffè Latte	50,-/55,-
Caffè Mocca	50,-/55,-
Caffè Latte Freddo/ Is latte	50,-/55,-
Pumpkin Spice Latte	55,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-
Affogato (softis & espresso)	69,-
Varm sjokolade (hot chocolate)	55,-
m/krem	60,-
2-kopps presskanne	75,-
6-kopps presskanne	195,-
Dagens filterkaffe (today's filter coffee)	35,-
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)	50,-
Blue of London (black/earl gr)	50,-
Chai Impérial (black)	50,-
Thé des Moines (black/green)	50,-
Rooibos du Hammam (caffeine free)	50,-
Vive le thé (green)	50,-
Sencha Ariake (green)	50,-
Fersk te	
Trekt fersk mynte	55,-
Trekt fersk sitrus, ingefær og honning	55,-
Chai Latte	55,-
Matcha Latte	55,-

2-kopps tekanne (2-cups)	85,-
--------------------------	------

Extra espresso shot, cream, honey or flavor

Espresso shot, krem, honning eller smak	5,-
--	-----

Kaffe, løsevektpose 250g	120,-/170,-
-----------------------------	-------------

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,-
Allergen 3, 4, 5

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

... blåmuggost, solsikkekjerner og
aprikossyltetøy 89,-
Allergen 3, 4

DIVERSE

Croissant naturel 45,-
(1,3 hvete, 4)

Croissant med syltetøy 50,-
(jam)

Croissant med ost & skinke 75,-
(Cheese & ham) (1, 3, 4)

Pain au chocolat 45,-
(1,3,4,5,9,11)

Pastel de nata 55,-
(1,3,4,5,9)

Kannelsnurr 45,-
(Cinnamon bun)

Diverse småbakst 25,-

Fransk makron 25,-
(Macaron)(1,4,5,11)

Pikekyss 2 stk 20,-
(Meringue)(1)

Biscotti 2 stk (1, 3, 4, 5) 20,-

Salte peanøtter 55,-
(Salted peanuts)

Chili nøtter 55,-
(Chili nuts)

Oliven 55,-
(Olives)

Div andre kjeks 20,-
(Div biscuits)

Allergen i kjeksene kan variere, spør din servitor
Allergen in biscuits can vary, ask your waiter

Treat yourself

Homemade cakes and desserts

SITRONKAKE 85,–

Lemoncake with almond and biscuit base

Sitronkake med mandel og kjeksbase
Allergen 1, 3, 4, 5, 15

OSTEKAKE 125,–

Cheesecake with passionfruit sauce, chocolate sauce or redberry compot

Velg mellom pasjonsfrukt, sjokolade eller rørte bær
Allergen 1, 3, 4, 5 spor av nøtter i kjeks

NØTTEKAKE 75,–

Nut cake with chocolate and caramelized nuts

Nøttekake med sjokolade og karamelliserte nøtter
Allergen 1, 3, 4, 5, 16 (mandel, hassel, valnøtter, pistasj)

NEMESIS 75,–

Chocolate cake with chocolate sauce

Redberry compot and soft ice cream on side

Ønsker du rørte bær og softis på siden 95,–
Allergen 1, 4, 5

GULKAKE MED MANDELBUNN 75,–

Yellow cake with almond base

Allergen 1, 4, 5

VANNBAKKELS 175,–

Homemade choux pastry served with white chocolate cream, hazelnut praline and spiced warm, dark chocolate sauce

Hjemmelaget vannbakkels servert med hvit sjokoladekrem, hasselnøttpralin og krydret varm, mørk sjokoladesaus
Allergen 1, 3, 4, 5 (hasselnøtter)

SOFT IS 69,–

Soft ice cream served with chosen homemade topping, choose between:

Hazelnut praline and roasted hazelnuts
Apple with cinnamon and crumble
Pumpkin purée

In addition we have: Passion fruit syrup

Caramel sauce
Berry sauce with strawberries, raspberries,
Non-stop,
Chocolate sauce,
Oreo,

Softis serveres med hjemmelaget topping.
Velg mellom:

Hasselnøttpralin og ristede hasselnøtter
Eple med kanel og crumbel
Gresskarpuré

I tillegg har vi:
Pasjonsfrukt sirup,
Karamellsaus
Bærsaus med jordbær, bringebær
Nonstop,
Sjokoladesaus/ strø,
Oreo,

Allergen 4, 5, 16

HOTEL
1904