

MENY
Green Garden

HOTEL
1904

Meny

Man–Lør 11:00–20:00

1904` PLANKE 345,–

A selection of cheese, cured meat and snow crab salad. Served with jam, olives, porcini mayo, walnut, bread and biscuit. 1–2 persons

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

Allergen 1, 3, 4, 5, 10

FISKESUPPE 235,–

Creamy fishsoup with codfish 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

Allergen 2, 3, 4

MISO RAMEN 265,–

Miso ramen with roast beef, shiitake, soya egg, noodles, spring onion and nori

Miso ramen med roastbiff, shiitake, soya egg, nudler, vårløk og nori

Allergen 1, 3 (hvete), 9, 11

KYLLINGSALAT 235,–

Chicken salad is served with parmesan dressing, fresh herbs and croutons.

Kyllingsalat serveres med parmesandressing, friske urter og krutonger.

Allergen 1, 3 (hvete), 4

FERSK PASTA MED LAKS 259,–

Homemade pasta with sugar salted salmon and lemon. Served with spinach and cashew sauce.

Hjemmelaget pasta med sukkersaltet laks og sitron. Serveres med spinat og cashewsaus.

Allergen 1, 2, 3 (hvete), 5

BURGER AV HØYRYGG 279,–

Burger is served with cheddar, caramelized onions, aioli, pickles and jalapenos.

Burger serveres med cheddar, karamellisert løk, aioli, syltet agurk og jalapenøs.

Allergen 1, 3 (hvete), 4, 8

1904` BACALAO 410,-

Codfish from Jangaard with tomato, capers, peppers, olives, potato, celery and chorizo

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

Allergen 2, 7

KALVE CULOTTE 395,-

200 g long-roasted veal culotte is served with broccolini, asparagus beans and pepper sauce.

200 g langtidsstekt kalve culotte serveres med brokkolini, aspargesbønner og pepperaus.

Allergen 4

SOFT IS 69,-

Soft ice cream served with chosen homemade topping. Apple compote and oat crunch// Caramelized white chocolate

Soft is serveres med valgt hjemmelaget topping. Eplekompott og havrecrunch // Karamellisert hvit sjokolade // Non Stop

Allergen 4, 5 (pistasj)

SITRONKREM 145,-

Lemon curd, raspberry sorbet, meringue and thyme
Sitronkrem, bringebærsorbet, marengs og timian.

Allergen 1, 4

A PARTE 69,-

Fries served with aioli

Pommes frites servert med aioli

Allergen 1, 8

Small potato with parsley butter

Småpoteter med persille smør

Allergen 1

Allergener (allergens) 1: egg, 2: fisk (fish), 3: gluten, 4: melk/laktose (milk/lactose), 5: nøtter (nuts) 6: peanøtter (peanuts), 7: Selleri (celery), 8: sennep (mustard), 9: sesamfrø (sesame) 10: skalldyr (crustaceans), 11: soya (soybeans), 12: svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites), 13: bløtdyr (molluscs), 14: lupin, 15: sitrus

Drikke

Drinks

Forfriskninger (Refreshments)

Flytende eple fra Loen	215,-/55,-
Ferskpresset appelsinjuice	55,-
Coca-Cola	55,-
Coca-Cola Zero	55,-
Oscar Sylte, Pære/Ananas	55,-
Bonaqua med kullsyre	55,-
Pepsi Max	55,-
Sprite	55,-
Tonic Water	55,-

Øl/ cider (Beer/ cider)

Nøgne Ø IPA (<i>Bygg, hvete</i>)	135,-
Budweiser Czech Lager (<i>Barley</i>)	95,-
Corona Extra	120,-
Isaac Baladin (<i>Hvete, Barley</i>)	120,-
Estrella Damm (<i>Barley</i>)	95,-
Aass Pilsner (<i>Bygg</i>)	95,-
Crabbie's Ginger Beer	95,-
Kinn Stout (<i>Havrebygg</i>)	95,-
Vikbo Pærecider	75,-
Foxy Ginger Beer	95,-
K.A.a.B Pilsner (<i>Glutenfri</i>)	120,-
K.A.a.B IPA (<i>hvete</i>)	120,-

Alkoholfri øl/ cider (Non-alc. Beer/cider)

Erdinger 0% alc. (<i>Hvete</i>)	65,-
Ginger Beer 0%	65,-

Spør for cocktail meny (ask for cocktail menu)

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

Musserende vin (Sparkling wine)

Cava // Pedregosa // Sant Sadurni	135,-/670,-
Prosecco // Teresa Rizzi	135,-/670,-
Cremant // Cremant De Bourgogne	135,-/670,-
Champagne // Moet & Chandon	270,-/1 295,-
Champagne // Anne Clouet	205,-/995,-

Hvitvin (white wine)

Riesling // Philipp Kuhn	135,-/670,-
Chardonnay // William Fevre	135,-/670,-
Alvarinho // Soalheiro	135,-/670,-
Sauvignon Blanc // Matthias & Emile Roblin	145,-/700,-

Rosevin (Rose Wine)

Grenache, Cinsault // Miradou Rose	135,-/670,-
------------------------------------	-------------

Rødvin (Red wine)

Tempranillo // Vina Alberdi	145,-/700,-
Barbera // Fenocchio Barbera D'Alba	135,-/670,-
Aragonez, Cabernet Sauvignon // Esperao Reserva	145,-/700,-
Merlot // Chateau Pey La Tour	135,-/ 670,-

Alkoholfri vin (Non-alcoholic)

Hvitvin Blue Nun	55,-/225,-
Rødvin Blue Nun	55,-/225,-

Kaffe / te (Coffee / tea)

Enk/dob

Espresso	40,-/45,-
Espresso Macchiato	40,-/45,-
Espresso Americano	40,-/45,-
Cortado	40,-/45,-
Espresso con panna	55,-
Espresso corretto (m/grappa)	95,-
Cappuccino	45,-/50,-
Caffe Latte	45,-/50,-
Caffe Mocca	50,-/55,-
Caffe Latte Freddo/ Is kaffe	50,-/55,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-
Affogato m/ soft is	69,-
2-kopps presskanne	70,-
6-kopps presskanne	170,-
Dagens filterkanne	35,-
Stor kopp filterkaffe	45,-
Påfyll filterkaffe	15,-
Irish kaffe	135,-
Bailey`s kaffe	115,-

Varm sjokolade	55,-
Sort te, Ceylon/ Earl Grey	45,-
Grønn te	45,-
Chai, egen blanding	45,-
Chai Latte	55,-
Matcha Latte	55,-
Trekt fersk mynte	45,-
Trekt fersk sitrus, ingefær og honning	55,-

Ekstra smakstilsetning

Espresso shot, krem eller	5,- honning
Kaffe, løsvektpose	120,-/170,-
250g	

Typer melk å velge blant

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

Barmeny

Croissant naturel (1,3 hvete, 4)	45,-
Croissant med syltetøy	50,-
Croissant med ost & skinke	75,-
Pain au chocolat (1,3,4,5,9,11)	45,-
Pastel de nata (1,3,4,5,9)	55,-
Brownie	50,-
Evt. m/ bærsaus /pasjonsfrukt/ sjokoladesaus	5,-
(Alle over) Allergen 1, 3, 4	
Soft is ved siden av	20,-

FOCACCIA 55,-

Focaccia with Porcini mayo
Focaccia med steinsoppmajones
Allergen 3

RUGBRØDSKIVE MED ...

... brie, gresskarkjerner og grønn pesto
75,-
Allergen 3, 4, 5

.. blåmuggost, solsikkekjerner og
aprikossyltetøy 75,-
Allergen 3, 4

DIVERSE

Fransk makron (1,4,5,11)	25,-
Pikekyss 2 stk (1)	20,-
Biscotti 2 stk (1, 3, 4, 5)	20,-
Div andre kjeks	20,-
Små tebrød	25,-
Salte peanøtter	55,-
Chili nøtter	55,-
Oliven	55,-

BARNEMENY/KIDS MENU

Pasta with chicken
Pasta med kylling 135,-
Allergen 1, 3, 4

Pasta with sausage and ketchup
Pasta med pølse og ketchup 95,-
Allergen 1, 3

1904` PLANKE 345,-

**A selection of cheese, cured meat and
snow crab salad. Served with jam, olives,
porcini mayo, walnut, bread and biscuit.
1-2 persons**

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

Allergen 1, 3, 4, 5, 10

Våre hjemmelagde kaker

Our homemade cakes

Ostekake 95,-
Evt. m/ pasjonsfrukt/ sjokolad og
bæresaus
Allergen 1, 3, 4, 5 spor av nøtter i kjeks

Sitronkake 75,-
Med mandel og kjeksbunn
Allergen 1, 3, 4, 5, 15

Nemesis m/ sjokoladesaus 75,-
Evt. med softis og bærsaus 95,-
Allergen 1, 4

Nøttekake med sjokolade og karamelliserte nøtter 75,-
Allergen 1, 3, 4, 5 (mandel, hassel, valnøtter, pistasjnøtter)

Gulkake med mandelbunn 75,-
Allergen 1, 4, 5