

MENY

GREEN GARDEN

HOTEL

1904

Meny

BIFF TARTAR 298,-

Beef tartare with horseradish cream, egg yolk and eggplant chips

Biff tartar av oksekjøtt med pepperrotkrem, eggeplomme og auberginechips
egg, lactose, mustard, glutenfri soya 🚫

1904' KYLLING SALAT 318,-

Our twist on a Caesar salad with grilled chicken filet, baby gem lettuce, Caesar dressing, egg cream, breadcrumbs and parmesan

Vår vri av Caesar salat med grillet kyllingfilet, baby gem-salat, Caesar dressing, eggekrem, brødsmler og parmesan
egg, fish, gluten, lactose 🌱

BRISKET SANDWICH 338,-

Slow-cooked beef brisket on sourdough bread, onion compote, jalapenõ mayonnaise and potato crisps

Langtidsstekt oksebrisket på surdeigsbrød med løkkompott, jalapenõ majones og potetchips
gluten, lactose, egg, garlic 🌱

RØDBETSALAT 278,-

Caramelized beetroot, quinoa, pine nuts, goat cheese and lemon-mint dressing

Karamelliserte rødbeter, quinoa, pinjekjerner, geitost og sitron-mynte dressing
lactose, honey, onion, lemon 🚫 🌱

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

PLANKE 468,-

A selection of cheese, cured meat and Skagen salad. Served with jam, olives, ramson mayo, walnuts, bread and crackers. 1-2 persons

Et utvalg av oster, spekemat og skagen salat. Serveres med sylte, oliven, ramsløkmajones, valnøtter, brød og kjeks til 1-2 personer
egg, gluten, lactose, shellfish 🌱

Vegetarian
🌱

Gluten-free
🚫

Can be made gluten-free
🌱

Meny

MOULES FRITES 338,-

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 🚫

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 🚫

FISKESUPPE 318,-

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 🚫

HJEMMELAGET LINGUINE 328,-

Homemade pasta linguine with scampi, shellfish cream, nduja and tomato concassé

Hjemmelaget pasta linguine med scampi, skalldyrkrem, nduja og tomatconcassé
lactose, gluten, egg

CATCH OF THE DAY 468,-

Beurre blanc sauce with avruga caviar, salmon roe, chives, cauliflower puree and kale. Served with steamed potatoes and fresh herbs

Dagens fangst servert med beurre blanc-saus, avruga-kaviar, lakserogn, gressløk, blomkålpuré og grønnkål. Serveres med dampede poteter og friske urter
fish, lactose, onion 🚫

1904` KLIPPFISK 548,-

Clipfish from Jangaard with parsnip purée, confit leeks, chorizo and chicken jus

Klippfisk fra Jangaard serveres med pastinakkpuré, konfitert purreløk, chorizo og kyllingsjy
fish, lactose, garlic

A PARTE ..

Bread with butter or aioli 78,-
Brød med smør eller aioli
gluten

Small potatoes 78,-
Små poteter

Fries with aioli 98,-
Pommes frites med aioli

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

3 Course Menu

895,-

BIFFTARTAR

**Beef tartare with horseradish cream,
egg yolk and eggplant chips**

Bifftartar av oksekjøtt med pepperrotkrem,
eggeplomme og auberginechips

1904 KLIPPFISK

**Clippfish from Jangaard with parsnip
purée, confit leeks, chorizo and chicken
jus**

Klippfisk fra Jangaard serveres med
pastinakkpuré, konfitert purreløk, chorizo og
kyllingsjy

TIRAMISU

**Italian dessert with finger biscuits,
mascarpone and coffee**

Italiensk dessert med fingerkjeks,
mascarpone og kaffe

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 O,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,-
---------------------------------	------------------	-------------

Rødvvin (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,-
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 pasjonsfrukt	62,-
Eira vann med eller uten kullsyre (Eira still/ sparkling water)	62,-

Coffee and Tea

	Enk/dob Single/double	Te Palais Des Thés	
Espresso	45,-/50,-	Grand Yunnan Impérial (black)	55,-
Espresso Macchiato	45,-/50,-	Blue of London (black/earl gr)	55,-
Espresso Americano	45,-/50,-	Chai Impérial (black)	55,-
Cortado	50,-/55,-	Thé Des Moines (black/green)	55,-
Espresso con panna	60,-	Rooibos du Hammam (caffeine free)	55,-
Espresso corretto (m/grappa)	105,-	Vive le thé (green)	55,-
Cappuccino	50,-/55,-	Sencha Ariake (green)	55,-
Caffe Latte	50,-/55,-	Fersk te (Fresh tea)	
Caffe Mocca	55,-/60,-	Trekt fersk mynte (mint)	55,-
Caffe Latte Freddo/ Is latte	50,-/55,-	Trekt fersk sitrus, ingefær og honning (citrus, ginger, honey)	60,-
Pumpkin Spice Latte	60,-	Chai Latte	60,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-	Matcha Latte	65,-
Affogato (softis & espresso)	69,-		
Varm sjokolade (hot chocolate)	60,-		
m/krem	65,-		
2-kopps presskanne	85,-	2-kopps tekanne (2-cups)	85,-
6-kopps presskanne	220,-		
Dagens filterkaffe	40,-	Extra espresso shot, cream, honey or flavor	
(today's filter coffee)		Espresso shot, krem, honning eller smak	5,-
Stor kopp filterkaffe	45,-		
(large cup filter coffee)		Kaffe, løsvæktpose	140,-/190,- 250g
Påfyll filterkaffe	15,-	Palais Des Thés løsvæktpose	179,- 100g

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.

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 <i>egg, gluten, lactose</i>	50,-
Croissant med syltetøy (jam)	55,-
Croissant med ost & skinke (Cheese & ham) <i>egg, gluten, lactose</i>	89,-
Pain au chocolat <i>egg, gluten, lactose, nuts, sesame, soya</i>	55,-
Pastel de nata <i>egg, gluten, lactose, nuts, sesame</i>	60,-
Kanelsnurr (Cinnamon bun) <i>egg, gluten, lactose</i>	60,-
Kanelsnurr med ostekrem <i>egg, gluten, lactose</i>	68,-
Diverse småbakst <i>gluten, lactose, nuts</i>	45,-
Fransk makron (Macaron) <i>egg, lactose, nuts, sesame</i>	45,-
Cookie <i>lactose, gluten</i>	60,-
Marengs 2 stk (Meringue) <i>egg</i>	35,-
Biscotti <i>egg, wheat, milk, nuts</i>	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

OSTEKAKE 138,-

Cheesecake with passionfruit sauce, chocolate sauce or redberry compot

Velg mellom pasjonsfrukt, sjokolade eller rørte bær
egg, wheat, milk, 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

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

GULKAKE MED MANDELBUENN 98,-

Yellow cake with almond base

Gulkake med mandelbunn
egg, milk, nuts

EN KULE SORBET 75,-

Homemade raspberry sorbet

Hjemmelaget bringebær sorbet

Homemade sorbet with oats, caramel and hazelnut

Hjemmelaget sorbet med havre, karamell og hasselnøtt

SOFT IS 68,- MED HJEMMELAGET TOPPING 75,-

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

Brown cheese, white chocolate and oat crumb, served with salty caramel sauce

Krommel av brunost, hvit sjokolade og havre, serveres med salt karamellsaus
Soya, milk

In addition we have:

Passion fruit syrup, Pasjonsfrukt sirup

Caramel sauce, Karamellsaus

Berry sauce with strawberries, raspberries, currants, Bærsaus med jordbær, bringebær og rips.

Non-stop, Nonstop

Chocolate sauce, Sjokoladesaus/ strø

Oreo, Oreo

milk, nuts, pistachio

Cookie sprinkles Cookie strø

Margens topping

BROWNIE 68,-

With white chocolate and walnut

Med hvit sjokolade og valnøtt

BROWNIE 98,-

With redberry compot and soft ice cream on side

Med rørte bær og softis på siden
egg, wheat, milk, walnuts

HOTEL

1904