

MENY
Green Garden

HOTEL
1904

Meny

Man–Lør 11:00–21:00

FJØL MED OST OG SPEKESKINKE 295,–

**A selection of Cheese and cured meat,
served with jam, porcini mayo and olives.
1–2 persons**

Et utvalg av oster og spekemat, serveres med sylte, steinsoppmajo og oliven. 1–2 personer

Allergen 3, 4, 5

EGG BENEDICT 245,–

**Poached eggs, smoked salmon, spinach,
hollandaise, brioche and dried chives**

Posjert egg, røykelaks, spinat, hollandaise,
brioche og tørket gressløk

Allergen 1, 2, 3 (hvete), 4

SALAT MED FENALÅR 245,–

**Cured lamb, Ricotta cream, baked tomatoes,
toasted hazelnuts, crispy rye bread and
rosemary honey**

Fenalår, ricottakrem, bakte tomater, ristet
hasselnøtt, sprøtt rugbrød og rosmarin honning

Allergen 3 (hvete, rug), 4, 5 (hasselnøtt)

HERMETIKK FRA FANGST 239,–

**Salmon from Faroe Islands with sea
buckthorn, lemon verbena. Served with
watercress mayo, fermented fennel and
toasted sourdough bread**

Færøysk laks med havtorn og sitronverbena.
Serveres med brønnkarsjemajo, fermentert
fennikel og ristet surdeigsbrød

Allergen 1, 2, 3 (hvete), 8

TEMPURA SALAT 250,–

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

Tempura salat med fritert scampi,
avocadokrem, agurk, wakame, chilimajo,
teriyakisaus og tobikko

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

FISKESUPPE 225,–

**Creamy fishsoup with codfish from
Jangaard, carrots, onion and salmon.
Comes with bread and butter**

Kremet fiskesuppe med klippfisk fra Jangaard,
gulrøtter, løk og laks. Kommer med brød og
smør

Allergen 2, 3, 4

SKALLDYR RISOTTO 290,-

Served with crab, prawns, parsley oil and nori

Serveres med krabbe, reker, persilleolje og nori

Allergen 4, 10

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

HØST BURGER 265,-

Autumn burger served with brioche, aioli, salad, cheese, bacon and mushroom sauce

Høst burger serveres med brioche, aioli, salat, ost, bacon og sopp saus.

Allergen 1, 3, 4

SOFT IS 69,-

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

Soft is serveres med valgri hjemmelaget topping. Eplekompott og havre crunch // Karamellisert hvit sjokolade // Non Stop

Allergen 4, 5 (pistasj)

PASTA MED KYLLING & KANTARELL 295,-

Creamy chicken pasta with wild cantarells, porcini powder and parsley

Kremet pasta servert med kylling, kantarell, steinsopp pulver og persille

Allergen 1, 3 (hvete), 4, 7

UNGFE STRIPLON 395,-

200g Beef loin served with newpotato, beef sauce and grilled cherry tomatoes

200g Ungfe striploin serveres med nypotet, biff saus, og grillede cherry tomater.

Allergen 4, 7

A PARTE 69,-

Fries served with aioli

Pommes frites servert med aioli

Allergen 1, 8

New potato with parsley butter

Ny potet med persille smør

Allergen 1

«EPLER» 145,-

Dulche de leche, cheese cream, apple compote, oat crunch and apple granite

Dulche de leche, ostekrem, eple kompott, havre crunch og eplegranite

Allergen 4, 3 (havre)

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	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

FJØL MED OST OG SPEKESKINKE 295,-

A selection of Cheese and cured meat,
served with jam, porcini mayo and olives.
1-2 persons

Et utvalg av oster og spekemat, serveres med
sylte, steinsoppmajo og oliven. 1-2 personer

Allergen 3, 4, 5

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