

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 and 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,
teryaki 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

PASTA ALL'ARRABIATA 230,–

Fresh pasta is served with fried parsley and pecorino

Fersk pasta serveres med fritert persille og pecorino

Allergen 1, 3 (hvete), 4

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

ANDELAR CONFIT 365,–

Duck leg confit served with lentil ragu, pickled mushrooms and crispy kale

Andelår confit serveres med linsragu, syltet sopp og sprø grønnkål

Allergen 4, 7

«EPLER» 145,–

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

Dulche de leche, ostekrem, eple kompott, havrekrunch og eplegranite

Allergen 4, 3 (havre)

SOFT IS 69,–

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

Soft is serveres med valgri hjemmelaget topping. Eplekompott // Havrekrunch // Karamellisert hvit sjokolade // Non stop

Allergen 4, 5 (pistasj)

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 (soyabeans), 12: svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites), 13: bløtdyr (molluscs), 14: lupin

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 // Anre Clouet	205,-/995,-
Champagne // Moet & Chandon	270,-/1295,-

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	145,-/700,-
Merlot, Cabernet Sauvignon	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/softis	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 honning	5,-
Kaffe, løsvektpose 250g	120,-/170,-

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	45,-
Croissant med syltetøy	50,-
Croissant med ost & skinke	75,-
Pain au chocolat	45,-
Pastel de nata	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, solsikkekjerne og
aprikossyltetøy 75,-

Allergen 3, 4

DIVERSE

Fransk makron (allergen 5)	25,-
Pikekyss 2 stk (allergen 1)	20,-
Biscotti 2 stk (allergen 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/ sjokoladesaus

Allergen 1, 3, 4, 5 spor av nøtter i kjeks

Nøttekake med sjokolade og karamelliserte nøtter 75,-

Allergen 1, 3, 5 (mandel, hassel, valnøtter, pistasjnøtter)

Sitronkake 75,-

Med mandel og kjeksbunn

Allergen 1, 3, 4, 5

Gulkake med mandelbunn 75,-

Allergen 1, 4, 5

Nemesis m/ sjokola el. Bærsaus 75,-

Evt. med softis og bær 95,-

Allergen 1, 4