

MENY
Green Garden

HOTEL
1904

To start with

POTETTERIN MED SOMMERTRØFFEL 158,–

**24 months parmesan cheese and
truffle mayonnaise**

24 mnd parmesanost og trøffel majones
Allergen 1, 4, 8, 15

KVEITE CRUDO 188,–

**Halibut crudo with avocado cream
and yuzu dressing**

Kveite crudo med avokadokrem og
yuzu dressing
Allergen 2, 4, 15

KYLLING ARANCINI 168,–

**Fried chickenrisotto with lovage
mayo, mozzarella and parmesan**

Fritert kyllingrisotto med løpstikke
majones, mozzarella og parmesan
Allergen 1, 3, 4, 8, 12, 15

PLANKE 398,–

**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

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

Focaccia with ramsonmayo 58,–
Focaccia med ramsløkmajones
Allergen 3

Ramsonmayo 38,–
Ramsløkmajones

To continue

BURRATA & PISTASJPESTO 268,-

**Served with San Marzano tomatoes
and sourdough bread**

Serveres med San Marzano tomater og
surdeigsbrød
Allergen 3, 4, 16

PASTA CARMELLE 288,-

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

Hjemmelaget pasta caramelle serveres
med klippfisk, poteter, persille og kremet
bacon saus
Allergen 1, 2, 3, 4, 12, 15

PASTA MED SJØMAT 298,-

**Homemade pasta with mussels,
shrimps, tomato sauce and
stracciatella**

Hjemmelaget pasta serveres med blåskjell,
reker, tomatsaus og stracciatella
Allergen 3, 4, 12

CÆSAR SALAT 268,-

**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

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

SANDWICH MED BIFF 278,-

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

Tynne skiver storfekjøtt serveres på
surdeigsbrød med salat, syltet løk,
pepperrot, estragonmajo og potetsticks
Allergen 1, 3, 8

BLÅSKJELL MED GREEN CURRY 258,-

**Mussels with homemade green curry
and coconut milk**

Blåskjell med hjemmelaget green curry og
kokosmelk
Allergen 1, 2, 12, 13

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

Allergen 2, 3, 4

BURGER AV HØYRYGG 318,-

**180g burger, homemade brioche, house
dressing, bacon, cheddar, pickled onions,
salad and fries**

180g burger, hjemmelaget brioche, husets
dressing, bacon, cheddar, syltet løk, salat og
pommes frites
Allergen 1, 3, 4, 8

1904` BACALAO 428,-

**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

UNGFE STRIP LOIN 448,-

**200g young beef strip loin served
with broccolini, baked carrot puree,
potetterin and bordelaise sauce**

200g ungfø biff strip loin serveres med
brokkolini, bakt gulrotpure, potetterin og
bordelaise saus
Allergen 4, 7, 10, 11, 12

BARNEMENY/KIDS MENU

Pasta with chicken

Pasta med kylling 158,-
Allergen 1, 3, 4

**Pasta with sausage
and ketchup**

Pasta med pølse og ketchup 128,-
Allergen 1, 3, 4

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, Moet & 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 Charodonnay, Joseph Faiveley	<i>Frankrike</i>	1195,-
Bourgogne Les Sétilles, Olivier Leflaive	<i>Frankrike</i>	1195,-

Rosevin (Rose wine)

Grenache, Cinsault Miradou Rose	<i>Frankrike</i>	135,-/670,-
---------------------------------	------------------	-------------

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,-

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,-
Leitz Eins Zwei Zero Riesling Alchol Free halvflaske	<i>Tyskland</i>	220,-
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,-
Crabbie's Ginger Beer	125,-
Kinn Stout (<i>Havrebygg</i>)	120,-
Foxy Ginger Beer	105,-
Vikbo Pærecider	105,-
Alde Sider 75 cl	695,-

Drinker (Cocktails)

Aperol Spritz	159,-
Limoncello Spritz	159,-
Bombay Gin & Fever-Tree Tonic	159,-
Hendricks Gin & Fever-Tree Tonic	159,-
Moscow Mule	159,-
Cosmopolitan	159,-
Caipirinha	159,-
Long Island Iced Tea	159,-
Mojito	159,-
Hugo Spritz	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,-
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	Te Palais Des Thés	
Espresso	45,-/50,-	Grand Yunnan Impérial (black)	50,-
Espresso Macchiato	45,-/50,-	Blue of London (black/earl gr)	50,-
Espresso Americano	45,-/50,-	Chai Impérial (black)	50,-
Cortado	45,-/50,-	Thé des Moines (black/green)	50,-
Espresso con panna	55,-	Rooibos du Hammam (caffeine free)	50,-
Espresso corretto (m/grappa)	95,-	Vive le thé (green)	50,-
Cappuccino	50,-/55,-	Fersk te	
Caffe Latte	50,-/55,-	Trekt fersk mynte	55,-
Caffe Mocca	50,-/55,-	Trekt fersk sitrus, ingefær og honning	55,-
Caffe Latte Freddo/ Is latte	50,-/55,-	Chai Latte	55,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-	Matcha Latte	55,-
Affogato (softis & espresso)	69,-	Grønn te China Mist and cloud tea	50,-
Varm sjokolade (hot chocolate)	55,-	Hvit te med frukt White Tea Mulberry	50,-
m/krem	60,-		
2-kopps presskanne	75,-	2-kopps tekanne (2-cups)	85,-
6-kopps presskanne	195,-	Extra espresso shot, cream, honey or flavor	
Dagens filterkaffe	35,-	Espresso shot, krem, honning eller smak	5,-
(today's filter coffee)		Kaffe, løsevektpose	120,-/170,- 250g
Stor kopp filterkaffe	45,-	Palais Des Thés løsevektpose	179,- 100g
(large cup filter coffee)			
Påfyll filterkaffe	15,-		
Irish coffee	135,-		
Coffee Bailey's	115,-		

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 85,-
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 hvet, 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)
Kanelsnurr 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 95,-

Sjokoladecake serveres med sjokoladesaus. Ønsker du rørte bær og softis på siden 95,-
Allergen 1, 4, 5

GULKAKE MED MANDELBUUNN 75,-

Yellow cake with almond base

Allergen 1, 4, 5

JORDBÆR MED BASILIKUM GRANITE 155,-

Strawberry with basil granite, served with soft ice cream, meringue and vanilla cream

Serveres med softis, marengs og vaniljekrem
Allergen 1, 4, 15

SOFT IS 69,-

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

Passion fruit syrup,
Rhubarb
Berry sauce with strawberries, raspberries,
Pistachio,

**In addition we have:
Non-stop,
Crokan**

Softis serveres med hjemmelaget topping.
Velg mellom:
Pasjonsfrukt sirup,
Rabarbra,
Bærsaus med jordbær, bringebær
Pistasj

I tillegg har vi:
Nonstop,
Krokan
Allergen 4, 5, 16

HOTEL

1904