

MENY

Green Garden

HOTEL

1904

Menu

Mon–Wed 11:00–20:00

Thur–Sat 11:00–22:00

CÆSAR SALAT 235,–

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

FERSK PASTA MED BLÅSKJELL 279,–

Homemade pasta with mussels, shrimps, tomato concasse, ndjua and tarragon

Hjemmelaget pasta med blåskjell, reker, tomatconcasse, ndjua og estragon
Allergen 3, 4, 12

PLANKE 345,–

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

TEMPURA SALAT 259,–

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), 8, 10

FISKESUPPE 235,–

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

SANDWICH MED BIFF 265,–

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

GRATINERT KLIPPFISK BRANDADE 245,–

Gratinated clipfish from Jangaard served with fresh salad, grilled bread and capers vinaigrette

Gratinert klippfisk fra Jangaard serveres med frisk salat, grillet brød og kapers vinaigrette
Allergen 2, 3, 4

UNGFE STRIP LOIN 395,–

200g young beef strip loin served with asparagus, velcro onions, mini carrots and bordelaise sauce

200g ungfe strip loin serveres med asparges, borretaneløk, mini gulrot og bordelaise saus
Allergen 4

1904` BACALAO 410,–

Clipfish 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, 4, 7

ASPARGES OG NYPOTET 245,–

Asparagus and new potatoes served with dill mayonnaise, horseradish and yeast crumble

Serveres med dillmajones, pepperrot og sprø gjær
Allergen 1, 4, 8

BURGER AV HØYRYGG 265,–

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

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

A PARTE ...

Fries served with ramsonmayo 69,–
Pommes frites servert med ramsløkmajones
Allergen 1, 8

Small potatoes with parsley butter 69,–
Småpoteter med persille smør
Allergen 1

Focaccia with ramsonmayo 55,–
Focaccia med ramsløkmajones
Allergen 3

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 (shellfish), 11: soya (soyabeans), 12: svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites), 13: bløtdyr (molluscs), 14: lupin (legums), 15: sitrus (citrus)

Drikke

Drinks

Musserende vin (Sparkling wine)

Cava // Pedregosa // Sant Sadurni	<i>Spania</i>	135,-/670,-
Prosecco // Teresa Rizzi	<i>Italia</i>	135,-/670,-
Cremant // Cremant De Bourgogne	<i>Frankrike</i>	135,-/670,-
Champagne // Moet & Chandon	<i>Frankrike</i>	270,-/1 295,-
Champagne // André Clouet	<i>Frankrike</i>	205,-/995,-

Hvitvin (White wine)

Riesling // Philipp Kuhn	<i>Tyskland</i>	135,-/670,-
Chardonnay Chablis // William Fevre	<i>Frankrike</i>	135,-/670,-
Alvarinho // Soalheiro	<i>Portugal</i>	135,-/670,-
Sauvignon Blanc Sancerre // Matthias & Emile Roblin	<i>Frankrike</i>	145,-/700,-

Rosevin (Rose wine)

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

Rødvin (Red wine)

Tempranillo // Vina Alberdi	<i>Spania</i>	145,-/700,-
Barbera // Fenocchio Barbera D'Alba	<i>Italia</i>	135,-/670,-
Aragonez, Cabernet Sauvignon // Esperao Reserva	<i>Portugal</i>	145,-/700,-
Merlot // Chateau Pey La Tour	<i>Frankrike</i>	135,-/ 670,-

Alkoholfri vin (Non-alcoholic)

Hvitvin (white wine) Blue Nun H. Sichel Söne	<i>Tyskland</i>	55,-/225,-
Rødvin (red wine) Blue Nun H. Sichel Söne	<i>Tyskland</i>	55,-/225,-
Leitz Eins Zwei Zero Riesling Alchol Free halvflaske	<i>Tyskland</i>	195,-

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>)	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,-

Drinker (Cocktails)

Aperol Spritz	145,-
Bombay Gin & Fever-Tree Tonic	145,-
Hendricks Gin & Fever-Tree Tonic	145,-
Moscow Mule	145,-
Cosmopolitan	145,-
Caipirinha	145,-
Long Island Iced Tea	145,-
Mojito	145,-

Alkoholfri Øl/Cider (Non-alc. Beer/Cider)

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

Forfriskninger (Refreshments)

Flytende Eple fra Loen (fresh apple juice)	215,-/55,-
Ferskpresset Appelsinjuice (fresh orange juice)	55,-
Coca-Cola	55,-
Coca-Cola Zero	55,-
Oscar Sylte, Pære/Ananas (pear/pineapple)	55,-
Artic Water med kullsyre (sparkling water)	55,-
Pepsi Max	55,-
Sprite	55,-
Fever-Tree Tonic Water	55,-

Kaffe & Te

Coffee and tea

	Enk/dob Single/double
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,-
Caffè Latte	45,-/50,-
Caffè Mocca	50,-/55,-
Caffè Latte Freddo/ Is latte	50,-/55,-
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-
Affogato m/ soft is	69,-
Varm sjokolade (hot chocolate)	55,-
2-kopps presskanne	70,-
6-kopps presskanne	170,-
Dagens filterkaffe	35,-
(today's filter coffee)	
Stor kopp filterkaffe	45,-
(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.

Te Palais Des Thés

Sort te, Grand Yunnan Impérial (black)	45,-
Sort te, Blue of London (black/earl gr)	45,-
Sort te, Chai Impérial (black)	45,-
Sort te, Thé des Moines (black/green)	45,-
Rooibos du Hammam fruit te (kaffeinefr)	45,-
Grønn te, Vive le thé (green)	45,-
Fersk te	
Trekt fersk mynte	55,-
Trekt fersk sitrus, ingefær og honning	55,-
Chai Latte	55,-
Matcha Latte	55,-
Grønn te China Mist and cloud tea	45,-
Hvit te med frukt White Tea Mulberry	45,-
2-kopps tekanne	70,-

Ekstra smakstilsetning

Extra espresso shot, cream, honey or flavor

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

Småmat

Something small

Croissant naturel (1,3 hvete, 4)	45,-
Croissant med syltetøy (Jam)	50,-
Croissant med ost & skinke (Cheese & ham)	75,-
Pain au chocolat (1,3,4,5,9,11)	45,-
Pastel de nata (1,3,4,5,9)	55,-
Kannelsnurr (Cinnamon bun)	45,-

Brownie	50,-
Evt. m/ bærsaus /pasjonsfrukt/ sjokoladesaus	5,-
(Alle over) Allergen 1, 3, 4	

DIVERSE

Fransk makron (macaron) (1,4,5,11)	25,-
Pikekyss 2 stk (meringue) (1)	20,-
Biscotti 2 stk (1,3,4,5)	20,-
Små tebrød (Small tea biscuits)	25,-
Salte peanøtter (Salted peanuts)	55,-
Chili nøtter (Chili nuts)	55,-
Oliven (Olives)	55,-
Div andre kjeks (Other biscuits)	20,-

Allergen i kjeksene kan variere, spør din servitør
Allergen in biscuits can vary, ask your waiter

RUGBRØDSKIVE MED ...

**Slice of Rye bread with brie,
pumpkinseeds and green pesto 75,-**

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

**Slice of Rye bread with blue cheese,
sunflower seeds and apricot jam 75,-**

... blåmuggost, solsikkekjerne og
aprikossyltetøy
Allergen 3, 4

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

Hjemmelagde kaker og desserter

Homemade cakes and desserts

OSTEKAKE

95,–

**Cheesecake with passionfruit sauce,
chocolate sauce or redberry compot**

Velg mellom pasjonsfrukt –, sjokolade eller
bærsaus

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

SITRONKAKE

75,–

**Lemoncake with almond and biscuit
base**

Med mandel og kjeksbunn

Allergen 1, 3, 4, 5, 15

NEMESIS

75,–

**Chocolate cake with redberry compot
or chocolate sauce**

Sjokoladekake serveres med rørte bær
eller sjokoladesaus

Allergen 1, 4, 5

NØTEKAKE

75,–

**Nut cake with chocolate and
caramelized nuts**

Med sjokolade og karamelliserte nøtter

Allergen 1, 3, 4, 5 (mandel, hassel, valnøtter,
pistasj nøtter)

GULKAKE MED MANDELBUNN

75,–

Yellow cake with almond base

Allergen 1, 4, 5

DESSERT

159,–

**Rhubarb, mascarpone cream and
pistachio crumble**

Rabarbra, mascarponekrem og
pistasjcrumble

Allergen 3, 4, 5 (pistasj)

HOTEL
1904