



VELKOMMEN TIL JONATHANS STEAKHOUSE

Len deg tilbake!

Her kan du selv velge mellom nydelige sauser og tilbehør til ditt kjøttstykke, eller du kan gå for noen av våre anbefalinger med ferdig utvalgt tilbehør.

Vi jobber stadig med å få tak i det beste av råvarer fra utvalgte gårder og leverandører som setter både dyrevelferd og kvalitet i fokus.

Mens du kikker på menyen – her har du noen gode anbefalinger til aperitif:

Mizu Martini

Japansk Vodka / Ginjo Sake / Aloe Vera / Kirsebærblomst

195,-

Miyagi Old Fashioned

Japansk Whisky / Amaro / Kokosvann / Aromatisk Bitter

195,-

Umeshu Mule

Japansk Vodka / Umeshu Sake / Ingefær / Rabarbra / Eple

195,-

Britannia Selection Champagne

185,-/1095,-

SMÅRETTER OG SNACKS

ENKELTE SMÅRETTER EGNER SEG UTMERKET FOR DELING
SPØR OSS GJERNE OM VÅRE ANBEFALINGER!

GYOZA MED CHILI DIP

Hvete, soya, sesam, sulfitt, bygg

35,- PER STK

GRILLET PADRON MED SUKIYAKI

Soya

75,-

KRABBEKLØR MED SWEET CHILI-SAUS

Skalldyr, sulfitt

215,-

FRITERTE KYLLINGLÅR "KARRAGE" MED GOCHUJANG & MAJONES

Sulfitt, soya, sesam, hvete, sennep

175,-

GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU

Sulfitt

65,-

RÅMARINERT VILLREKE MED BLÅSKJELLCURRY

Fisk, sulfitt, soya, hvete, skalldyr, bløtdyr

195,-

BIFF TARTAR MED RAMSLØKMAJONES & POTETCHIPS

Egg, soya, hvete, sesam, sulfitt, cashew

195,-

50GR ENTRECÔTE A5 FULLBLODS WAGYU KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN M/TRØFFEL & YUZU

Sulfitt, soya

475,-

DAGENS FORRETT

Varierer

195,-

HOVEDRETT

INKLUDERER ÉN VALGFRI SAUS + POTET
STORFEKJØTT/AND SERVERES MEDIUM STEKT - GI OSS BESKJED OM DU ØNSKER MER/MINDRE

180GR YTREFILET AV NORSK STORFE

395,-

180GR ANDEBRYST FRA STANGE

475,-

200GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG

425,-

180GR INDREFILET AV NORSK STORFE

475,-

180GR BREIFLABB FRA LOKALE LEVERANDØRER

395,-

250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE FRA TRØNDELAG

500,-

TILBEHØR

ALT AV TILBEHØR KOMMER FERDIG TILBEREDT OG I DELE-STIL

POTET

BAKTE SMÅPOTETER MED RAMSLØKOLJE

-

POTETKREM MED GARAM MASALA

Melk

SAUS

YUZUBEARNAISE

Egg, melk, sulfitt, sennep

KIMCHI SMØRSAUS

Hvete, fisk, sulfitt, soya, melk

CHILI CRUNCH

Sesam, soya, sulfitt, hvete

SICHUAN PEPPERSAUS

Sulfitt, soya

KRYDDERSJY

Sulfitt

GRØNT

65 ,- per porsjon

TOMATSALAT MED SOYA, SESAM OG HVITLØK

Sesam, soya, sulfitt

GRILLET ASPARGES MED CHILI CRUNCH

Sulfitt, sesam, soya, hvete

KIMCHI

Hvete, fisk, sulfitt

FRISK SALAT MED MISODRESSING

Soya, sulfitt

MISOGLASERT GULROT

Soya, hvete

JONATHANS ANBEFALING

KJELLERBIFF

180GR YTREFILET AV STORFE

445,-

eller

FISK

180GR BREIFLABB

445,-

**SERVERES MED BAKTE SMÅPOTETER, YUZUBERNAISE, CHILI CRUNCH,
FRISK SALAT MED MISODRESSING OG MISOGLASERT GULROT**

Melk, sennep, egg, sulfitt, sesam, soya, hvete, (fisk)

DAGENS 3-RETTERS

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER FISK + DAGENS DESSERT

795,-

VINPAKKE

ETT GLASS PER RETT

FRA 495,-

SPECIAL CUTS

SE EGEN TAVLE FOR DAGENS UTVALG ELLER SPØR DIN SERVIØR

STØRRE STYKKER PÅ BEN FRA EGET MODNINGSKAP OG FRA UTVALGTE LEVERANDØRER.
CA 45 MIN TILBEREDNINGSTID – AVHENGER AV STØRRELSE OG TYKKELSE

VI ANBEFALER CA 300 GR KJØTT PER PERSON FOR SPECIAL CUTS
SPECIAL CUTS SERVERS MED VALGFRI POTET OG SAUS

DESSERT

JAPANSK OSTEKAKE MED OST FRA GRINDAL GÅRD & SESONGENS BÆR

Melk, egg, hvete

155,-

YUZUCREMEUX MED SITRUS, SORT SESAM & MANDARINSORBET

Hvete, melk, egg, sesam

175,-

HONNINGKAKE MED JORDBÆR & SORBET AV NYR FRA GRØNDALEN GÅRD

Melk, egg, hvete, pistasj

165,-

DAGENS DESSERT

Varierer

195,-

DRIKKE

MINERALVANN

	Glass	Flaske
BRITANNIA SPARKLING (0,33l)		64,-
COCA COLA (0,33l)		64,-
COCA COLA UTEN SUKKER (0,33l)		64,-
FANTA (0,33l)		64,-
SPRITE (0,33l)		64,-
EIRA SPARKLING (0,75l)		89,-
INDERØY MOST <i>Aroma/Elstar/Bringebær/Rabarbra</i>	58,-	225,-
APPLE & WILLIAMS PEAR <i>Alkoholfri sider</i>	95,-	295,-
BROOKLYN S.EFFECTS HOPPY LAGER <i>Alkoholfri mørk lager</i>		110,-
ERDINGER WEISSBIER <i>Alkoholfri hveteøl</i>		110,-

VARME DRIKKER

	Enkel	Dobbel
ESPRESSO <i>(Pala Kaffebrenneri)</i>	64,-	66,-
AMERICANO <i>(Pala Kaffebrenneri)</i>	64,-	66,-
CAPPUCINO <i>(Pala Kaffebrenneri)</i>	66,-	68,-
CAFFÈ LATTE <i>(Pala Kaffebrenneri)</i>	66,-	68,-
KAFFE <i>(Kjeldsberg Kaffebrenneri)</i>	65,-	
TE <i>(Gravraak Teatelier)</i>	65,-	

MUSSERENDE

	Glass	Flaske
AYALA <i>Britannia Selection Brut Majeur, Champagne, Frankrike</i>	185,-	1095,-
BOSCHENDAL <i>Brut, Western Cape, Sør-Afrika</i>	135,-	650,-

	Glass	Flaske
AYALA <i>Britannia Selection Rosé Majeur, Champagne, Frankrike</i>	215,-	1295,-
CRUSE <i>Sparkling Tradition, California, USA</i>	215,-	1295,-

HVITVIN

	Glass	Flaske
LAROCHE, MAS LA CHEVALIER <i>Britannia Selection White 2021, Pays D'Oc, Frankrike</i>	145,-	695,-
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Chardonnay 2023, Mendoza, Argentina</i>	155,-	725,-
TORRES <i>Waltraud Riesling 2022, Penedès, Spania</i>	155,-	725,-
CHARLES SMITH <i>"Kung Fu Girl" Riesling 2022, Washington, USA</i>	175,-	795,-
JOLIE-PITT & PERRIN (ROSÉ) <i>Miraval 2023, Provence, Frankrike</i>	175,-	725,-
KAAPZICHT <i>Kliprug Chenin Blanc 2022, Coastal Region, Sør-Afrika</i>	185,-	825,-
CLOUDY BAY <i>Sauvignon Blanc 2023, Marlborough, New Zealand</i>	195,-	895,-
JOYCE <i>Submarine Canyon Chardonnay 2021, California, USA</i>	230,-	1050,-

RØDVIN

	Glass	Flaske
LUCA ROAGNA <i>Barbera d'Asti 2021, Piemonte, Italia</i>	145,-	695,-
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Malbec 2021, Mendoza, Argentina</i>	155,-	725,-
ALAIN GRAILLOT & THALVIN <i>Syrah Syrocco 2021, Zenata, Marokko</i>	165,-	750,-
NIEPOORT <i>Lagar de Baixo 2020, Bairrada, Portugal</i>	175,-	795,-
FÈLSINA <i>Chianti Classico 2021, Toscana, Italia</i>	180,-	825,-
SEGHESSIO <i>Sonoma Zinfandel 2021, California, USA</i>	190,-	855,-
FOLK MACHINE <i>Central Coast Pinot Noir 2022, California, USA</i>	215,-	975,-
PROD. DEL BARBARESCO <i>Nebbiolo 2019, Piemonte, Italia</i>	255,-	1150,-
CLOUDY BAY <i>Pinot Noir 2021, Marlborough, New Zealand</i>	265,-	1195,-
TORRES <i>Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2018, Catalonia, Spania</i>	275,-	1225,-

SØT- & HETVIN

	Glass	Flaske
IL FALCHETTO <i>Brachetto d'Acqui 2023, Piemonte, Italia</i>	115,-	1095,-
GAIA <i>Vin Santo 2012, Hellas</i>	155,-	1195,-

	Glass	Flaske
PENFOLDS <i>Father Grand Tawny 10YO, South Australia, Australia</i>	125,-	975,-
WEINRIEDER <i>Eiswein 2016, Niederösterreich, Østerrike</i>	175,-	1095,-

ØL**PÅ FAT**

E.C. DAHLS PILSNER <i>0,33l – 5,8%</i>	110,-
BROOKLYN LAGER <i>0,33l – 5,2%</i>	125,-
KRONENBOURG 1664 BLANC <i>0,33l – 5,0%</i>	145,-
E.C. DAHLS BOLT IPA <i>0,33l – 6,5%</i>	145,-
BRITANNIA ALE – P.A.CLAUSSEN <i>0,33l – 5,8%</i>	155,-

FLASKE/BOKS

BRITANNIA BLONDE ALE C. CLAUSSEN <i>0,33l – 4,5%</i>	145,-
RIGNES LITE PILSNER <i>0,30l – 4,3 %</i>	145,-
NOAM BAVARIA LAGER <i>0,34l – 5,2%</i>	155,-
AUSTMANN TRE GAMLE DAMER <i>0,50l – 5,5%</i>	165,-

BRENNEVIN**LIKØR**

BAILEY'S ORIGINAL IRISH CREAM	95,-
DRAMBUIE	145,-
GRAND MARNIER	155,-

BITTER

GAMMEL DANSK	135,-
JÄGERMEISTER	135,-
FERNET BRANCA	145,-

COGNAC

RÉMY MARTIN V.S.O.P.	185,-
RÉMY MARTIN 1738 ROYAL	195,-
RÉMY MARTIN X.O. EXCELLENCE	455,-

GIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN	155,-
BAREKSTEN BOTANICAL GIN	165,-
HENDRICK'S GIN	195,-

AQUAVIT

LYSHOLM LINIE	135,-
GAMMEL OPPLAND	145,-
INDERØY GYLDNE AQUAVIT	165,-

ROM

PLANTATION GRANDE RESERVE	155,-
RON ZACAPA CENTENARIO 23	175,-
DIPLOMATICO RESERVA 12	195,-

WHISKEY

ROE & CO IRISH WHISKEY	145,-
MICHTER'S US1 BOURBON	195,-
HIBIKI HARMONY	325,-

GRAPPA

SARPA DI POLI	165,-
POLI MORBIDA MOSCATO	165,-
POLI CLEOPATRA AMARONE	195,-