



## 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**

210,-/1250,-

# 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*

45,- PER STK

## **KIMCHI- OG OSTEKROKETT MED GUCHUJANG MAJONES**

*Soya, fisk, melk, hvete, egg, sulfitt, sesam*

85,-

## **LAKSESASHIMI MED ERTE- OG WASABIPURÉ, AGURK & JALAPÑOS**

*Fisk*

215,-

## **FRITERTE KYLLINGLÅR "KARRAGE" MED GOCHUJANG & MAJONES**

*Sulfitt, soya, sesam, hvete, sennep*

215,-

## **GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU**

*Sulfitt*

65,-

## **STEKT KAMSKJELL MED SYLTET REDDIK MED DASHI & SATAYSAUS**

*Bløtdyr, sulfitt, peanøtter, fisk, melk, sesam*

215,-

## **BIFF TARTAR MED UMAMIMAJONES & FURIKAKE**

*Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sesam*

215,-

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

*Sulfitt, soya*

525,-

## **DAGENS FORRETT**

*Varierer*

210,-

# HOVEDRETT

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

## 180GR YTREFILET AV NORSK STORFE

405,-

## 180GR ANDEBRYST FRA STANGE

475,-

## 200GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG

435,-

## 180GR INDREFILET AV NORSK STORFE

515,-

## 180GR BREIFLABB FRA LOKALE LEVERANDØRER

405,-

## 250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE FRA TRØNDELAG

515,-

## TILBEHØR

ALT AV TILBEHØR KOMMER FERDIG TILBEREDT OG I DELE-STIL

### POTET

#### BAKTE SMÅPOTETER MED URTEOLJE

-

#### POTETKREM MED KIMCHISMØR

Melk, soya, sulfitt, fisk, hvete

### SAUS

#### YUZUBEARNAISE

Egg, melk, sulfitt, sennep

#### KIMCHI SMØRSAUS

Hvete, fisk, sulfitt, soya, melk

#### GOCHUJANG VINAIGRETTE

Sesam, sulfitt, hvete, soya

#### SICHUAN PEPPERSAUS

Sulfitt, soya

#### RØDVINSAUS

Sulfitt

### GRØNT

65 ,- per porsjon

#### SJØGRESS, WAKAME, REDDIK & AGURK

Soya, hvete, sesam, sulfitt

#### BROKKOLINI MED GOCHUJANGVINAIGRETTE

Sulfitt, sesam, soya, hvete

#### KIMCHI

Hvete, fisk, sulfitt

#### FRISK SALAT MED APPELSINVINAIGRETTE

Sennep, sulfitt

#### MISOGLASERT GULROT

Soya, hvete

# JONATHANS ANBEFALING

## KJELLERBIFF

180GR YTREFILET AV STORFE

475,-

*eller*

## FISK

180GR BREIFLABB

475,-

**SERVERES MED BAKTE SMÅPOTETER, YUZUBERNAISE, GOCHUJANG VINAIGRETTE,  
FRISK SALAT MED APPELSINVINAIGRETTE OG BROKKOLINI MED GOCHUJANG  
VINAIGRETTE**

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

---

## DAGENS 3-RETTERS

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER FISK + DAGENS DESSERT

825,-

## VINPAKKE

ETT GLASS PER RETT

FRA 565,-

## 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

## KOKOSCREMEUX MED MANGOSALSA & MANGOSORBET

Melk, egg

170,-

## POSJERT PLOMME MED VANILJEIS & PLOMMEBULJONG MED UMESHU

Melk, egg, sulfitt

175,-

## SJOKOLADEKAKE MED MISOKARAMELL & PISTASJISKREM

Melk, egg, hvete, pistasj

175,-

## 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/Bringingebær/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>	210,-	1250,-
BOSCHENDAL <i>Brut, Western Cape, Sør-Afrika</i>	135,-	650,-

	Glass	Flaske
AYALA <i>Britannia Selection Rosé Majeur, Champagne, Frankrike</i>	240,-	1450,-
CRUSE <i>Sparkling Tradition, California, USA</i>	225,-	1325,-

## HVITVIN

	Glass	Flaske
LAROCHE, MAS LA CHEVALIER <i>Britannia Selection White 2021, Pays D'Oc, Frankrike</i>	155,-	725,-
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>	155,-	725,-
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Malbec 2021, Mendoza, Argentina</i>	155,-	725,-
ALAIN GRAILLOT & THALVIN <i>Syrah Syrocco 2021, Zenata, Marokko</i>	165,-	750,-
FÈLSINA <i>Chianti Classico 2021, Toscana, Italia</i>	180,-	825,-
NUMANTHIA <i>Termes 2020, Toro, Spania</i>	185,-	850,-
SEGHEsIO <i>Sonoma Zinfandel 2021, California, USA</i>	190,-	855,-
FOLK MACHINE <i>Central Coast Pinot Noir 2022, California, USA</i>	215,-	975,-
CLOUDY BAY <i>Pinot Noir 2021, Marlborough, New Zealand</i>	265,-	1195,-
TORRES <i>Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2018, Catalonia, Spania</i>	285,-	1275,-
E.PIRA & FIGLI <i>Chiara Boschis Langhe Nebbiolo 2022, Piemonte, Italia</i>	285,-	1275,-

## SØT- & HETVIN

	Glass	Flaske
IL FALCHETTO <i>Brachetto d'Acqui 2023, Piemonte, Italia</i>	125,-	875,-
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/CIDER

### 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,-
GRAFF CALIFORNIA IPA <i>0,33l – 4,7%</i>	155,-
GRAFF DEAD CAT DOUBLE IPA <i>0,33l – 7,5%</i>	175,-
BIRRA MORRETI <i>0,33l – 4,6%</i>	125,-
GALIPETTE CIDER BRUT <i>0,33l – 4,5%</i>	145,-

## 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,-