

DRIKKE

Alle viner på menyen kan inneholde sulfitter

BRITANNIA SELECTION

VIN & CHAMPAGNE

	Glass	Flaske
AYALA-----	175,-	995,-
BRITANNIA SELECTION BRUT CHAMPAGNE, FRANKRIKE		
AYALA-----	195,-	1150,-
BRITANNIA SELECTION ROSÉ CHAMPAGNE, FRANKRIKE		
BRITANNIA SELECTION-----	135,-	645,-
MAS LA CHEVALIER 2021, PAYS D'OC, FRANKRIKE		
BRITANNIA SELECTION-----	135,-	645,-
FONTANAFREDDA BARBERA 2019, PIEMONTE, ITALIA		

ØL

BRITANNIA ALE P.A. CLAUSSEN 5,8%-----	129,-
---------------------------------------	-------

GLASS & FLASKE

BRITANNIA BLOND CECILIE CLAUSSEN 4,7%--	119,-
BRITANNIA STENSRUD IPA 6,5%-----	149,-

BOBLLENDE & FORFRISKENDE

	Glass	Flaske
BOSCHENDAL BRUT-----	135,-	650,-
WESTERN CAPE, SØR-AFRIKA		
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT-----	445,-	2750,-
CHAMPAGNE, FRANKRIKE		

RØDE & VARIERTE PÅ GLASS OG FLASKE

WYNNS «THE GABLES»-----	170,-	715,-
CABERNET SAUVIGNON 2019 COONAWARRA, AUSTRALIA		
SEGHESSIO-----	185,-	825,-
ZINFANDEL 2021 CALIFORNIA, USA		
CLOUDY BAY-----	215,-	975,-
PINOT NOIR 2020 MARLBOROUGH, NEW ZEALAND		
FOLK MACHINE-----	215,-	975,-
PINOT NOIR 2021 CALIFORNIA, USA		
PAX SONOMA HILLSIDES-----	450,-	1995,-
SYRAH 2019, CALIFORNIA USA		

HVITE & SPENNENDE

CHARLES SMITH «KUNG FU GIRL»----	175,-	825,-
RIESLING 2021 WASHINGTON, USA		
CLOUDY BAY-----	175,-	825,-
SAUVIGNON BLANC 2021 MARLBOROUGH, NEW ZEALAND		
JOYCE CEDAR LANE ARROYO SECO----	205,-	1025,-
ALBARIÑO 2020 CALIFORNIA, USA		
BLUE MOUNTAIN ESTATE CUVÉE-----	255,-	1150,-
CHARDONNAY 2020 OKANAGA VALLEY, CANADA		

ALKOHOLFRITT

	Flaske	Glass
BRITANNIA SPARKLING-----	58,-	
COCA COLA-----	58,-	
COLA ZERO-----	58,-	
FANTA-----	58,-	
SPRITE-----	58,-	
SAN PELLEGRINO 0,75-----	89,-	
SPILDEMOST-----	225,-	58,-
AMBIJUS CLEARLY CONFUSED-----	265,-	75,-

JO
NA
TH
AN

GRILLBORD-MENY

COCKTAILS

MIZU MARTINI-----175,-
Japansk Vodka / Ginjo Sake
Aloe Vera / Kirsebærblomst / Havsalt

UMESHU MULE-----175,-
Japansk Vodka / Umeshu Sake
Rabarbra / Eplesyre / Ingefær

MIYAGI OLD FASHIONED-----175,-
Japansk Whisky / Amaro
Kokosvann / Aromatisk Bitter

SMÅRETTER

SURDEIGSTOAST/KYLLINGLEVERKREM/WAGYU

Hvete, bygg, melk, sulfitt

195,-

VARMRØKT LAKS/URTESALAT/EPLVINAIGRETTE/ SENNEPS EMULSJON

Fisk, sulfitt, sennep, egg

185,-

OKSETARTAR/PEPPERROT/SYLTET NEPE/ OKSEFETT-EMULSJON

Sulfitt, egg

195,-

4 STK GYOZA/CHILI DIP

Hvete, soya, sesam, sulfitt

185,-

Vi har alltid vegetarisk og vegansk alternativ,
spør din servitør.

JONATHANS KJELLERBIFF-MENY

JONATHANS ANBEFALING

VI SETTER SAMMEN EN 3-RETTERS MENY
BASERT PÅ SESONGENS RÅVARER.
NOE VIL SERVERES FERDIG OG NOE GRILLER
DU SELV PÅ VÅRE BORDGRILLER

695,-

KJELLERBIFF

180G YTREFILET AV STORFE
SESONGENS FRISKE SALAT, BLOMKÅL,
BAKTE SMÅPOTETER, BEARNAISE & CHERMOULA

Melk, sennep, egg, sulfitt, soya, hvete

ELLER

180G DAGENS FANGST
SESONGENS FRISKE SALAT, BLOMKÅL,
BAKTE SMÅPOTETER, BRUNET SMØRSAUS & CHERMOULA

Fisk, melk, sennep, egg, sulfitt, soya, hvete

435,-

Vi har alltid vegetarisk og vegansk alternativ,
spør din servitør.

Velg en av våre ferdig
sammensatte pakker, eller bygg
din egen meny fra vår daglige
oppdaterte meny du finner på bordet
i kombinasjon med småretter og
tilbehør.

Du kan også la servitøren anbefale
kombinasjoner for deg.

POTET

POTETKREM/PECORINO/SORT PEPPER

Melk

75,-

BAKTE SMÅPOTETER/HVITLØKSSMØR

Melk

65,-

BAKT POTET/OSTESAUS/JALAPEÑO

Hvete, melk, sulfitt

75,-

SAUSER

BRUNET SMØRSAUS

Melk, Sulfitt

55,-

BEARNAISE

Egg, melk, sulfitt, sennep

55,-

PEPPERSAUS

Melk, sulfitt

55,-

BORDELAISESAUS

Melk, sulfitt, sennep

65,-

SAUCE VIERGE

Sulfitt

55,-

CHERMOULA

Sulfitt

55,-

TILBEHØR

GRILLET MAISSALAT/ FETAOST/CHILI

Egg, melk

65,-

BAKTE EPLER/VÅRLØK/ CHILI

Egg

65,-

KIMCHI

65,-

GRILLET PADRON/ SUKIYAKI

Soya

65,-

FRISK SALAT/ APPELSINVINAIGRETTE

Sennep, sulfitt

65,-

BLOMKÅL/MISOSMØR

Soya, hvete, sulfitt, melk

65,-

SKUMMENDE & KJØLIG

Alle våre øl kan inneholde bygg og hvete,
spør din servitør om mer detaljer

FRA TAPPEKRANENE (0,33)

E.C. DAHLS PILSNER 4,5%----- 98,-

E.C. DAHLS BOLT IPA 6,9%----- 135,-

ROTATING TAP (SPØR DIN SERVITØR FOR MER INFORMASJON)

GODSAKER PÅ GLASS & BOKS

GREENS DARK ALE GLUTEN FREE 5%----- 135,-

WONGRAVEN SAISON 7% ----- 145,-

NOAM PREMIUM BAVARIAN LAGER 5,2%----- 149,-

KVESTAD 1808 CIDER 8,5%----- 175,-

ALKOHOLFRI

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS HOPPY LAGER--- 95,-

ERDINGER WEISSBIER----- 95,-

**JO
NA
TH
AN**

Eksempel Meny
Endringer kan oppstå daglig

Norsk Kjøtt — Inkluderer potet og saus

180g Andebryst/Holte Gård/Drangedal – 495, -

180g Ytrefilet/Modnet/NRF/Røros – 360, -

220g Ytrefilet/Tørrmodnet 15 dager/NRF/Røros – 450, -

180g Indrefilet/Modnet/NRF/Røros – 495, -

180g Entrecôte/Modnet/NRF/Røros – 385, -

250g Entrecôte/Tørrmodnet 15 dager/NRF/Røros – 495, -

650g Bone in Rib Eye/Tørrmodnet 30 dager/NRF/Røros – 1105, -

890g Bone in Rib Eye/Tørrmodnet 30 dager/NRF/Røros – 1515, -

1000g Bone in Rib Eye/Tørrmodnet 30 dager/NRF/Røros – 1700, -

1160g Bone in Rib Eye/Tørrmodnet 30 dager/NRF/Røros – 1975, -

900g Porterhouse/Wagyu & Angus mix/Snake River Farm Idaho USA – 4265, -

1200g Porterhouse/Wagyu & Angus mix/Snake River Farm Idaho USA – 5660, -

Norsk Sjømat — Inkluderer Potet og Saus

180g Ishavsørøye/Hongset/Nordland – 345, -

180g Breiflabb/Trondheimsfjorden/Trøndelag – 385, -

Småretter

50g Entrecote A5/Fullblods Wagyu/Kagoshima prefecture Japan, serveres med trøffel og yuzu – 420, -

Inneholder: Sulfitt, soya

Kamskjell/Fosen, serveres med hummersaus — 185, - per stk.

Inneholder: Skalldyr, melk, bløtdyr