



## VELKOMMEN TIL JONATHANS

# GRILLBORD

Her skal du få grille ditt eget kjøtt og nyte deilige smaker.  
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.

Våre forretter og desserter kommer uansett ferdig tilberedt, så disse trenger du ikke å tenke på.

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.

---

Psst.. 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*

**195,-**

### **Umeshu Mule**

*Umeshu Sake / Ingefær / Vodka*

**195,-**

### **Glass Britannia Selection Champagne**

**185,-**

# SMÅRETTER & SNACKS

SMÅRETTER & SNACKS KOMMER FERDIG TILBREDT FRA KJØKKENET

## GYOZA MED CHILI DIP

*Hvete, soya, sesam, sulfitt, bygg*

35,- PER STK

## GRILLET PADRON MED SUKIYAKI

*Soya*

75,-

## KRABBEKLØR MED SWEET CHILI SAUS

*Skalldyr*

215,-

## FRITERTE KYLLINGLÅR "KARAAGE" MED GOCHUJANG & MAJONES

*Sulfitt, soya, sesam, hvete, fisk*

175,-

## GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU

*Sulfitt*

65,-

## RÅMARINERT VILLREKE MED REKECURRY

*Fisk, sulfitt, soya, hvete, skalldyr, selleri*

195,-

## BIFF TARTAR MED TRØFFELMAJONES & JORDSKOKKCHIPS

*Fisk, egg, sennep, sulfitt*

195,-

## 50GR ENTRECÔTE A5 FULLBLODS WAGYU KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN

**M/TRØFFEL & YUZU**

*Sulfitt, soya*

475,-

## DAGENS FORRETT

*Varierer*

195,-

# KJØTT

INKLUDERER ÉN VALGFRI SAUS + POTET  
KJØTTET KOMMER FERDIG SKIVET – GRILL DET SOM DU SELV VIL!

180GR YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG  
395,-

180GR INDREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG  
475,-

180GR ANDEBRYST FRA STANGE  
475,-

200GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG  
425,-

250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE FRA TRØNDELAG  
500,-

## TILBEHØR

TILBEHØR KOMMER FERDIG TILBREDT & I DELESTIL

### POTETER

**BAKTE SMÅPOTETER  
MED KORIANDE & HVITLØK**  
*Melk*

**POTETKREM & GARAM MASALA**  
*Melk*

### SAUSER

**YUZUBEARNAISE**  
*Egg, melk, sulfitt, sennep*

**CHILI CRUNCH**  
*Sesam, soya, sulfitt, hvete*

**SICHUAN PEPPERSAUS**  
*Sulfitt, soya, hvete*

**KRYDDERSJY**  
*Sulfitt*

**KIMCHISMØRSAUS**  
*Hvete, fisk, sulfitt, soya, melk*

Ekstra tilbehør 65,-

### GRØNT

**SMASHED AGURK - SALAT**  
*Sesam, soya, sulfitt*

**FRISK SALAT & MISODRESSING**  
*Soya, sulfitt*

**BROKKOLINI & CHILI CRUNCH**  
*Sulfitt, sesam, soya, hvete*

**GRILLEDE ROTGRØNNSAKER MED  
FIVE SPICE**

**KIMCHI**  
*Hvete, fisk, sulfitt, soya*

## JONATHANS ANBEFALING

### KJELLERBIFF

180GR YTREFILET AV STORFE

ELLER

### FISK

180GR NORSK FISK

SERVERES MED FRISK SALAT, BROKKOLINI,  
BAKTE SMÅPOTETER, YUZUBEARNAISE & CHILI CRUNCH  
KJØTTET/FISKEN KOMMER FERDIG SKIVET - KLAR FOR GRILLEN  
*Melk, sennep, egg, sulfitt, sesam, soya, hvete, (fisk)*

HOVEDRETT 445,-  
VELG MELLOM YTREFILLET ELLER FISK

3-RETTERS 795,-  
DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER FISK + DAGENS DESSERT

TILPASSET VINPAKKE FRA 495,-  
ETT GLASS (15CL) PER RETT

## SPECIAL CUTS

SE EGEN TAVLE FOR DAGENS UTVALG

STØRRE STYKKER PÅ BEN FRA EGET MONDNINGSKAP OG UTVALGTE LEVERANDØRER.  
KJØTTET SERVERES FERDIG SKIVET - KLAR FOR GRILLEN

VI ANBEFALER CA 300GR KJØTT PR PERSON PÅ DISSE STYKKENE  
BEN UTGJØR CA 10% AV TOTALVEKT

## DESSERT

### HVIT SJOKOLADERAND, SITRONVERBENA, MANGO & YUZU

*Melk*

155,-

### YUZUCREMEUX, SITRUS, SORT SESAM & NYRSORBET

*Hvete, melk, egg, sesam*

175,-

### MISO- OG SJOKOLADEFUDGE, BOKHVETE & NYRSORBET

*Melk*

165,-

### DAGENS DESSERT

*Varierer*

195,-

## KAFFE

	<i>Enkel</i>	<i>Dobbel</i>
ESPRESSO	64,-	66,-
AMERICANO	64,-	66,-
CAPPUCINO	66,-	68,-
CAFFÈ LATTE	66,-	68,-
KAFFE ( <i>Pala Kaffebrenneri</i> )	65,-	
TE	58,-	

## SØT- & HETVIN

	<i>Glass</i>	<i>Flaske</i>
PENFOLDS <i>Father Grand Tawny 10YO, South Australia, Australia</i>	115,-	820,-
COLD HAND WINERY <i>Malus Danica 2016, Jylland Danmark</i>	125,-	795,-
GAIA VIN SANTO <i>Vin Santo 2012, Hellas</i>	165,-	1195,-
WEINRIEDER EISWEIN <i>Eiswein 2015, Niederösterreich, Østerrike</i>	135,-	1095,-

## BOBLLENDE & FORFRISKENDE

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION <i>Ayala Brut Majeur, Champagne, Frankrike</i>	185,-	1095,-
BOSCHENDAL BRUT <i>Western Cape, Sør-Afrika</i>	135,-	650,-

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION ROSÉ <i>Ayala Brut Majeur Rosé, Champagne, Frankrike</i>	215,-	1295,-
VEUVE CLIQUOT <i>Extra Brut Extra Old, Champagne, Frankrike</i>	325,-	1795,-

## HVITVIN

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION <i>Mas La Chevalier 2021, Pays D'Oc, Frankrike</i>	145,-	695,-
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Chardonnay 2022, Mendoza, Argentina</i>	155,-	725,-
CHARLES SMITH «Kung Fu Girl» <i>Riesling 2022, Washington, USA</i>	175,-	795,-
KAAPZICHT <i>Kliprug 2022, Chenin Blanc, Coastal Region, Sør-Afrika</i>	185,-	825,-
CLOUDY BAY <i>Sauvignon Blanc 2021, Marlborough, New Zealand</i>	195,-	895,-
HEINRICH (ORANSJEVIN) <i>Graue Freyheit 2021, Weinland, Østerrike</i>	210,-	990,-
A.A BADENHORST <i>Blend 2020, Swartland, Sør-Afrika</i>	230,-	1050,-
JOYCE SUBMARINE CANYON <i>Chardonnay 2021, California, USA</i>	230,-	1050,-

## RØDVIN

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION <i>Fontanafredda Barbera d'Alba 2020, Piemonte, Italia</i>	145,-	695,-
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Malbec 2022, Mendoza, Argentina</i>	155,-	725,-
NIEPOORT <i>Lagar de Baixo, 2020, Bairrada, Portugal</i>	175,-	795,-
FÈLSINA <i>Chianti Classico 2020, Toscana, Italia</i>	180,-	825,-
SEGHESIO <i>Zinfandel 2021, California, USA</i>	190,-	855,-
FOLK MACHINE <i>Pinot Noir 2021, California, USA</i>	215,-	975,-
SILVER NORTH BLOCK <i>Nebbiolo 2017, California, USA</i>	220,-	1090,-
CLOUDY BAY <i>Pinot Noir 2020, Marlborough, New Zealand</i>	265,-	1195,-
NUMANTHIA <i>Numanthia, Toro 2017, Spania</i>	285,-	1295,-

## SAKE

(Glass 8cl)

DAIGO NO SHIZUKU <i>Doburoku Sake, Chiba, Japan</i>	185,-
KATORI 90 <i>Junmai Kimoto Sake, Chiba, Japan</i>	165,-
SUPPAI UMESHU <i>Tsuru-ume, Wakayama, Japan</i>	165,-

KIZAN <i>Junmai Ginjo Sake, Chiba, Japan</i>	175,-
HANATOMOE <i>Junmai Ginjo Sake, Nara, Japan</i>	175,-

## ALKOHOLFRI TT

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 VANN(0,75l)	89,-	
INDERØY MOST AROMA / ELSTAR / BRINGEBÆR / RABARBRA	225,-	Glass 58,-
SPARKLING APPLE- & WILLIAMS PÆRE ALKOHOLFRI SIDER	265,-	65,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS HOPPY LAGER (0,33l) Alkoholfri mørk lager	95,-	
ERDINGER WEISSBIER (0,33l) Alkoholfri Hveteøl	95,-	

## ØL & SIDER

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

### PÅ FAT

BRITANNIA ALE P.A CLAUSSEN 0,33l - 5,8%	129,-
E.C DAHLS PILSNER 0,33l - 4,5%	98,-
E.C DAHLS BOLT IPA 0,33l - 6,5%	135,-

### PÅ FLASKE / BOKS

BRITANNIA BLOND CECILIE CLAUSSEN 0,33l - 4,5%	119,-
BRITANNIA STENSRUD IPA 0,33l - 6,5%	149,-
NOAM PREMIUM BAVARIAN LAGER 0,33l - 5,2%	149,-
AUSTMANN 3 GAMLE DAMER 0,50l - 5,5%	135,-
AUSTMANN YUZU- & INGEFÆR SELTZER 0,33l - 4,2%	119,-
AUSTMANN ANANAS- & VODKA SELTZER 0,33l - 4,2%	119,-