

SMÅRETTER & SNACKS

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

GYOZA MED SPICY SAKE DIP
Hvete, soya, sesam, sulfitt, bygg
45,- PER STK

KIMCHI- OG OSTEKROKETT MED GOCHUJANG MAJONES
Soya, fisk, melk, hvete, egg, sulfitt, sesam
85,-

**GRAVET LAKS MED SZECHUAN & SITRUS,
JALAPEÑO MAJONES, KAFIR LIME & NORI PERLER**
Fisk, egg, sulfitt, hvete, bygg, sennep, soya
215,-

**FRITERTE KYLLING MED TERIYAKIGLAZE,
SESAM & SYLTET REDDIK**
Soya, sulfitt, sesam
215,-

GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU
Sulfitt
65,-

**RÅMARINERT KAMSKJELL MED SHISO,
MANDARIN, AVRUGA, PONZU & PASJONSFRUKT**
Bløtdyr, sulfitt, fisk, sesam, soya
215,-

OKSETARTAR MED TRØFFELMAJONES, RISPERLER & SHISO
Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sennep, bygg
215,-

**50GR ENTRECÔTE A5 FULLBLODS WAGYU
KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN
MED TRØFFEL & YUZU**
Sulfitt, soya
525,-

DAGENS FORRETT
Varierer - spør oss
210,-

HOVEDRETT

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

180GR YTREFILET AV NORSK STORFE
405,-

180GR INDREFILET AV NORSK STORFE
515,-

**200GR TØRRMODNET YTREFILET
AV STORFE FRA TRØNDELAG**
435,-

**250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE
AV STORFE FRA TRØNDELAG**
515,-

180GR ANDEBRYST FRA STANGE
475,-

200GR BREIFLABB FRA LOKALE LEVERANDØRER
405,-

SPECIAL CUTS

SE EGEN LISTE FOR DAGENS UTVALG
ELLER SPØR DIN SERVITØR

STØRRE STYKKER PÅ BEN
FRA EGET MODNINGSKAP OG FRA UTVALGTE LEVERANDØRER.

KJØTTET SERVERS FERDIG SKIVET – KLAR FOR GRILLEN
VI ANBEFALER CA 300 GR KJØTT PER PERSON FOR SPECIAL CUTS

SPECIAL CUTS SERVERS MED VALGFRI POTET OG SAUS

DAGENS TEATERMENY

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER FISK + DAGENS DESSERT
845,-
VINPAKKE FRA 565,-

TILBEHØR

ALT AV TILBEHØR SERVERES I DELE-STIL
POTET

**BAKTE SMÅPOTETER MED
SESAM- & KORIANDEROLJE**
Sesam

**POTETKREM
MED KIMCHISMØR**
Melk, soya, sulfitt, fisk, hvete

SAUS & DIP

YUZUBEARNAISE
Egg, melk, sulfitt, sennep

RØDVINSAUS
Sulfitt

KIMCHI SMØRSAUS
Hvete, fisk, sulfitt
soya, melk

**GOCHUJANG
VINAIGRETTE**
Sesam, sulfitt, hvete,
soya

**TRØFFEL-& YUZU
VINAIGRETTE**
Sulfitt, soya

**SICHUAN
PEPPERSAUS**
Sulfitt, soya

GRØNT

75,- PER PORSJON

ASIATISK SLAW
Sulfitt, soya, fisk, sesam

KIMCHI
Hvete, fisk, sulfitt

**BROKKOLINI MED
GOCHUJANGVINAIGRETTE**
Sulfitt, sesam, soya, hvete

**GRILLET GULROT,
PASTINAKK & CHILICRUNCH**
Sesam, hvete, soya

**FRISK SALAT
MED APPELSINVINAIGRETTE**
Sulfitt, sennep

JONATHANS ANBEFALING

KJELLERBIFF
180GR YTREFILET AV STORFE
475,-

eller

FISK
200GR BREIFLABB
475,-

SERVERES MED BAKTE SMÅPOTETER, YUZUBERNAISE,
GOCHUJANG VINAIGRETTE, FRISK SALAT & BROKKOLINI
Melk, sennep, egg, sulfitt, sesam, soya, hvete, (fisk)

DESSERT

HVITE SJOKOLADEPUDDING, SITRONVERBENA, MANGO- & LIMESORBET

Melk, egg

170,-

MISO- & SJOKOLADEGANACHE, MISOKARAMELL, KAFFEISKREM & BOKHVETECRUMBLE

Hvete, melk, egg, soy

175,-

DR.PROKTORS FRANSKE LENGTELSE PASJONSFRUKTCREMEUX, KOKOSISKREM, PASJONSFRUKTSAUS

Egg, melk

175,-

DAGENS DESSERT

Varierer - spør oss

195,-

MINERALVANN

VARME DRIKKER

Enkel

Dobbel

SPARKLING WATER 0,33l

64,-

COCA COLA 0,33l

64,-

COCA COLA ZERO 0,33l

64,-

FANTA 0,33l

64,-

SPRITE 0,33l

64,-

BRAATTAN EPLEMOST

Glass

Flaske

Jonnsvanneple |Rosetta

58,-

225,-

INDERØY MOSTERI

Rasbperry | Rhubarb

58,-

225,-

APPLE- & WILLIAMS PEAR

Alkoholfri Sider

95,-

295,-

BROOKLYN SPECIALEFFECTS

Alkoholfri mørk lager 0,33l

110,-

ERDINGER WEISSBIER

Alkoholfri hveteøl, 0,33l

110,-

ESPRESSO

64,-

66,-

Pala Kaffebrenneri

AMERICANO

64,-

66,-

Pala Kaffebrenneri

CAPPUCINO

66,-

68,-

Pala Kaffebrenneri

CAFFÈ LATTE

66,-

68,-

Pala Kaffebrenneri

KAFFE

65,-

Kjeldsberg

TE

65,-

Gravraak

KAFFE BAILEYS

160,-

250,-

TIA MARIA

160,-

250,-

ØL & SIDER

E.C. DAHLS PILSNER	5,8%, (0,33l)	110.-	fatøl
BROOKLYN LAGER	5,2%, (0,33l)	125,-	fatøl
KRONENBOURG 1664 BLANC	5,0%, (0,33l)	145,-	fatøl
E.C. DAHLS BOLT IPA	6,5%, (0,33l)	145,-	fatøl
BRITANNIA BLOND CEC.CLAUSSEN	4,7%, (0,33l)	145,-	boks
RIGNES LITE PILSNER	4,3%, (0,30l)	145,-	flaske
NOAM BAVARIA LAGER	5,2%, (0,34l)	155,-	flaske
GRAFF CALIFORNIA IPA	4,7%, (0,33l)	155,-	boks
GRAFF DEAD CAT DOUBLE IPA	7,5%, (0,33l)	175,-	boks
BIRRA MORRETI	4,6%, (0,33l)	125,-	flaske
GALIPETTE CIDER BRUT	4,5%, (0,33l)	145,-	flaske

MUSSERENDE VINER

Glass

Flaske

AYALA

225,-

1350,-

Britannia Selection Brut Majeur, Champagne, Frankrike

AYALA

255,-

1525,-

Britannia Selection Rosé Majeur, Champagne, Frankrike

BOSCHENDAL

135,-

650,-

Brut, Western Cape, Sør-Afrika

CRUSE

225,-

1325,-

Sparkling Tradition, California, USA

HVITE VINER

Glass

Flaske

LAROCHE, MAS LA CHEVALIER

155,-

725,-

Britannia Selection White 2023, Pays D’Oc, Frankrike

TERRAZAS DE LOS ANDES

155,-

725,-

Chardonnay 2023, Mendoza, Argentina

TORRES

160,-

750,-

Waltraud Riesling 2023, Penedès, Spania

CHARLES SMITH

175,-

795,-

“Kung Fu Girl” Riesling 2023, Washington, USA

KAAPZICHT

185,-

835,-

Kliprug Chenin Blanc 2023, Coastal Region, Sør-Afrika

CLOUDY BAY

215,-

975,-

Sauvignon Blanc 2023, Marlborough, New Zealand

JOYCE

230,-

1050,-

Chardonnay 2023, Monterey, California USA

RØDE VINER

Glass

Flaske

LUCA ROAGNA

165,-

745,-

Barbera d’Asti 2022, Piemonte, Italia

TERRAZAS DE LOS ANDES

155,-

725,-

Malbec 2021, Mendoza, Argentina

ALAIN GRAILLOT & THALVIN

165,-

750,-

Syrah Syrocco 2021, Zenata, Marokko

FÈLSINA

185,-

835,-

Chianti Classico 2021, Toscana, Italia

SEGHECIO

190,-

855,-

Sonoma Zinfandel 2022, California, USA

FOLK MACHINE

215,-

975,-

Central Coast Pinot Noir 2022, California, USA

LE RICHE

225,-

995,-

Cabernet Sauvignon 2020, Stellenbosch, Sør-Afrika

LOPEZ DE HEREDIA

275,-

1250,-

Viña Tondonia 2011, Rioja, Spania

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

255,-

1150,-

Nebbiolo, 2020, Piemonte, Italia

CLOUDY BAY

275,-

1250,-

Pinot Noir 2022, Marlborough, New Zealand



GRILLBORD

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

Du kan 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.

APERITIF

Mizu Martini

Japansk Vodka | Ginjo Sake | Aloe Vera
195,-

Miyagi Old Fashioned

Japansk Whisky | Amaro | Kokosvann | Aromatisk Bitter
195,-

Umeshu Mule

Japansk Vodka | Umeshu Sake | Ingefær | Rabarbra | Eple
195,-

Britannia Selection Champagne

Glass 210,- | Flaske 1250,-