

# 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,-

# HØVEDRETT

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

## 180GR YTREFILET AV NORSK STORFE

Melk

405,-

## 180GR INDREFILET AV NORSK STORFE

Melk

515,-

## 200GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG

Melk

435,-

## 250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE FRA TRØNDELAG

Melk

515,-

## 180GR ANDEBRYST FRA STANGE

Melk

475,-

## 200GR BREIFLABB FRA LOKALE LEVERANDØRER

Melk

405,-

# SPECIAL CUTS

SE EGEN LISTE FOR DAGENS UTVALG,  
ELLER SPØR DIN SERVIDØR.

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

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

eller

475,-

## FISK

200GR BREIFLABB

475,-

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

# DESSERT

## DR. PROKTORS HVITE SJOKOLADEPUDDING, SITRONVERBENA, MANGO- & LIMESORBET

Melk, egg  
170,-

## MISO- & SJOKOLADEGANACHE, MISOKARAMELL, KAFFEISKREM & BOKHVETECRUMBLE

Hvete, melk, egg, soy  
175,-

## DR. PROKTORS FRANSKE LENGTELSE PASJONFRUKTCREMEUX, KOKOSISKREM, PASJONFRUKTSAUS

Egg, melk  
175,-

## DAGENS DESSERT

Varierer - spør oss  
195,-

## MINERALVANN

## VARM DRIKKE

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	225,-
Jonnsvanneple  Rosetta	58,-
INDERØY MOSTERI	225,-
Rasbperry   Rhubarb	58,-
APPLE- & WILLIAMS PEAR	295,-
Alkoholfri Sider	95,-
BROOKLYN SPECIALEFFECTS	110,-
Alkoholfri mørk lager 0,33l	110,-
ERDINGER WEISSBIER	110,-
Alkoholfri hveteøl, 0,33l	110,-

	Enkel	Dobbel
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		
	Enkel	Dobbel
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		
SEGHEsIO	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		



# STEAKHOUSE

Len deg tilbake!

Her kan 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,-