

# 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 STYKK

## WONTON MED CHAR SIU SVINERIBBE & SZECHUAN CHILI SAUS

Hvete, soya, sesam, sulfitt

45,- FOR 2 STYKK

## KIMCHI- OG OSTEKROKETT MED GOCHUJANG MAJO

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

65,- PER STYKK

## XL KAMSKJELL FRA FOSEN BLOMKÅLPURÉ, FERMENTERT ASPARGES

Fisk, sulfitt, melk, bløtdyr, soya

215,-

## STEAM BUN MED FRITERT KYLLING GOCHUJANG, ASIATISK SLAW

Sulfitt, soya, sesam, hvete, sennep, egg, bygg, fisk

215,-

## GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU

Sulfitt

65,-

## HAMACHI SASHIMI KLEMENTIN, PONZU & PASJONSFRUKT

Sulfitt, fisk, sesam, soya

215,-

## TØRRMODNET OKSECARPACCIO RAMSLØK- & KEWPIE MAJO, LAKTOFERMENTERT AGURK & POMMES PAILLE

Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sennep, bygg

215,-

## 50GR ENTRECÔTE A5 FULLBLODS WAGYU KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN MED TRØFFEL- & YUZUVINAIGRETTE

Sulfitt, soya

525,-

## DAGENS FORRETT

Varierer - spør oss

210,-

# SPECIAL CUTS

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

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.

# HOVEDRETT

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,-

# TILBEHØR

ALT AV TILBEHØR SERVERES I DELE-STIL

## POTET

### BAKTE SMÅPOTETER MED

#### SESAM- & URTEOLJE

Sesam

### POTETKREM

#### MED KIMCHISMØR

Melk, soya, sulfitt, fisk, hvete

## SAUS & DIP

### YUZUBÉARNAISE

Egg, melk, sulfitt,sennep

### RØDVINSAUS

Sulfitt

### KIMCHI SMØRSAUS

Hvete, fisk, sulfitt  
soya, melk

### GOCHUJANG VINAIGRETTE

Sesam,sulfitt,hvete,soya

### TRØFFEL-& YUZU VINAIGRETTE

Sulfitt,soya

### SZECHUANPEPPER- & KOKOS-SAUS

Sulfitt,soya

### KEWPIE-MAJO

Sulfitt, soya, sesam, egg  
hvete, sennep, bygg, fisk

### RAMSLØKS-MAJO

Egg, sulfitt, sennep

### CHILI CRUNCH

Sulfitt, hvete, soya

## GRØNT

75,- PER PORSJON

### ASIATISK TOMATSALAT

Sulfitt, soya, fisk, sesam

### KIMCHI

Hvete, fisk, sulfitt

### BROKKOLINI MED GOCHUJANGVINAIGRETTE

Sulfitt, sesam, soya, hvete

### GRILLET ASPARGES MED CHILI CRUNCH

Sesam, hvete, soya

### FRISK SALAT MED APPELSINVINAIGRETTE

Sulfitt, sennep

### LAKTOFERMENTERT AGURK MED GOCHUGARU-FLAK

Ingen allergener

# JONATHANS ANBEFALING

### KJELLERBIFF

180GR YTREFILET AV STORFE

eller

475,-

### FISK

200GR BREIFLABB

475,-

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

### DAGENS 3-RETTER

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF eller FISK + DAGENS DESSERT

845,-

VINPAKKE FRA 565,-

## DESSERT

### CRÈME PÂTISSIÈRE & RABARBRA JORDBÆR, HYLLEBLOMST & SITRONVERBENA

Melk, egg

170,-

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

Hvete, melk, egg, soya

175,-

### PAVLOVA MED GRAPEFRUIT HVIT SJOKOLADEKREM & SITRUS

Egg, melk, sulfitt

175,-

### DAGENS DESSERT

Varierer - spør oss

195,-

## MINERALVANN

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| 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 | Bottle |
| Jonnsvanneple  Rosetta   | 58,-  | 225,-  |
| INDERØY MOSTERI          |       |        |
| Bringebær   Rabarbra     | 58,-  | 225,-  |
| APPLE- & WILLIAMS PEAR   |       |        |
| Alkoholfri Sider         | 95,-  | 295,-  |
| BROOKLYN SPECIAL EFFECTS |       | 110,-  |
| Alkoholfri mørk lager    | 0,33l |        |
| ERDINGER WEISSBIER       |       | 110,-  |
| Alkoholfri hveteøl       | 0,33l |        |

## VARM DRIKKE

|                    | 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        | 4,6%, (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  |
|                           |               |       |        |
| 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 |
|-------------------------------------------------------|-------|--------|
| TORRES                                                | 165,- | 750,-  |
| Waltraud Riesling 2023, Penedès, Spania               |       |        |
| LUIS SEABRA                                           | 175,- | 795,-  |
| Xisto Ilimitado 2023, Douro e Porto, Portugal         |       |        |
| ALBERTO NANCLARES                                     | 195,- | 875,-  |
| Pergola Dandelion 2022, Rias Baixas, Spania           |       |        |
| ARTELIUM                                              | 215,- | 975,-  |
| White Pinot 2023, Sussex, England                     |       |        |
| CLOUDY BAY                                            | 215,- | 975,-  |
| Sauvignon Blanc 2024, Marlborough, New Zealand        |       |        |
| JOYCE                                                 | 225,- | 1050,- |
| Submarine Canyon Chardonnay 2023, Monterey, USA       |       |        |
| SCHÄFER-FRÖLICH                                       | 290,- | 1350,- |
| Schiefergestein Riesling Feinherb 2023,Nahe, Tyskland |       |        |

## RØDE VINER

|                                                   | Glass | Flaske |
|---------------------------------------------------|-------|--------|
| TERRAZAS DE LOS ANDES                             | 155,- | 725,-  |
| Malbec 2021, Mendoza, Argentina                   |       |        |
| ALAIN GRAILLOT & THALVIN                          | 165,- | 750,-  |
| Syrah, Syrocco 2022, Zenata, Marokko              |       |        |
| FÈLSINA                                           | 185,- | 835,-  |
| Chianti Classico 2022, Toscana, Italia            |       |        |
| SEGHECIO                                          | 190,- | 855,-  |
| Sonoma Zinfandel 2022, California, USA            |       |        |
| LE RICHE                                          | 225,- | 995,-  |
| Cabernet Sauvignon 2020, Stellenbosch, Sør-Afrika |       |        |
| LOPEZ DE HEREDIA                                  | 275,- | 1250,- |
| Viña Tondonia 2012, Rioja, Spania                 |       |        |
| PRODUTTORI DEL BARBARESCO                         | 255,- | 1150,- |
| Nebbiolo, 2020, Piemonte, Italia                  |       |        |
| CLOUDY BAY                                        | 275,- | 1250,- |
| Pinot Noir 2022, Marlborough, New Zealand         |       |        |
| CHATEAU MUSAR                                     | 325,- | 1450,- |
| Blend 2018, Bekaa Valley, Libanon                 |       |        |
|                                                   |       |        |
| Alle viner kan inneholde sulfitt                  |       |        |

JO  
NA  
TH  
AN

# STEAKHOUSE

Velkommen til vår asiatisk-inspirerte restaurant!

Velg saus og tilbehør selv, eller gå for noen av våre anbefalinger med nøyе utvalgt tilbehør.

Vi henter råvarer fra utvalgte gårder og leverandører som setter både dyrevelferd og kvalitet i fokus.

Spør oss gjerne om anbefalinger!

## 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 225,- | Flaske 1350,-