

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, sesame, egg, 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 SITROGRESS & GOCHUGARU
Sulfitt
65,-

**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.
KJØTTET KOMMER FERDIG SKIVET – KLART FOR GRILLEN!

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,-

TØRRMODNET UMAMIBURGER
BURGER AV TØRRMODNET KJØTT, BRIOCHE,
KEWPIE- & SVARTPEPPER-MAJO, ENGELSK CHEDDAR,
BACONGRILLET LØK & LAKTOFERMENTERT AGURK.
SERVERES MED HJEMMELAGET KIMCHI POTETGULL.
Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sennep, bygg, sesam, melk
295,-

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,-
AMERICANO	64,-	66,-
CAPPUCINO	66,-	68,-
CAFFÈ LATTE	66,-	68,-
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		
ARTELIIUM	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		



STEAKHOUSE

Velkommen til vår asiatisk-inspirerte restaurant!

Velg saus og tilbehør selv, eller gå for noen av våre anbefalinger med nøyte 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,-