

SNACKS

FRITERT GYOZA MED ASIATISK DIPP

Hvete, soya, sesam, sulfitt, bygg, peanøtter

55,- PER STYKK

DAMPET WONTON MED SVINERIBBE & SZECHUAN CHILI SAUS

Hvete, soya, sesam, egg, sulfitt

75,- PER 2 STYKK

KIMCHI- OG OSTEKROKETT MED GOCHUJANG MAJO

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

75,-

GRØNNE OLIVEN MED SITRONGRESS & GOCHUGARU

Sulfitt

75,-

KIMCHI POTETGULL

Sesam, soya, fisk, hvete

55,-

FORRETTER

PANNESTEKT VILLTORSK, DASHI SAUS, SYLTET KÅLRABI, KOMBU, FENNIKEL, YUZU

Fisk, sulfitt, melk, soya, sesam

220,-

FRITERT KYLLINGSPYD, LIME KEWPIE MAJO, SYLTET DAIKON, RISPERLER, SHISHOBLAD

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

220,-

TØRRMODNET OKSECARPACCIO MED GRØNNPEPPER MAJO, TYTTEBÆR, ESTRAGON & PASTINAKKCHIPS

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

220,-

50GR ENTRECÔTE A5 PUREBRED WAGYU KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN

MED TRØFFEL- & YUZU VINAIGRETTE

Sulfitt, soya

595,-

DAGENS FORRETT

Varierer - spør oss

220,-

SPECIAL CUTS

SE EGEN MENY FOR DAGENS UTVALG ELLER SPØR OSS.
STØRRE KJØTTBITER PÅ BEIN FRA EGET MODNINGSSKAP
OG FRA UTVALGTE GÅRDER OG LEVERANDØRER.

VI ANBEFALER CA. 300 GR KJØTT PER PERSON.
SERVERES MED VALGFRI POTET & SAUS.

HOVEDRETTER

ENKELTSTYKKER INKLUDERER EN SAUS + POTET ETTER EGET VALG

180GR YTREFILET AV NORSK STORFE

425,-

Melk

180GR INDREFILET AV NORSK STORFE

535,-

Melk

180GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE FRA TRØNDELAG

475,-

Melk

250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE FRA TRØNDELAG

565,-

Melk

180GR ANDEBRYST FRA STANGE, VESTFOLD

475,-

Melk

180GR BREIFLABB FRA LOKALE LEVERANDØRER

445,-

Melk

TØRRMODNET UMAMIBURGER

TØRRMODNET BURGER, BRIOCHE BRØD, KEWPIE- & SVARTEPEPPER
MAJO, ENGELSK CHEDDAR, BACON, GRILLET LØK & LAKTOFERMENTERT
AGURK. SERVERES MED HJEMMELAGET KIMCHI POTETGULL.

Egg, soya, wheat, sulfitt, fisk, sennep, bygg, sesam, melk

295,-

KJELLERBIFF eller KJELLERFISK

180GR YTREFILET AV STORFE eller 180GR BREIFALLBB
BAKTE POTETER, YUZU BÉARNAISE, FRISK SALAT & PASTINAKK.

Melk, sennep, egg, sulfitt, sesam, soya, hvete, bygg (fisk)

495,-

TILBEHØR

ALL TILBEHØR SERVERES I «DELESTIL»

POTET

BAKTE SMÅPOTETER

MED SESAM- & URTEOLJE

Sesam

POTETKREM

MED KIMCHISMØR

Melk, soya, sulfitt, fisk, hvete

SAUS & DIP

YUZU BÉARNAISE

Egg, melk, sulfitt, sennep

RØDVINSSAUS

MED SALVIE

Sulfitt

TRØFFEL- & YUZU VINAIGRETTE

Sulfitt, soya

LIME KEWPIE MAJO

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

KIMCHI BUTTER SAUCE

wheat, fish, sulphite, soy, milk

SZECHUANPEPPER-

& KOKOS-SAUS

Sulfitt, soya

CHILI CRUNCH

Sulfitt, hvete, soya

GOCHUJANG MAJO

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

GRØNNSAKER

75,- PER PORSJON

SALTBAKTE BETER

EPLÉ, BABYLEAF SALAT,
«RIM» KREMOST FRA GRINDAL,
HASSELNØTTVINAIGRETTE
Melk, hasselnøtter, sulfitt,
sesam, soya, sennep

PASTINAKK & GRØNNKÅL

BAKT PASTINAKK, GRØNNKÅL,
SHITAKE-CHILIOLJE

Sesam, soya, hvete, bygg

FERMENTERT AGURK

LAKTOFERMENTERT MINIAGURK MED CHILI

Ingen allergener

SOPP

TIL Å GRILLE SELV*
ELLER KREMET SOPP MED GARUM
TILBREDT AV KJØKKENET
Soya, melk, hvete, fisk,
sulfitt, nøtter

KIMCHI

FERMENTERTE GRØNNSAKER
MED CHILI, HVITLØK & INGEFÆR
Hvete, fisk, sulfitt

FRISK SALAT

MED WASABIVINAIGRETTE

Sulfitt, sennep

DAGENS 3-RETTES

VARIERER - SPØR OSS

865,-

VINPAKKE FRA 565,-

*Kun tilgjengelig på våre Grill-Bord

DESSERT

PISTASJE CRÈME BRÛLÉE

RIPS & BRINGEBÆR

Melk, egg

195,-

PAVLOVA

BRINGEBÆR-MASCARPONEKREM & BÆR

Melk, egg, sulfitt

195,-

CRÈME CARAMEL

PASJONSFRUKT & KOKOS-IS

Egg, melk

195,-

ISKREM eller SORBET

SMAKER VARIERER – SPØR OSS

Melk, egg, pistasj, nøtter

65,- PER KULE

DAGENS DESSERT

Variører – spør oss

185,-

MINERALVANN & ALKOHOLFRI

VARME 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 EPLEJUS

Glass

Flaske

Rosetta

58,-

225,-

INDERØY MOSTERI FRUKTJUS

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

ESPRESSO

64,-

AMERICANO

64,-

CAPPUCINO

66,-

CAFFÈ LATTE

66,-

COFFEE

Kjeldsberg

65,-

TEA

65,-

Gravraak

BAILEYS COFFEE

160,- /250,-

IRISH COFFEE

205,-

ØL & SIDER

E.C. DAHLS PILSNER

4,6%, (0,33l)

110.-

På fat

BROOKLYN LAGER

5,2%, (0,33l)

125,-

På fat

E.C. DAHLS BOLT IPA

6,5%, (0,33l)

145,-

På fat

RIGNES LITE PILSNER

4,3%, (0,30l)

145,-

Flaske

NOAM BAVARIA LAGER

5,2%, (0,34l)

155,-

Flaske

BIRRA MORRETI

4,6%, (0,33l)

125,-

Flaske

GALIPETTE CIDRE BRUT

4,5%, (0,33l)

145,-

Flaske

MUSSERENDE VIN

Glass

Flaske

AYALA

235,-

1390,-

Britannia Selection Brut Majeur, Champagne, Frankrike

AYala

255,-

1525,-

Britannia Selection Rosé Majeur, Champagne, Frankrike

NYETIMBER

295,-

1700,-

Cuvée-Cheri, Demi-sec, West Sussex, England

MIONETTO

155,-

925,-

Rive di Santo Stefano Prosecco Superiore Brut, Piemonte, Italia

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

RØDE VINER

Glass

Flaske

TERRAZAS DE LOS ANDES

155,-

725,-

Malbec 2021, Mendoza, Argentina

ALAIN GAILLOT & THALVIN

165,-

750,-

Syrah Syrocco 2022, Zenata, Marocco

FÈLSINA

185,-

835,-

Chianti Classico 2022, Toscana, Italia

SEGHEsIO

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

285,-

1275,-

Pinot Noir 2022, Marlborough, New Zealand

CHATEAU MUSAR

325,-

1450,-

Blend 2018, Bekaa Valley, Libanon

Alle viner kan inneholder sulfitt



GRILL

Velkommen til et digg måltid!

Velg saus og tilbehør selv, eller gå for noen av våre retter med ferdig utvalgt tilbehør.

Vi jobber stadig med å hente råvarer fra utvalgte gårder og leverandører som setter både kvalitet og dyrevelferd i fokus.

Spør oss gjerne om anbefalinger!

APERITIF

Miyagi Old Fashioned

Japansk Whisky | Amaro | Kokosvann | Aromatisk Bitter
205,-

Umeshu Mule

Japansk Vodka | Umeshu Sake | Ingefær | Rabarbra | Eple
205,-

Mizu Martini

Japansk Vodka | Ginjo Sake | Aloe Vera
205,-

Britannia Selection Champagne

Glass 235,- | Flaske 1390,-