

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

KIMCHI BUTTER SAUCE

wheat, fish, sulphite, soy, milk

SZECHUANPEPPER-

& KOKOS-SAUS

Sulfitt, soya

CHILI CRUNCH

Sulfitt, hvete, soya

KEWPIE MAJO

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

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

JONATHANS 3-RETTES

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER KJELLERFISK + DAGENS DESSERT
865,-

VINPAKKE FRA 565,-

*Kun tilgjengelig på våre Grill-Bord

DESSERT

PISTASJE CRÈME BRÛLÉE

RIPS & BRINGEBÆR

Melk, egg, pistasj

195,-

PAVLOVA

BRINGEBÆR-MASCARPONEKREM & BÆR

Melk, egg, sulfitt

195,-

MELKESJOKOLADE-GANACHE

KAFFESKUM & HVIT SJOKOLADECRUNBLE MED HASSELNØTT

Egg, melk, hasselnøtt, hvete

195,-

ISKREM eller SORBET

SMAKER VARIERER – SPØR OSS

Melk, egg, pistasj, nøtter

65,- PER KULE

DAGENS DESSERT

Variierer – spør oss

185,-

MINERALVANN & ALKOHOLFRI

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 EPLEJUS Glass Flaske	225,-
Rosetta	58,-
INDERØY MOSTERI FRUKTJUS	225,-
Bringebær Rabarbra	58,-
APPLE- & WILLIAMS PEAR	295,-
Alkoholfri sider	110,-
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 Gravraak	65,-
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		
ARTELIUM	215,-	975,-
White Pinot 2023, Sussex, England		
CLOUDY BAY	215,-	975,-
Sauvignon Blanc 2024, Marlborough, New Zealand		
XIMENES-SPINOLA	220,-	990,-
Pedro Ximénes 2022, Jerez-Xérès-Sherry, Spania		
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		
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	285,-	1275,-
Pinot Noir 2022, Marlborough, New Zealand		
CHATEAU MUSAR	325,-	1450,-
Blend 2018, Bekaa Valley, Libanon		

Alle viner kan inneholder sulfitt

JONATHAN

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,-