

## KVELDSMENY

BOBLETYGG KR 165/ 700,- (HALVFLASKE CHAMPAGNE).

Kokkens "amuse bouche", serveres med et glass bobler fra baren.

SPEKEFAT KR 135,-

Norsk spekemat, aioli og hjemmebakt brød.

OSTEFAT KR 165,-

Inneholder: Hvete, spelt, egg, sennep, sulfitt

Tre norske oster med brød og noe søtt.

JA TAKK, BEGGE DELER! KR 249,-

Inneholder: Hvete, spelt, melk, nøtter

Ost og spekemat med brød, aioli og oliven.

Inneholder: Hvete, spelt, egg, melk, nøtter, sulfitt

Oliven kr 45,-

Aioli kr 20,-  
(Egg)

Nøtter kr 45,-

Hummus og Dukkah kr 65,-  
(Nøtter)

## SMÅ KALASER

LAKS TARTAR KR 155,-

med avokadokrem og vårgrønnsaker

Inneholder: Melk, Fisk

BAKTE BETER 155,-

honning og fetaoskrem, og ristede

gresskarkjerner

Ih: melk, kjerner

## KLASSISKE KALASER

KREMET FISKESUPPE KR 160,- / 195,-

Kremet suppe med blåskjell fra Trøndelag

og grønnsaker. Serveres med hjemmebakt brød.

Ih: Fisk, skjell, skalldyr, selleri, melk, sulfitt

## STORE KALASER

DAGENS VEGETAR KR 235,-

Kremet sopp byggrynsrisotto

Stekt sopp med vårgrønnsaker og ramsløk.

Inneholder: Melk, sulfitt, bygg, soya

DAGENS FANGST KR 299,-

Pastinakkpuré, smørdampet kål, redikk og

smørsaus med ørretrogn og avruga.

Inneholder: Fisk, melk, sulfitt, belgfrukt, blåskjell

DAGENS KJØTT KR 325,-

Vårgrønnsaker, gulrotpuré og rødvinssaus.

Inneholder: Melk, soya, sulfitt

## SØTE KALASER

NYRKREM KR 145,-

med bringebær og lakrissorbet og

crumble.

Inneholder: Melk, egg, nøtter

SJOKOLADE KR 160,-

Valrhonakrem, crumble og

blodappelsinsorbet.

Inneholder: Melk, egg, hvete, mandler

DAGENS KAKE KR 75,-

Inneholder: Varierer

## VI ANBEFALER

**Laks tartar**

\*\*\*

**Dagens fangst**

\*

**Dagens kjøtt**

\*\*\*

**Kokkens ost**

\*

**Nyrkrem****3-retter kr 570,-****4-retter kr 600,-****5-retter kr 655,-****Våre servitører har et generøst utvalg av****drikke, med og uten alkohol.****Spør oss gjerne hva vi har å tilby****fra vårt rikholdige vinlager!**

## EVENING MENU

### CHEF 'S "AMUSE BOUCHE"

SERVED WITH BUBBLES FROM THE BAR 165,- / 700,- (HALF BOTTLE CHAMPAGNE)

CURED MEATS KR 135,-

Norwegian cured meats, aioli and bread  
Contains: Wheat, spelt, egg, mustard, sulphite

CHEESE PLATTER KR 165,-

3 norwegian cheeses with bread and something sweet.  
Contains: Milk, wheat, spelt, nuts

BOTH, PLEASE! KR 249,-

Norwegian cheese and cured meats, with bread, aioli and olives  
Contains: Wheat, spelt, egg, mustard, sulphite, nuts

Olives kr 45,-

Hummus og Dukkah kr 65,-  
(nuts)

Aioli kr 20,-

Nuts kr 45,-

### STARTERS

SALMON TARTAR KR 155,-

Norwegian salmon tartar with avocado cream  
and spring vegetables  
Contains: fish, melk

OVEN BAKED BEETROT 155,-

Honey whipped feta cheese, wild garlic and  
toasted pumpkin seeds  
Contains: milk, seeds

### BIG KALAS

CREAMY FISH SOUP KR 160,- / 195,-

White fish and fresh vegetables.

Served with bread.

Contains: Milk, fish, mussel, shellfish, sulphite

CHEF 'S VEGETARIAN

Barley risotto with wild mushrooms, fresh  
vegetables and ramson.

Contains: Milk, sulphites, soy, barley

CHEF'S FISH KR 295,-

Parsnip puré, butter steamed cabbage and  
butter sauce with trout roe and avruga

Contains: Fish, milk, sulphite, legume, mussels

CHEF'S MEAT KR 315,-

Spring vegetables, carrot puré and red wine sauce  
Contains: Milk, soy, sulphite

### WE RECOMMEND

Salmon tartar

---

Today`s catch

-

Today's meat

---

Chef`s cheese

---

Nyr Cream

3-course kr 570,-

4-course kr 600,-

5-course kr 655,-

**Our waiters have a generous selection of drinks,  
with and without alcohol.**

**Feel free to ask us what we have to  
offer from our rich winelist!**

### DESSERT

"NYR CREAM" Kr 145,-

With raspberry and liquorice sorbet and  
crumble.

Contains: Milk, egg, nuts

CHOCOLATE KR 150,-

Valrhona cream and blood orange sorbet.

Contains: Milk, egg, wheat, almonds

CHEF'S CAKE KR 65,-

Whipped Crème Fraîche with vanilla.

Contains: Varies