

RESTAURANT

# KALAS

& canasta

BAR

## K V E L D S M E N Y

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

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

SPEKEFAT KR 125,-

Norsk spekemat, aioli og hjemmebakt brød.  
Innhold: Hvetemel, spelt, egg, sennep, sulfitt

OSTEFAT KR 165,-

Tre norske øster med brød og noe søtt.  
Innhold: Hvetemel, spelt, melk, nøtter

JA TAKK, BEGGE DELER! KR 249,-

Ost og spekemat med brød, aioli og oliven.  
Innhold: Hvetemel, spelt, egg, melk, nøtter, sulfitt

Oliven kr 45,-      Hummus og Dukkah kr 65,-  
(nøtter)

Aioli kr 20,-      Nøtter kr 45,-

### SMAÅ KALASER

TARTAR KR 160,-

Tartar på storfe med tempura og pannekake  
Innhold: Egg, hvetemel, soya, sulfitt

TOSTADA KR 125,-

Ceviche og sòtpotet på mais tostada  
Innhold: Fisk, egg, sulfitt

### KLASSISKE KALASER

KREMET FISKESUPPE KR 155,-/ 195,-

Kremet suppe med blåskjell fra Trøndelag  
og grønnsaker. Serveres med hjemmebakt brød.  
Innhold: Fisk, skjell, skalldyr, selleri, melk, sulfitt

### STORE KALASER

DAGENS VEGETAR KR 235,-

Aubergine "Schnitzel" med chimichurri og  
syltet løk  
Innhold: Hvetemel, egg, melk, sulfitt

DAGENS FANGST KR 295,-

Fennikel og skalldyrsaus  
Innhold: Fisk, skalldyr, melk, sulfitt

DAGENS KJØTT KR 315,-

Selleri, brokkolini og  
rødvinssaus  
Innhold: Melk, bokhvete, bygg, selleri, soya, sulfitt

### VI ANBEFALE

*Tartar*

\*\*\*

*Dagens fangst*

\*

*Dagens kjøtt*

\*\*\*

*Kokkens ost*

\*

*Eple*

3-retter kr 555,-

4-retter kr 595,-

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!

### SØTE KALASER

EPLE KR 140,-

Karamellisert eple, iskrem og mandelmuler  
Innhold: Melk, egg, soya, mandel

SJOKOLADE KR 150,- Valrhonakrem,

pistasj og bringebærsorbet  
Innhold: Melk, egg, hvetemel, pistasj

DAGENS KAKE KR 65,-

Innhold: Varierer

GODTERISKÅL KR 55,-

"Petit four" fra kjøkkenet.  
Innhold: Varierer

RESTAURANT

# KALAS

& canasta

BAR

## EVENING MENU

CHEF'S "AMUSE BOUCHE"

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

CURED MEATS KR 125,-

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

CHEESE PLATTER KR 165,-

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

BOTH, PLEASE! KR 249,-

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

Olives kr 45,-      Hummus og Dukkah kr 65,-  
(nuts)

Aioli kr 20,.      Nuts kr 45,-

TARTAR KR 160,-  
Tartar of beef with mayo and tempura  
Ih: Egg, wheat, soy, sulphite

TOSTADA KR 125,-  
Ceviche and sweet potato on corn tostada  
Ih: fish, egg, sulphite

### CLASSIC KALAS

CREAMY FISH SOUP KR 155,-/ 195,-  
Creamy soup with mussels from Trøndelag  
and veggies. Served with bread  
Ih: Fish, shells, shellfish, celeriac, milk, sulphite

### BIG KALAS

TODAYS VEGETARIAN KR 235,-  
Eggplant "Schnitzel," pickled onion,  
chimichurri and brokkolini  
Ih: Wheat, egg, milk, sulphite

TODAYS CATCH KR 295,-  
Fennel and shellfish sauce  
Ih: Fish, shellfish, celeriac, milk, sulphite

TODAYS MEAT KR 315,-  
Celeriac, broccolini and  
red wine sauce  
Ih: Milk, celeriac, soy, sulphite

### WE RECOMMEND

Tartar

---

Today's catch

Today's meat

---

Chef's cheese

Apple

3-course kr 555,-

4-course kr 595,-

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

APPLE KR 140,-

Caramellized apple, icecream and  
almond crumble

Ih: Milk, egg, almonds, soy

CHOCOLATE KR 150,-

Valrhona cream and raspberry

Ih: Milk, egg, wheat, pistacchio

CHEF'S CAKE KR 65,-

Whipped Crème Fraîche with vanilla.

Ih: Varies

PETIT FOURLS KR 49,-

"Petit four" from the kithcen.

Ih: Varies