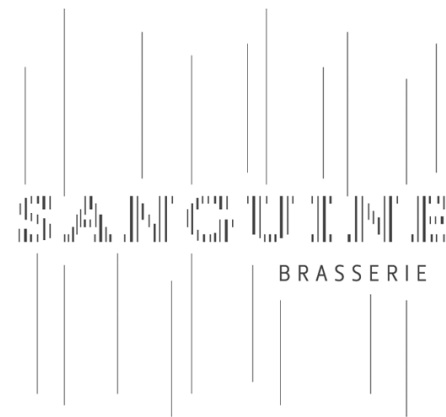


FORRETTER STARTERS

| | |
|---|----------|
| Husets salat frisk grønn salat servert med semitørket tomat og oliven <i>Salad of the house</i> <i>fresh green salad served with semi-dried tomato and olives</i> | kr 98,- |
| Bacon- og pistasjterrine med eplekrem, daddel- og tyttebærvinaigrette <i>Bacon and pistachio terrine</i> <i>with apple cream, date and lingonberry vinaigrette</i> | kr 158,- |
| Einergravet reinsdyr med Snøfrisk og ristet pepper, ripsgelé og hasselnøtter <i>Juniper-cured reindeer</i> <i>with Snøfrisk creamcheese and roasted pepper, red currant gel and hazelnuts</i> | kr 158,- |
| Tre typer sild serveres med rugbrød, kokte poteter og rødløk <i>Three types of homemade herring</i> <i>served with rye bread, boiled potatoes and red onion</i> | kr 162,- |
| Operaens fisk- og skalldyrsuppe serveres med dagens fangst <i>The Opera's fish- and shellfish soup</i> <i>served with the catch of the day</i> | kr 132,- |
| Sesongens forrett <i>Starter of the season</i> | kr 150,- |

SMÅRETTER LIGHT MEALS

| | |
|---|----------|
| Operaens fisk- og skalldyrsuppe serveres med dagens fangst <i>The Opera's fish- and shellfish soup</i> <i>served with the catch of the day</i> | kr 185,- |
| Charcuterie & ost Dagens utvalg av spekemat og ost servert med salte mandler og aioli <i>Charcuterie & cheese</i> <i>A selection of cured meat and cheese</i> <i>served with salted almonds and aioli</i> | kr 210,- |



HOVEDRETTER MAIN COURSES

| | |
|---|----------|
| Grillet ørret med brokkolikrem og Pommes Anna, beurre blanc med taskekrabbe, lodderogn og dill <i>Grilled trout</i> <i>with broccoli cream and Pommes Anna, beurre blanc with brown crab, capelin and dill</i> | kr 268,- |
| Braisert svineside Med bønnecassoulet, potetstappe og hvitløkssjy <i>Braised porkrib</i> <i>with bean cassoulet, mashed potatoes and garlic jus</i> | kr 275,- |
| Sesongens vegetar <i>Vegetarian main course of the season</i> | kr 235,- |
| Sesongens fisk <i>Fish main course of the season</i> | kr 250,- |
| Sesongens kjøtt <i>Meat main course of the season</i> | kr 250,- |
| Sesongens 2-retter <i>2-course menu of the season</i> | kr 350,- |
| Sesongens 3-retter <i>3-course menu of the season</i> | kr 435,- |
| DESSERTER DESSERTS | |
| Tiramisu med sjokoladesorbet <i>Tiramisu</i> <i>with chocolate sorbet</i> | kr 115,- |
| Yoghurtpannacotta med honningmüsli, sjokolade og bringebærsorbet <i>Yoghurt pannacotta</i> <i>with honey müsli, chocolate and raspberry sorbet</i> | kr 115,- |
| Mørk sjokolademousse med kryddermarinerte kirsebær og yoghurt sorbet <i>Dark chocolate mousse</i> <i>with spice marinated cherries</i> <i>and yoghurt sorbet</i> | kr 115,- |
| En frisk avslutning et utvalg av våre sorbeter <i>A refreshing finish</i> <i>a selection of our sorbets</i> | kr 115,- |
| Petit fours et utvalg av dagens sjokolader, geléer og småbakkels <i>Petit fours</i> <i>a selection of today's chocolates, jellies and pastries</i> | kr 115,- |
| Cantuchini | kr 45,- |
| Et utvalg av våre modne oster servert med tomatmarmelade og nøttebrød <i>A selection of our matured cheeses</i> <i>served with tomato marmelade and nut bread</i> | kr 135,- |
| Sesongens dessert <i>Dessert of the season</i> | kr 115,- |

**Med forbehold om små justeringer etter årstid og råvaretilgang.
Vi ber om at selskapet gir beskjed om eventuelle allergier og vegetarianere.**