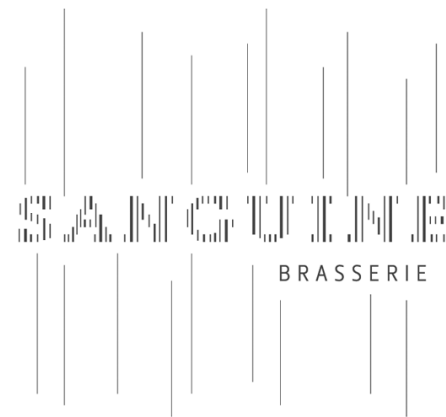
**SMÅRETTER****LIGHT MEALS**

Husets salat frisk grønn salat servert med semitørket tomat og oliven <i>Salad of the house</i> <i>fresh green salad</i> <i>served with semi-dried tomato and olives</i>	kr 98,-
Cæsarsalat med kyllingbryst og sprøstekt bacon <i>Caesar salad with chicken filet and crispy bacon</i>	kr 162,-
Pastasalat på håndlaget pasta fra Napoli med røkt svineknokke, bakt paprika og oliven <i>Pasta salad</i> <i>Handmade pasta from Naples</i> <i>with smoked leg of pig, baked bell peppers and olives</i>	kr 162,-
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,-
Bacon- og pistasjterrine med eplekrem, daddel- og tyttebærvinaigrette <i>Bacon and pistachio terrine</i> <i>with apple cream, date and lingonberry vinaigrette</i>	kr 162,-
Bisteccasandwich med kapers og estragonsmør <i>Bistecca sandwich</i> <i>with capers and tarragon butter</i>	kr 162,-
Røkelaks på surdeigsbrød med posjert egg, bakte rødbeter og lodderogn <i>Smoked salmon on sourdough bread</i> <i>with poached egg, baked red beets</i> <i>and capelin</i>	kr 162,-
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 skaldyrssuppe serveres med dagens fangst <i>The Opera's fish- and shellfish soup</i> <i>served with the catch of the day</i>	kr 132/185,-
Sesongens suppe <i>Soup of the season</i>	kr 185,-
Klassisk rekesmørbrød med majones og dill <i>Classic open shrimp sandwich</i> <i>with mayonnaise and dill</i>	kr 145,-
Focaccia med serranoskinke, Taleggio og vincotto <i>Focaccia</i> <i>with Serrano ham, Taleggio and vincotto</i>	kr 162,-

**HOVEDRETTER****MAIN COURSES**

Sesongens vegetar <i>Vegetarian main course of the season</i>	kr 205,-
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 <i>DESSERTS</i>	
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 yoghurtsorbet <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,</i> <i>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.**