

## Kjøkkensjefens anbefaling - the chef recommends:

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 299,-

Skalldyrssuppe med ferskt brød  
Seafood soup with bread and butter

Ovnbakt laksfilet med pesto og limedufftende béarnaise saus.  
Toppet med grillet kamskjell og chili marinerte scampi, serveres med kokte poteter  
Ovnbaked salmon with pesto and limescent béarnaise sauce.  
Topped with grilled scallops and chili marinated scampi, served with boiled potatoes

Hjemmelaget Tiramisu  
Homemade Tiramisu

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 299,-

Røkt laks fylt med Skagen røre, toppes med rogn og ferske asparges  
Smoked salmon stuffed with seafood cream, topped with caviar and fresh asparagus

Baconsurret kyllingfilet fylt med Gorgonzola ost.  
Serveres med choronsaus, wokede grønnsaker og urtebakte poteter  
Bacon wrapped chickenfilet, stuffed with gorgonzola cheese.  
Served with choronsauce, stir-fried vegetables and herb baked potaoes

Gino  
Ferske jordbær og banan gratineres med hvitsjokolade  
Fresh strawberries and banana gratinated with white chocolate

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 319,-

Serrano skinke med en kantarelcappuccino, serveres med chevré ost og smørkokt rødbeter  
Serrano ham with a cantarellcappucino, served with chevré cheese and butter boiled beetroot

Honning og senneps marinert lammecarré. Serveres med en kraftig rødvinnsaus, wokede grønnsaker og urte bakte båtpoteter.  
Honey and mustard marinated lamb racks, served with a heavy red wine sauce, stir-fried vegetables and herb baked potatoes.

Hjemmelaget sjokolade trøffel, serveres med frukt og vanilje is  
Homemade chocolate truffle, served with fruit and vanilla ice cream

**3-retters meny - 3 course menu****kr 319,-**

Salat med hvit og grønn asparges, bacon og ristet pinjekjerner  
Salad with white and green asparagus, bacon and roast pine nuts

Grillspyd med indrefilet av lam, okse og grove krydderpølse.  
Serveres med B45 saus og urtebakte båtpoteter  
Grilled skewer with tenderloin of lamb, beef and spicy Creole sausage.  
Served with B45 sauce and herb baked potatoes

Crème brûlée  
Crème brûlée

**3-retters meny - 3 course menu****kr 349,-**

Serrano skinke fylt med Lofotenkrem, serveres med rødbete, asparges, ruccola og parmesan  
Serrano ham stuffed with fish cream, served with beetroot, asparagus, salad and parmesan

Hjortmedaljong (225g) serveres med en kremet kantarellsaus, pommes williams, baconstekt rosenkål og ripsgelèr  
Deer medallion (225g) served with a creamy chantarelle saus, pommes Williams, baconfried brussels sprouts and a currantjelly

Varme, saftige bjørnebær med is  
Warm blackberries with ice-cream

**Vinpakke anbefalt av hovmester:****kr 219,-**

1 glass	Sancerre, Andre Dezat - Frankrike
1 glass	Barbera d´Alba Fratelli Oddero - Italia
4 cl	valgfri av Bache Gabrielsen / likører / dessert vin

## Forretter/Starters

Skalldyrssuppe med ferskt brød kr 65,-  
Seafood soup with bread and butter

Røkt laks fylt med Skagen røre, toppes med rogn kr 65,-  
og ferske asparges  
Smoked salmon stuffed with seafood cream, topped  
with caviar and asparagus

Serrano skinke med en kantarellcappuccino, serveres kr 65,-  
med chevré ost og smørkokt rødbete  
Serrano ham with a cantarellcappuccino, served with  
chevré cheese and butter boiled beetroot

Salat med hvit og grønn asparges, bacon og ristet pinjekjerner kr 65,-  
Salad with white and green asparagus, bacon and roasted pine nuts

Cross over kr 65,-  
Serrano skinke fylt med Lofoten krem.  
Serveres med rødbeter, asparges, ruccola og permesan  
Serrano ham stuffed with fish cream, served with beetroot,  
asparagus, salad and parmesan

Forretter og desserter serveres ikke enkeltvis  
Starters and desserts are not served individually

## Barnemeny - kids menu

Pølser, servert med pommestruer og salat kr 55,-  
Sausages, served with salad and thick fries

## Hovedretter / Main courses

Pasta Don Simone kr 139,-  
Tagliatelle med kyllingfilet, soltørkede tomater, parmesan  
og pinjekjerner. Serveres med en kremet saus og hvitløks brød  
Tagliatelle with chicken filet, sundried tomatoes, parmesan and  
pine nuts. Served with a creamy sauce and garlic bread

Husets wok med kyllingfilet, sesongens grønnsaker og ris kr 139,-  
Wok with chicken filet, fresh seasonal vegetables and rice  
(Laktose og gluten fri - Lactose and gluten free)

Grillet steinbitfilet med bacon saus, kr 139,-  
serveres med salat og kokt potet  
Grilled catfish filet with bacon sauce, served with salad  
and boiled potatoes

<p>Grillet svinefilet serveres med en kremet kantarellsaus, pommes bistro og salat  Grilled pork filet served with a creamy chantarelle saus, pommes bistro and fresh salad</p>	kr 149,-
<p>Hjemmelaget elgkarbonader på rødbetsalat med tørket aprikos og valnøtter. Serveres med tyttebærrømme, stekt løk og poteter  Home made moose burger on a bed of beetroot salad, dried apricots and walnuts. Served with mountain cranberries, fried onions and potatoes</p>	kr 159,-
<p>Minibiff av ytrefilet (160g), serveres med urtesmør, pommes bistro og frisk salat  Mini steak (sirloin) (160) served with herb butter, pommes bistro and fresh salad</p>	kr 159,-
<p>Ovnsbakt laksfilet med pesto og limedufftende béarnaise saus. Toppet med grillet kamskjell og chili marinerte scampi, serveres med kokte poteter  Ovnbaked salmon with pesto and limescent béarnaise sauce. Topped with grilled scallops and chili marinated scampi, served with boiled potatoes</p>	kr 189,-
<p>Baconsurret kyllingfilet fylt med Gorgonzola ost. Serveres med choronsaus, wokede grønnsaker og urtebakte båtpoteter  Bacon wrapped chickenfilet, stuffed with gorgonzola cheese. Served with choronsauce, stir-fried vegetables and herb baked potatoes</p>	kr 189,-
<p>Ovnsbakt lammelår serveres med skogsoppsaus, mintgelè, wokede grønnsaker og fløtegratinerte poteter  Ovenbaked leg of lamb, served with mushroom sauce, mintjelly stir-fried vegetables and potatoes au gratin</p>	kr 189,-
<p>Honning og senneps marinert lammecarré. Serveres med en kraftig rødvinnsaus, wokede grønnsaker og urtebakte båtpoteter.  Honey and mustard marinated lamb racks served with a heavy red wine sauce, stir-fried vegetables and herb baked potatoes.</p>	kr 199,-
<p>Grillspyd med indrefilet av lam, okse og grove krydderløse Serveres med B45 saus og urtebakte båtpoteter  Grilled skewer with tenderloin of lamb, beef and spicy Creole sausage. Served with B45 sauce and herb baked potatoes</p>	kr 199,-
<p>Hjortmedaljong (225g) serveres med en kremet kantarellsaus, pommes williams, baconstekt rosenkål og ripsgelè  Deer medallion (225g) served with a creamy chantarelle saus, pommes Williams, baconfried brussels sprouts and a currantjelly</p>	kr 239,-
<p>B45's pepperstek  Cognac flambert indrefilet med en kremet grønnpeppersaus, Serveres med pannestekt sjampinjong og paprika, urtebakte båtpoteter  Congnac flamed steak (tenderloin) with creamed greenpeppersauce. Served with panfried mushrooms and peppers, herb baked potatoes</p>	kr 239,-

## Desserter / Desserts

Varme, saftige bjørnebær med is Warm blackberries with ice cream	kr 62,-
Hjemmelaget sjokolade trøffel, serveres med frukt og vaniljeis Homemade chocolate truffle, served with fruit and vanilla ice cream	kr 62,-
Hjemmelaget karamellisert eplekake med vanilje is og marinerte bær Homemade caramelized apple-tart with vanilla ice cream and marinated berries	kr 62,-
Hjemmelaget Tiramisu Homemade Tiramisu	kr 62,-
Gino Ferske jordbær og banan gratineres med hvitsjokolade Fresh strawberries and banana gratinated with white chocolate	kr 62,-
Crème brûlée Crème brûlée	kr 62,-
Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri) Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free)	kr 62,-

## Drikke - drinks

Appelsinjuice, Orange juice, Eplemost, Apple juice	kr 38,-
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Solo, Farris	kr 38,-
Imsdal 0,5l	kr 38,-

### ØL- BEER

Fatøl, 0,4 l (draught beer)	kr 65,-
Smirnoff Ice	kr 75,-
Brooklyn Lager	kr 65,-
Staropramen Dark, In Bev Praha	kr 65,-
San Miguel	kr 65,-
Tsingtao beer	kr 65,-
Stella Artois	kr 65,-
Peroni Nastro Azzuro	kr 65,-
Heineken, flaske	kr 65,-
Corona, flaske	kr 65,-
Pærecider, flaske	kr 65,-
Munkholm, flaske (non alcohol)	kr 38,-

### KAFFE, COFFEE- TE, TEA

Kaffe,	kr 26,-
Espresso singel/double	kr 26,-/32,-
Cappuccino singel / double	kr 32,-/38,-
Caffe latte singel / double	kr 32,-/38,-
Frukt te - Fruit tea	kr 26,-
Grønnte - Green tea	kr 26,-

## Røde viner - Red wines

FRANKRIKE 1/1 1/2  
Chateau Moulinat, kr 490,-  
Bordeaux  
Elegant og kompleks aroma med frukt av mørke bær, lær, tobakk, noe anis og fat. Vinen er velbalansert med god konsentrasjon av mørke bær, kaokao og integrerte tanniner

BOURGOGNE ROUGE  
PINOT NOIR kr 380,-  
Pent fyldig vin god frukt i munnen, med glatt tekstur, varm og tørr finish. Passer til lam, reinsdyr, men også fett fisk som torsk med kremsaus

SPANIA  
Marques de Caceres, Rioja kr 370,- 220,-  
Dyp rød farge, god fylde, aromatisk fruktighet, rund

ARGENTINA  
Trapiche Malbec Agrelo kr 330,-  
Vinen er laget 100% Malbec fra de Agrelo regionen. En rik vin med violert fargetoner, oser av plommer og kirsebær. Rund i munnen med en hint av trøfler og vanilje

CHILE  
Santa Carolina - Reservado Maipo kr 350,- 200,-  
Rubinrød farge som henger godt på glasset. Duft av modne solbær og kirsebær. Balansert og smaksrik med stort innslag av krydrete bær

ITALIA  
Solane Valpolicella kr 400,-  
Classico Superiore Ripasso  
Typeriktig og intens aroma av frukt, kirsebær og hint av vanilje. I munnen en fyldig og strukturert smak med frukt og hint av pepper. Laget på "Ripasso" metoden

Barbera d'Alba glass  
Fratelli Oddero kr 420,- 84,-  
Typeriktig barbera med fint eikepreg og aromatisk, lang smak av kirsebær, morell og plomme.

Chianti Classico kr 380,-  
San Jacopo  
En type riktig Chianti med en karakteristisk aroma av kirsebær og en behagelige lett bitter finish. Middels fyldig vin med fin balanse mellom syre og frukt.

Operetta Delle Venezie IGT glass  
kr 330,- 74,-  
Fruktig aroma av røde bær. "Ripasso" metoden er brukt på 30% av druene. Middels fyldig vin med fin balanse av syre og frukt

Husets rødvin/House's redwine  
FRANKRIKE  
Chapelle du Bois LGI  
Lukt av solmodne druer, masse bær og frukt-aromaer. Smaken har god fylde, er rund og bløt og meget fruktig  
Glass 65,- kr 300,- 180,-

## Hvite viner - White wines

FRANKRIKE 1/1 1/2  
Chablis, Regnard.Tørr kr 420,-  
Gulgrønnfarge, frisk eplelyrlighet i duften, rund, elegant smak

Sancerre glass  
Andre Dezat kr 420,- 84,-  
Frisk tørr og konsentrert vin med distinkte aromaer av stikkelsbær, nesle, eple og mineraler. Finessefylt, elegant og druetyppisk. Lang ettersmak

Dopff & Gewurztraminer, Alsace kr 350,- 190,-  
Dyp strågul farge, fin fylde, krydret bouquet og smak, frisk, tørr

ITALIA  
Monte Tondo Soave kr 320,-  
Typeriktig Soave med innslag av epler, blomster og et streif av mandler. Slank og lett syrlig vin med hederlig lengde og trang finish. Typisk Soave, middels fyldig vin med en fin syre.

TYSKLAND  
Anselmann Riesling kr 350,-  
Kabinett  
Elegant og fruktig vin med aroma som minner om aprikos, sitrus, modne epler og honning med minerale toner. I munnen er den halvtørr, fruktig med lang ettersmak tilslutt

CHILE  
Santa Carolina kr 350,-  
Chardonnay  
En frisk og middels fyldig vin med smaksopplevelser av modne sitrusfrukter

Husets hvitvin/ House's white wine  
Glass 65,- kr 300,- 180,-

FRANKRIKE  
Chapelle du Bois blanc LGI  
Lys strågul. Ren og frisk duft av lime, fersken, litt pære og grønne epler. Smaken er fruktig og frisk

## Alkoholfri vin - Alcohol-free wine

Tyskland Glass  
Ebony Vale Cabernet 54,- kr 230,-  
Sauvignon (Rødvin)  
hvit, halvtørr  
Ebony Vale Chardonay 54,- kr 230,-  
(Hvitvin)

## Rosevin - Rose wine

CHILE  
Santa Carolina Rosé Carmenere kr 350,-  
Søte og fruktig aromaer av jordbær  
og bringebær med delikate florale hint.

## Mouserende vin - Sparkling wine

PORTUGAL  
Vidigal Brut, Caves Vidigal kr 330,-  
Eplepreget, tørr, frisk, fruktig  
og fin mousse

## Drinker

APERITIFF 'S  
Kopke Bridge Old Rudby kr 59,-  
Dry sack kr 59,-  
Bristol Cream kr 59,-  
Martini Vermouth kr 59,-  
Campari Bitter kr 59,-

COCKTAILS  
Dry Martini kr 89,-  
Margarita kr 89,-

WHISKY  
Jameson kr 79,-  
Glenfiddich kr 93,-  
Jim Beam kr 79,-  
Bell 's kr 79,-

GIN  
Gordons kr 79,-

BITTERS  
Gamel Dansk kr 69,-  
Jagermeister kr 69,-  
Fernet-Branca kr 69,-

VODKA  
Smirnoff kr 79,-  
Absolutt kr 79,-

ROM  
Bacardi kr 79,-

## Champagne

FRANKRIKE  
Champagne Brut Tradition kr 480,-  
Baron-Fuenté  
Fine frukttoner, "brøddeig", energisk  
mousse, eple, sitron

## Dessert vin

FRANKRIKE - BORDEAUX  
Mouton Cadet Reservé Sauternes  
Typisk fra appellasjonen en kraftig kombinasjon  
av honning, kandiserte sitrus frukter og nøtter,  
Spesielt mandler. Smak er preget av kandiserte  
aprikos, et påståelig angrep, men elegant.

Glass 4 cl 1/2 fl 1/1 fl  
58,- kr 315,- 570,-

COGNAC  
Bâche Gabrielsen kr 79,-  
Cognac, VSOP kr 85,-  
Larsen Spesial kr 85,-  
Calvados kr 85,-  
Bache X.O kr 95,-  
Remy Martin kr 99,-

AKEVITT  
Løiten Linie kr 75,-  
Gammel Oppland kr 83,-

LIKØRER  
Baileys kr 65,-  
Advocaat kr 65,-  
Tia Maria kr 65,-  
Tequila kr 65,-  
Kalhua kr 65,-  
Sambuca kr 65,-  
St. Halvard kr 75,-  
Cointreau kr 75,-  
Drambuie kr 75,-

COFFEE DRINKS  
Mexican Coffee, Kalhua kr 89,-  
Baileys Coffee, Baileys kr 89,-  
Tulipan Coffee, Egglikør kr 89,-  
Calypso, Tia Maria kr 89,-  
Irish Coffee, Irish whisky kr 92,-

Mineralvann, tillegg kr 17,-  
Battery (tillegg) kr 20,-