

Kjøkkensjefens anbefaling - the chef recommends:

3-retters meny - 3 course menu

kr 315,-

Asparges med parmaskinke, serveres med tomatsalat og parmasanost på topp.
Asparagus wrapped in Parma ham, served with tomato salad and Parmesan cheese on top. *Allergenmerking: melk.*

Fiskespyd med laks og steinbitfilet, toppes med en grillet scampi, serveres med en kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokt mandelpoteter.

Fish skewer of salmon and catfish filet, topped with grilled scampi, served with a creamy fish sauce, stir-fried vegetables and boiled almond potatoes.

Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk.

Crème brûlée.

Crème brûlée.

Allergenmerking: egg, melk

3-retters meny - 3 course menu

kr 315,-

Bruschetta med røkt laks og dillkrem med reker.

Bruschetta with smoked salmon and dill cream with shrimps.

Allergenmerking: fisk, melk, skalldyr

Ovnsbakt kyllingfilet med brie og spicy tomatsaus, serveres med urtebakte poteter.

Baked chicken fillet with brie and spicy tomato sauce, served with herb baked potatoes. Allergenmerking: melk

Dampet sjokoladecake med vanilje is.

Steamed chocolate cake with vanilla ice-cream.

Allergenmerking: egg, hvetemel, melk

3-retters meny - 3 course menu

kr 370,-

Salat med røkt elgstek i strimler, serveres med einerbær dressing.

Salad with smoked moose ham, served with juniper dressing.

Allergenmerking: melk

Timianstekt hjortmedaljong (225g) serveres med B45's kremet viltsaus og ripsgelè, grillede rotgrønnsaker på spyd og urtebakte poteter.

Timian roasted deer medallion (225g) served with B45's creamy cervidae sauce, currantjelly, grilled roots vegetables on a skew and herb baked potatoes.

Allergenmerking: melk, selleri

Varme, saftige bjørnebær med is.

Warm blackberries with ice-cream.

Allergenmerking: egg, melk

Vinpakke anbefalt av hovmester:

kr 245,-

1 glass Gerard Tremblay Petit Chablis - Frankrike

1 glass Ripasso Superiore - Italia

4 cl valgfri av Bache Gabrielsen / likører / dessert vin

Allergenmerking for vinpakke: sulfitt.

Forretter/Starters

Kremet fiskesuppe med tomatpesto. kr 68,-
Creamy fish soup with tomatopesto.
Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk, cashewnøtter

Asparges med parmaskinke, serveres med tomatsalat kr 68,-
og parmesanost på topp.
*Asparagus wrapped in Parma ham, served with tomato salad
and Parmesan cheese on top.*
Allergenmerking: melk

Bruschetta med røkt laks og dillkrem med reker. kr 68,-
Bruschetta with smoked salmon and dill cream with shrimps.
Allergenmerking: fisk, melk, skalldyr

Salat med røkt elgstek i strimler, serveres med einerbærdressing. kr 68,-
Salad with smoked moose ham, served with juniper dressing.
Allergenmerking: melk

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

Barnemeny - kids menu

Pølser, servert med pommes bistro og salat. kr 59,-
Sausages, served with salad and thick fries.
Allergenmerking: melk

Hovedretter / Main courses

Husets wok med sesongens grønnsaker, chili og BBQ saus, serveres med ris.
Alternativ 1: Med kyllingfilet. kr 145,-
Alternativ 2: Indrefilet av oksekjøtt i strimler. kr 189,-
House wok with fresh seasonal vegetables, chili and BBQ sauce, served with rice.
Option 1: With chicken filet. kr 145,-
Option 2: Tenderloin of beef in strips. kr 189,-
Allergenmerking: soya, hvetemel

Pasta Don Simone kr 145,-
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.
Allergenmerking: egg, hvetemel, melk, nøtter(pinjekjerner)

- Grillet steinbitfilet med bacon saus, serveres med salat og kr 145,-
kokte mandelpoteter.
Grilled catfish filet with bacon sauce, served with salad and boiled almond potatoes.
Allergenmerking: fisk, melk
- Grillet svinefilet serveres med skogsoppsaus, pommes bistro og salat. kr 149,-
Grilled pork filet served with mushroom sauce, pommes bistro and fresh salad.
Allergenmerking: melk
- Pestomarinert minibiff av ytrefilet (160g), serveres med urtesmør, kr 159,-
pommes bistro og frisk salat.
Pesto-marinated mini steak (sirloin) (160) served with herb butter,
pommes bistro and fresh salad.
Allergenmerking: melk
- Hjemmelaget elgkarbonader på rødbetsalat med tørket aprikos kr 169,-
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.
Allergenmerking: melk, valnøtter
- Fiskespyd med laks og steinbitfilet, toppes med en grillet scampi, serveres kr 189,-
med en kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokt mandelpoteter.
Fish skewer of salmon and catfish filet, topped with grilled scampi, served with a
creamy fish sauce, stir-fried vegetables and boiled almond potatoes.
Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk
- Ovnsbakt kyllingfilet med brie og spicy tomatsaus, kr 189,-
serveres med urtebakte poteter.
*Baked chicken fillet with brie and spicy tomato sauce,
served with herb baked potatoes.*
Allergenmerking: melk
- Honning og senneps marinert lammecarré. kr 199,-
Serveres med en kraftig rødvinsaus, wokede grønnsaker og fløtegratinerte poteter.
Honey and mustard marinated lamb racks served with a heavy red wine sauce, stir-
fried vegetables and potatoes au gratin.
Allergenmerking: hvetemel, melk, sennep
- Timianstekt hjortmedaljong (225g) serveres med B45's kremet kr 245,-
viltsaus og ripsgelè, grillede rotgrønnsaker på spyd og urtebakte poteter.
Timian roasted deer medallion (225g) served with a creamy B45's cervidae sauce and
a currantjelly, grilled roots rotgrønnsaker on skew and herb baked potatoes.
Allergenmerking: melk, selleri
- B45's pepperstek kr 245,-
Cognac flambert indrefilet med en kremet grønnpeppersaus. Serveres med
pannestekt grønnsaker og urtebakte poteter
Congnac flamed steak (tenderloin) with creamed greenpeppersauce.
Served with panfried vegetables and herb baked potatoes
Allergenmerking: melk

Desserter / Desserts

| | |
|--|---------|
| Varme, saftige bjørnebær med is. Warm blackberries with ice cream. <i>Allergenmerking: melk</i> | kr 68,- |
| Dampet sjokoladecake med vanilje is. <i>Steamed chocolate cake with vanilla ice-cream.</i> <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i> | kr 68,- |
| Hjemmelaget karamellisert eplekake med vanilje is. Homemade caramelized apple-tart with vanilla ice cream. <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i> | kr 68,- |
| Hjemmelaget Tiramisu. Homemade Tiramisu. <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i> | kr 68,- |
| Crème brûlée. Crème brûlée. <i>Allergenmerking: melk, egg</i> | kr 68,- |
| Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri). Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free). | kr 68,- |

Drikke - drinks

Mineralvann / Mineralwater kr 44,-
Appelsinjuice, Eplemost, Pepsi, Pepsi max, Seven up, Solo, Farris,

ØL- BEER (Allergenmerking: gluten og sulfitt)

| | | | |
|--------------------------------|---------|------------------------|---------|
| Ringnes Lite Glutenfri (4.3%) | kr 67,- | Carlsberg, flaske | kr 72,- |
| Ringnes fatøl, 0,4 l (draught) | kr 72,- | San Miguel | kr 72,- |
| Corona, flaske | kr 72,- | Pærecider, flaske | kr 72,- |
| Brooklyn Lager 5,2% | kr 72,- | Stella Artois | kr 72,- |
| Brooklyn E Indian Pale 6,9% | kr 80,- | Munkholm (non alcohol) | kr 44,- |

COFFEE, TEA

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Kaffe/ Te | kr 32,- |
| Espresso singel/double | kr 28,-/35,- |
| Cappuccino singel / double | kr 35,-/40,- |
| Caffe latte singel / double | kr 35,-/40,- |

COFFEE DRINKS

| | |
|----------------------------|---------|
| Mexican Coffee, Kalhua | kr 92,- |
| Baileys Coffee, Baileys | kr 92,- |
| Tulipan Coffee, Egglikør | kr 92,- |
| Calypso, Tia Maria | kr 92,- |
| Irish Coffee, Irish whisky | kr 95,- |

Røde viner - Red wines

Allergenmerking for alle rødviner: sulfitt.

| | Glass | 1/2 | 1/1 |
|---|-------|-------|-------|
| FRANKRIKE Beau Rivage Premium Bordeaux | | | 390,- |
| En saftig Bordeaux vin, med aroma av solbær og røde bær. Passer til lam, oksekjøtt. | | | |
| SPANIA Marques de Caceres, Rioja | | 235,- | 410,- |
| Dyp rød farge, god fylde, aromatisk fruktighet, rund. | | | |
| CHILE Santa Carolina - Reservado Maipo | | 220,- | 390,- |
| Rubinrød farge som henger godt på glasset. Duft av modne solbær og kirsebær. Balansert og smaksrik med stort innslag av krydrete bær. | | | |
| ARGENTINA Trapiche Syrah Reserve | | | 370,- |
| En fyldig vin med aromaer av lakris, lær, tobakk, sjokolade og tørket frukt. Intens smak av blåbær. Ideell for å nyte med middelhavsmat, middels -harde oster eller vilt. | | | |
| ITALIA Ripasso Superiore | 87,- | 225,- | 420,- |
| Aroma preget av modne, mørke bær, tørket frukt og hint av vanilje. I munnen er den bløt og sødmefull, innslag av grønne urter og litt jordlige toner, med en korrekt svak bitter ettersmak. God lengde og finish. | | | |
| Querceto Chianti | | | 420,- |
| Duft av røde bær, spesielt kirsebær. Litt animalsk med krydder og jordsmonn. Flott saftig og frisk vin med god bærfrukt og bløte tanniner. Balansert og med middels fylde. | | | |
| Barbera d'Alba Fratelli Oddero | 89,- | 235,- | 445,- |
| Typeriktig barbera med fint eikepreg og aromatisk, lang smak av kirsebær, morell og plumme. | | | |

Husets rødvin/House's redwine:

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| AUSTRALIA Thomson Estate GSM Shiraz | 72,- | 190,- | 350,- |
| Spicy aromaer av kanel, hvit pepper, kirsebær og bringebær. Friske smaker av frukt med en godt balansert syre. | | | |

Hvite viner - White wines

Allergenmerking for alle hvitviner: sulfitt.

| | Glass | 1/2 | 1/1 |
|---|-------|----------|-------|
| FRANKRIKE Gerard Tremblay Petit Chablis | 86,- | 220,- | 410,- |
| Typeriktig Chablis, forfriskende, med aroma av sitrus og mineraler. Passer til sjømat, fet fisk og kylling. | | | |
| Domaine La Barbotaine, Tørr Sancerre | 88,- | 230,- | 430,- |
| Det er middels fylde. I munnen er den rund og frisk som skaper en lang finish. | | | |
| CHILE Siglo De Oro Reserva Sauvignon Blanc | | | 340,- |
| Bra volum på ganen og balansert syre. Frukt aromaer kombinere med sitron notater på ganen. God endelige utholdenhet. | | | |
| TYSKLAND Anselmann Riesling Kabinett | | | 370,- |
| 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. | | | |
| ITALIA Velante Pinot Grigio | | | 390,- |
| En aroma av Golden Delicious epler, moden pære og fersken. Det er en Pinot Grigio med god tetthet og god balanse mellom syre og plushness. | | | |
| Husets hvitvin/ House's white wine: | | | |
| SPANIA Gandia Marqués del Turia Blanco, Sauvignon Blanc | 72,- | kr 190,- | 350,- |
| Friske aromaer av frukt, eple og fersken. Fruktig i smak, med en fin og balansert syre. | | | |

Alkoholfri vin - Alcohol-free wine

| | | | |
|--|------|--|-------|
| FRANKRIKE Bonne Nouvelle Rouge (Rødvin) | 65,- | | 310,- |
| Bonne Nouvelle Blanc (Hvitvin) | 65,- | | 310,- |

Rosevin - Rose wine

| | Glass | 1/2 | 1/1 |
|-------------------------------|-------|-------|-------|
| CHILE | | | |
| Santa Carolina Rosé Carmenere | 86,- | 210,- | 390,- |

Søte og fruktig aromaer av jordbær og bringebær med delikate florale hint.

Allergenmerking: sulfitt.

Mouserende vin - Sparkling wine

| | | | |
|------------------|------|--|-------|
| SPANIA | | | |
| Jaume Serra Brut | 79,- | | 390,- |

Mange små-størrelse bobler som går opp vertikalt og kontinuerlig. God aromatisk intensitet med friske noter av frukt og blomster. Moderat syre og vedvarende ettersmak.

Allergenmerking: sulfitt.

Drinker

Allergenmerking for all type sprit: sulfitt.

APERITIFF ´S

| | |
|------------------------|---------|
| Kopke Bridge Old Rudby | kr 62,- |
| Dry sack | kr 62,- |
| Bristol Cream | kr 62,- |
| Martini Vermouth | kr 62,- |
| Campari Bitter | kr 62,- |

COCTAILS

| | |
|-------------|---------|
| Dry Martini | kr 92,- |
| Margarita | kr 92,- |

WHISKY

| | |
|-------------|---------|
| Jameson | kr 82,- |
| Glenfiddich | kr 93,- |
| Jim Beam | kr 82,- |
| Bell ´s | kr 82,- |

GIN

| | |
|---------|---------|
| Gordons | kr 82,- |
|---------|---------|

BITTERS

| | |
|---------------|---------|
| Gamel Dansk | kr 72,- |
| Jagermeister | kr 72,- |
| Fernet-Branca | kr 72,- |

VODKA

| | |
|----------|---------|
| Smirnoff | kr 82,- |
| Absolutt | kr 82,- |

ROM

| | |
|---------|---------|
| Bacardi | kr 82,- |
|---------|---------|

Champagne

| | Glass | 1/2 | 1/1 |
|--------------------------------------|-------|-----|-------|
| FRANKRIKE | | | |
| Cuvée Nico Widerberg Champagne Milan | | | 495,- |

Duft av steinfrukter som fersken, eksotiske frukter, touch av lime, eple og hint av mineraler. Middels-fyldig, flott syre, elegant mousse, rund og "creamy" med frisk finish preget av fine mineraler, litt mandler og toast.

Allergenmerking: sulfitt.

Dessert vin

| | | | |
|--------------------------------|------|-------|-------|
| FRANKRIKE - BORDEAUX | | | |
| Mouton Cadet Reservé Sauternes | 58,- | 315,- | 570,- |

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.

Allergenmerking: sulfitt.

COGNAC

| | |
|------------------|---------|
| Báche Gabrielsen | kr 82,- |
| Cognac, VS | kr 87,- |
| Larsen Spesial | kr 87,- |
| Calvados | kr 87,- |
| Bache X.O | kr 97,- |
| Remy Martin | kr 99,- |

AKEVITT

| | |
|---------------|---------|
| Løiten Linie | kr 77,- |
| Gammel Opland | kr 85,- |

LIKØRER

| | |
|-------------|---------|
| Baileys | kr 68,- |
| Advocaat | kr 68,- |
| Tia Maria | kr 68,- |
| Tequila | kr 68,- |
| Kalhua | kr 68,- |
| Sambuca | kr 68,- |
| St. Halvard | kr 77,- |
| Cointreau | kr 77,- |
| Drambuie | kr 77,- |

COFFEE DRINKS

| | |
|----------------------------|---------|
| Mexican Coffee, Kalhua | kr 92,- |
| Baileys Coffee, Baileys | kr 92,- |
| Tulipan Coffee, Eggløkør | kr 92,- |
| Calypso, Tia Maria | kr 92,- |
| Irish Coffee, Irish whisky | kr 95,- |

| | |
|----------------------|---------|
| Mineralvann, tillegg | kr 20,- |
|----------------------|---------|