

# MENY



Vi oppfordrer  
våre gjester  
til å betale  
med kort

# EN PERFEKT START

SERVERES FRA KL 15.00

## HVITLØKSGRATINERT SCAMPI (2, 7) ..... 185

Scampi gratinert i hvitløkssmør servert med salat og basilikumvinaigrette.

*Prawns gratinated in garlic butter, served with salad and basil vinaigrette.*

## OKSETARTAR (1a, 3, 4, 9, 12) ..... 189

Fersk biff tartar servert med tomatconcasse, marinert paprika, lakserogn og toast.

*Fresh beef tartar served with tomato concasse, marinated bellpepper, salmon roe and toast.*

## FRANSK LØKSUPPE (1a, 7, 9, 12) ..... 155

Klassisk løksuppe med urter og ostegratinert toast.

*French onion soup with herbs and cheese toast.*

## SKINNSTEKT ISHAVSRØYE (3, 4, 7, 10, 12) .. 182

Servert med polenta, julienne grønnsaker og frisk salviehollandaisse.

*Skin fried arctic char served with polenta, julienne vegetables and sage hollandaise.*

## PANNESTEKT KAMSKJELL (7, 14) ..... 185

Servert med maispure, spinat, bacon og trøffelsmør.

*Pan fried scallops served with corn puree, spinach, bacon, and truffled butter.*

# AKKURAT PASSE

## BECKS BURGER (1a, 7, 10)..... 249

200g bifffburger med cheddarost, fritert løk, tomat og en søt chili aioli. Servert med pommes frites.  
*200g beef burger with cheddar, fried onion, tomato and a sweet chili aioli. Served with French fries.*

## FYLT AUBERGINE (10, 12, VEGANSK) ..... 195

Aubergine fylt med kikkerter, purre og løk, servert med frisk tomat salsa og bakte grønnsaker.  
*Eggplant stuffed with chickpeas, leek, and onion, served with fresh tomato salsa and baked vegetables.*

## RAGU PASTA STROZZAPRETI

### (1a, 3, 7, 12) ..... 255

Prestekvele(!) pasta servert med, langtidskokt tomatisert okseragu og parmesan.

*Priest strangler(!) pasta served with slow cooked tomato ox ragu and parmesan.*

## BLÅSKJELL (7, 12, 14) ..... 225

Dampet i hvitvin med chili, fennikel og sitron. Servert med pommes frites og aioli.

*Mussels steamed in white wine with chili, fennel and lemon. Served with French fries and aioli.*

## BECKS FISKESUPPE (2, 4, 7, 12, 14) ..... 249

Hjemmelaget kremet fiskesuppe med rause porsjoner av fisk og skalldyr.  
*Our famous homemade creamy fish soup with generous portions of both fish and shellfish.*

## KLASSISK BIFFSNADDER (3, 7, 12) ..... 259

Strimlet oksekjøtt stekt med paprika, sopp, løk, servert med hjemmelaget bearaisesaus og pommes frites.

*Strips of beef fried with bell peppers, mushrooms and onions, served with homemade béarnaise sauce and French fries.*

# KVELDENSHØYDEPUNKT

SERVERES FRA KL 15.00

## BECKS BIFF (3, 6, 7, 9, 10, 12)

180G .....	395
250G .....	485
350G .....	575

Indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med svisset tomat, løk, sjampinjong, bacon og bearnaisesaus.

*Beef tenderloin served with braised tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.*

## DAGENS FISK (1a, 4, 7, 10, 12) ..... 375

Pannestekt hvit fisk servert med bulgurotto, aspargesbønner og sursøt paprikasaus.  
*Pan fried white fish of the day served with bulgurotto, asparagus beans, and a sweet and sour bell pepper sauce.*

## BRAISERT LAMMENAKKE (7, 9, 10, 12) ..... 385

Servert med potetpure, pastinakk, rosenkål, og urtekrydret demi-glace.  
*Braised Lamb neck served with potatopuree, roasted parsnip and brussel sprouts, and a spiced herb demi-glace.*

## ESTRAGONMARINERT LIVECHE

## KYLLINGBRYST (6, 7) ..... 369

Servert med brokkolini, spicy løkconfit, og hvitløk-rosmarin beurre blanc.  
*Tarragon marinated liveche chicken breast served with broccolini, spicy onion confit and a rosemary and garlic beurre blanc.*

## ENTRECÔTE BORDELAISE (7, 8a, 10, 12)

250G .....	470
350G .....	560

Entrecôte av okse stekt etter ønske, servert med bordelaisessaus, sjallotmarmelade, aspargesbønner almondine og gulrotpuré.

*Beef entrecôte served with bordelaise sauce, shallot marmelade, asparagus bean almondine and carrot purée.*

## FILÉT DON FRANCISCO (3, 7, 9, 12) ..... 405

2 stk. Indrefilet av okse stekt etter ønske, gratinert med ost, skinke og bacon. Servert med sauterte grønnsaker, rødvinsauss og bearnaisesaus.  
*Two pieces of beef tenderloin wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham. Served with sauteed vegetables, red wine sauce and bearnaise sauce.*

## GÅRDSAND (6, 7, 9, 12) ..... 385

Rosastekt andebryst servert med knuste erter, glaseret perleløk, skorsonnerot, og madeirasaus.  
*Pan seared duck breast served with crushed peas, glazed pearl onions, black salsify, and madeira sauce.*

## POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

Fløtegratinerte, saltbakte amandine, pommes frites eller råstekte.  
*Gratin potatoes, salt baked amandine, french fries or wedges.*

# EN PERFEKT AVSLUTNING

## CRÈME BRÛLÉE (1a, 3, 7) ..... 148

Servert med karamellisert hvit sjokolade og bringebærsorbet.  
*Crème brûlée served with with caramelized white chocolate and raspberry sorbet.*

## SJOKOLADEFONDANT (1a, 3, 7) ..... 149

Med mørk sjokolade servert med bærkompott og vaniljeiskrem.  
*Dark chocolate fondant served with berry compote and vanilla ice cream.*

## EPLEPARFAIT (3, 7, 12) ..... 148

Servert med honeycomb, pasjonsfrukt coulis, og krydret hvit sjokolade.  
*Apple parfait served with houneycomb, passionfruit coulis and spiced white chocolate.*

## SJOKOKOKO POKEKAKE (1a, 3, 7) ..... 149

Sjokolade og kokosnøtt pokekake, servert med ristet kokosnøtt og krem.  
*Chocolate and coconut poke cake served with toasted coconut and cream.*

## BAVAROIS (3, 7, 8g, 12) ..... 147

Fransk mousseddessert med appelsin- og ingefærsmak, fylt med pistasjkaramell.  
*Orange and ginger bavarois filled with pistachio caramel.*



# DRIKKEKART

## MINERALVANN

Coca Cola 0,33L .....	58
Coca Cola Zero 0,33L .....	58
Sprite 0,33L .....	58
Fanta 0,33L .....	58
Eplemost 0,33L .....	58
San Pellegrino 0,25L .....	62
San Pellegrino 0,75L .....	96

## ALKOHOLFRI DRIKKE

Clausthaler 0,33L (1c) .....	59
Weihenstephaner Alkoholfrei Hefe 0,5L (1a) .....	85
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33L (1a, 1c) .....	69
Nøgne Ø Himla humle IPA 0,33L (1a, 1c) .....	69
Lokal eplemost glass 0,33L .....	74
Lokal eplemost flaske 0,75L .....	175
Alkoholfri vin, hvit/rød, glass (12) .....	79

## KAFFE OG TE

Husets traktekaffe .....	56
Te .....	49
Espresso .....	52
Dobbel Espresso .....	58
Americano .....	56
Macciato (7) .....	62
Cortado (7) .....	62
Cappuccino (7) .....	64
Caffe latte (7) .....	66
Caffe mocca (7) .....	68
Varm sjokolade (7) .....	66

## DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions De Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12) ..	99
Recioto della Valpolicella Classico, Rigetti (12) ..	99
Vino Santo Chianti Classico, Fèlsina S.p.A (12) ..	95
Niepoort L.B.V. portvin (12) ..	95

## ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c) .....	79
Hansa fatøl 0,4L (1c) .....	104
Flaske	
Sol 0,33L (1c) .....	105
Heineken 0,33L (1c) .....	105
Peroni 0,33L (1c) .....	105
Peroni glutenfri 0,33L (1c) .....	116
Weihenstephaner 0,5L (1a, 1c) .....	159
Brewdog Punk IPA IBU 35 0,33L (1c) .....	126
Hansa Mango IPA 0,5L .....	126
Nøgne Ø Brown Ale 0,33L (1c) .....	116
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33L (1c) .....	116
Nøgne Ø Saison 0,33L (1c) .....	116
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c) .....	116
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c) .....	152
Nøgne Two Captains IPA IBU100 0,33L (1c) .....	162
Nøgne Ø Robust Porter 0,5L (1c) .....	152
Duvel Golden Klosterøl 0,33L (1c) .....	152
Lindheim Alaska Amber Ale 0,5L (1c) .....	162
Lindheim Fritjof Pale Ale 0,5L (1c) .....	162
Bulmers 0,5L (12) .....	140
Grevens pærecider 0,33L (12) .....	105

## VIN PÅ GLASS

Musserende vin	Liten / stor
Crémant de Limoux, Paul Mas (Frankr) (12) ....	115/191

### Rosévin

Claude Val Rosé, Paul Mas (Frankrike) (12) ....	105/175
---	---------

### Hvitvin

#### Husets hvitvin:

Cuvée Mademoiselle, M. Martin (Frankr) (12) ..	105/175
Riesling Kabinett, Schätselz (Tyskland) (12) ....	125/209
Sauv. Blanc, Dom. du Landreau (Frankr) (12) ..	118/196

### Rødvin

#### Husets lette røde:

Claude Val Rouge, Paul Mas (Frankr) (12) ..	105/175
---	---------

#### Husets kraftige røde:

Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12) ....	132/220
Syrah, Cave Yves Cuilleron (Frankr) (12) .....	113/188

Alle rettene er merket med allergener og inneholder:

- 1 Glutenholdig korn (a=hvete, b=rug, c=bygg, d=havre, e=spelt, f=korasanhvete og lignende) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.
- 2 Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
- 3 Egg og produkter fremstilt av egg.
- 4 Fisk og produkter fremstilt av fisk.
- 5 Peanøtter og produkter fremstilt

av peanøtter.

6 Soya og produkter fremstilt av soya.

7 Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).

8 Nøtter (a=mandel, b=hasselnøtt, c=valnøtt, d=cashewnøtt, e=pekannøtt, f=paranøtt, g=pistasjnøtt, h=macadamianøtt/australianøtt), og produkter fremstilt av nøtter.

9 Selleri og produkter fremstilt av selleri.

10 Sennep og produkter fremstilt av sennepsfrø.

11 Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.

12 Sfoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO<sub>2</sub>.

13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.

14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr