

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L	65
Coca Cola Zero 0,33L	65
Sprite 0,33L	65
Fanta 0,33L	65
Eplemost 0,33L	65
San Pellegrino 0,25L	66
San Pellegrino 0,75L	98

ALKOHOLFRI DRIKKE

Clausthaler 0,33L (1c)	62
Weihenstephaner Alkoholfrei Hefe 0,5L (1c)	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)	90

KAFFE OG TE

Husets traktekaffe	65
Te	54
Espresso	58
Dobbel Espresso	64
Americano	62
Macciato (7)	69
Cortado (7)	69
Cappucino (7)	73
Caffe latte (7)	73
Caffe mocca (7)	74
Varm sjokolade (7)	73

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions De Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12)	99
Banyuls, Gerard Bertrand (12)	95
Muscat Beaume de Venise, Trignon (12)	99
Vino Santo Chianti Classico, Fèlsina S.p.A (12)	127

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c)	86
Hansa fatøl 0,4L (1c)	114
Flaske	
Sol 0,33L (1c)	115
Heineken 0,33L (1c)	115
Peroni 0,33L (1c)	136
Peroni glutenfri 0,33L	146
Hansa Lite 0,33L (1c)	105
Weihenstephaner 0,5L (1a, 1c)	159
Brewdog Punk IPA IBU 35 0,33L (1c)	136
Hansa Mango IPA 0,5L	136
Sullivans Golden Ale 0,44L (1c)	172
Sullivans Black Marble Stout 0,44L (1c)	182
Sullivans Maltings Irish Ale 0,44L (1c)	172
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c)	126
Nøgne Ø 4885 0,33L (1a)	126
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c)	162
Nøgne Two Captains IPA IBU100 0,5L (1c)	162
Nøgne Ø Robust Porter 0,33L (1c)	136
Bulmers 0,5L (12)	156
Grevens pærecider 0,33L (12)	115

VIN PÅ GLASS

Musserende vin	Liten / stor
Crémant de Limoux, Paul Mas (Frankr) (12)	129/215

Rosévin	
Claude Val Rosé, Paul Mas (Frankrike) (12)	120/199

Hvitvin	
Husets hvitvin:	
Cuvée Mademoiselle, M. Martin (Frankr) (12)	120/199
Riesling Kabinett, Schätzel (Tyskland) (12)	125/209
Sancerre Blanc C.D.V.D.S. (Frankrike) (12)	159/265

Rødvin	
Husets lette røde:	
Claude Val Rouge, Paul Mas (Frankr) (12)	120/199
Cune Reserva, Cune (Spania) (12)	139/230
Husets kraftige røde:	
Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12)	159/265
Cotes du Rhone, Ch. Trignon (Frankr) (12)	144/240



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 Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l. uttrykt som SO₂.
- 13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
- 14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr

Thure Trykk



FORRETTER / STARTERS

FRANSK LØKSUPPE 1a, 7, 12 169

Klassisk fransk løksuppe gratinert med ost og brødkrutonger.
Classic French onion soup gratinated with cheese and croutons.

TARTAR AV NORSK

INDREFILET 1a, 3, 4, 7, 9, 10 185

Håndkuttet norsk indrefilet med eggeplomme, kapers, syltet rødløk, sylteagurk, toast og smør.
Fresh Norwegian beef tenderloin tartar with egg yolk, capers, pickled red onion, pickles, toast and butter.

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI 2, 7 189

Scampi gratinert i hvitløkssmør, servert med salat og basilikumvinaigrette. *Prawns gratinated in garlic butter, served with salad and basil vinaigrette.*

PANNESTEKT KAMSKJELL 6, 7, 14 198

Servert med gresskarpuré med ingefær, sprø purreløk og chèvresnø.
Pan-seared scallops with ginger-flavoured butternut squash purée, leek chips and chèvre snow.

VARME SYLTEDE

KANTARELLER 1abcd, 7, 11 185

Servert med brie og ristet multikornbrød.
Warm pickled chanterelles served with brie and multigrain bread toast.

GRILLET AND 6, 7, 9, 12 189

Lune andebryststrimler med selleripuré, epler og ripssirup krydret med nellik og kanel.
Warm duck breast strips with celeriac purée, apples, clove- and cinnamon-spiced redcurrant syrup.

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

BECKS BIFF 3, 7, 12

180G 409

250G 505

Indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med svisset tomat, løk, sjampinjong, bacon og bearnaisesaus. *Beef tenderloin cooked to your liking, served with braised tomato, onions, mushrooms, bacon, and bearnaise sauce.*

BRAISERTE OKSEKJAKER 9, 12 385

Servert med eple- og timianmos, rotgrønnsaker og lett kanelkrydret saus.
Braised beef cheeks with apple and thyme mash, root vegetables and a lightly cinnamon-flavoured sauce.

ANDEBRYST 6, 7, 12 395

Rosastekt andebryst servert med gresskarpuré med ingefær, karamelliserte gulrøtter og pastinakk og rosmarinsaus.
Pink roasted duck breast served with ginger-flavoured butternut squash purée, caramelized carrots and parsnips and rosemary sauce.

FILÉT DON FRANCISCO 3, 7, 9, 12 425

To indrefileter av okse, innrullet i bacon og gratinert med ost og skinke. Stekt etter ønske, servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus. *Two beef tenderloins wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham. Cooked to your liking, served with sautéed vegetables, red wine sauce, and bearnaise sauce.*

KALV ENTRECÔTE 6, 7, 9, 12 409

220 g entrecôte av kalv stekt etter ønske. Servert med squash, løk, paprika og grønnpeppersaus.
220 g veal entrecôte cooked to your liking. Served with zucchini, onion, bell pepper and green pepper sauce.

KLASSISK BIFFSNADDER 3, 7, 12 299

Strimlet oksekjøtt stekt med paprika, sopp og løk. Servert med pommes frites og bearnaisesaus.
Strips of beef fried with bell peppers, mushrooms and onions. Served with French fries and bearnaise sauce.

OVNSBAKT LAKS 4, 6, 7, 12 375

Servert med sautert løk, fennikel, squash og en hvitvins- og kaperssaus.
Baked salmon with sautéed onion, fennel, zucchini and white wine caper sauce.

KRONHJORT 7, 12 435

Ytrefilet av kronhjort servert med bakte rotgrønnsaker, gløggkokt pære og rødvin- rosmarinsaus. *Red deer loin with roasted root vegetables, mulled red wine pear and red wine rosemary sauce.*

POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

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

DESSERTER / DESSERTS

BAKT OSTEKAKE 1a, 3, 6, 7 149

Bakt hvit sjokoladeostekake servert med bringebærcoulis.
Baked white chocolate cheesecake served with raspberry coulis.

CRÈME BRÛLÉE 3, 6, 7 149

Servert med jordbærsorbet og bringebærcoulis.
Served with strawberry sorbet and raspberry coulis.

SJOKOLADEMOUSSE 3, 6, 7, 8b 149

Med skogsbær og hasselnøttpraliné.
Chocolate mousse with forest berries and hazelnut praline.

PÆRE TARTE TATIN 1a, 3, 7, 8c 147

Fransk opp-ned pæreterte servert med vaniljeis og karamelliserte valnøtter.
French upside-down pear tart with vanilla ice cream and caramelized walnuts.

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 6, 7 149

Varm sjokoladefondant med flytende kjerne, servert med vaniljeis og skogsbærkompott.
Warm chocolate fondant with a molten center, served with vanilla ice cream and compote of forest berries.

AKKURAT PASSE

BECKS FISKESUPPE 1a, 2, 4, 7, 12, 14 269

Husets klassiker – kremet fiskesuppe med rause porsjoner av fisk og skalldyr. Serveres med brød. *Our signature creamy fish soup with generous portions of fish and shellfish. Served with bread.*

FETTUCCINE MED VILTKJØTT 1a, 3, 6, 7, 12 . 285

Flat pasta med bacon, viltkjøtt og kremet soppsaus.
Fettuccine with bacon, game meat and creamy mushroom sauce.

BECKS BURGER 1a, 3, 4, 7, 9, 10 289

Biffburger med bacon, salat, brie, syltet rødløk og trøffelmajones. Servert med pommes frites.
Beef burger with bacon, lettuce, brie, pickled red onion and truffle mayo. Served with French fries

KYLLINGFOCACCIA 1a, 3, 7 255

Kyllingbryst på focacciabrød med salat, tomat, rødløk, parmesan, bacon, avocadoaioli og pommes frites. *Chicken breast served on focaccia with salad, tomato, red onion, parmesan, bacon, avocado aioli, and French fries.*

KYLLINGRISOTTO 4, 6, 7, 12 279

Risotto med kylling, sopp, parmesan og trøffelkrem.
Risotto with chicken, mushrooms, parmesan and truffle cream.

SKOGSOPPRISOTTO 6, 7, 12 279

Byggotto med steinsopp, asparges, soltørkede tomater og norsk alpeost.
Barley risotto with porcini, asparagus, sun-dried tomatoes and Norwegian alpine cheese.

TILBEHØR / EXTRAS

Ekstra indrefilet 180g189
Ekstra biffsnadderkjøtt 170g175
Ekstra burger patty90
Løk, bacon, svisset tomat 70
Dagens grønnsaker65
Frisk salat59
Poteter/fløtegratinerte poteter45/60

Glutenfritt brød40
Brød og aioli til 260
Brød40
Ekstra scampi stk30
Ekstra kamskjell stk49
Aioli25
Bacon skive/ost15
Ekstra saus40