

DESSERTER

NEW YORK CHEESECAKE 1a, 3, 7149

Klassisk cheesecake servert med bringebærkompott.
Classic New York cheesecake served with raspberry compote.

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 149

Varm sjokoladefondant med flytende kjerne, servert med skogsbærkompott og bringebærsorbet toppet med sjokolade-romsaus.
Warm chocolate fondant with a molten center, served with wild berry compote, and raspberry sorbet topped with chocolate rum sauce.

KARAMELLISERT FRENCH TOAST 1a, 3, 7, 8b149

Fransk toast vendt i vaniljesaus, servert med konditorkrem, hasselnøttis og revet brunost.
Caramelized French toast dipped in vanilla sauce, served with pastry cream, hazelnut ice cream, and grated brown cheese.

PÆRE TARTE TATIN 1a, 3, 7149

Tarte tatin av pære med vaniljeis, karamelliserte nøtter og salt karamellsaus.
Pear tarte tatin with vanilla ice cream, caramelized nuts, and salted caramel sauce.

CRÈME CATALANA 1a, 3, 7149

Klassisk spansk crème catalana med hint av appelsin og kanel, servert med cappuccino-is og sprø karamellisert sjokoladecrumble.
Classic Spanish crème catalana with a touch of orange and cinnamon, served with cappuccino ice cream and caramelized chocolate crumble.

VEGANSK BISCOFF-KAFFEKAKE 1a149

Lagvis kakao- og kaffekake med plantebasert krem.
Vegan Biscoff coffee cake with layers of cocoa and coffee, filled with plant-based cream.

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 0,5L (1c)	152
Bulmers 0,5L (12)	156
Grevens pærecider 0,33L (12)	115

VIN PÅ GLASS

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

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

Hvitvin	
Husets hvitvin:	
Riesling Kabinett, Schätzel (Tyskland) (12)	125/209

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

Liten / stor

Oppdag smaksopplevelsen av Dry Aged Kjøtt hos oss

Dry Aged kjøtt er kjent for sin eksepsjonelle smak og tekstur – en opplevelse som virkelig er verdt å vente på. I flere uker modnes kjøttet under nøye kontrollerte forhold hvor tid, temperatur og fuktighet spiller en avgjørende rolle. Denne prosessen gjør kjøttet mørt, samtidig som smaken konsentreres og utvikler seg til dype, rike nyanser du ikke finner i vanlig kjøtt.

Under modningen fordampes fuktigheten, og en naturlig mørningsprosess bryter ned muskelvevet, noe som gir kjøtt som er utrolig mørt med en intens, fyldig smak. Når den ytre skorpen fjernes, avsløres det saftige indre – klart til å tilberedes til perfektjon på grillen eller i pannen.

Prøv vårt eksklusive Dry Aged kjøtt og opplev den ultimate smaksreisen!

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=pekanøtt, 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

SOPPSUPPE MED SPEKESKINKE 1a, 7 189

Kremet suppe på aromasopp, med sprø butterdeigsløkk og spekeskinke.
Creamy mushroom soup with cured ham and a puff pastry lid.

RØKT TORSKECARPACCIO 4, 10 189

Carpaccio av røkt torsk med granateple, syltet rødbete, bringebærvinaigrette og sprøstekt ruccola. *Smoked cod carpaccio with pomegranate, pickled beetroot, raspberry vinaigrette, and fried rocket salad.*

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 7, 12, 14..... 198

Kamskjell med krydret maispuré, sprø grønnkål og lett chevre-snø.
Seared scallops with spiced corn purée, crispy kale, and chèvre snow.

SOPP MED POSJERT EGG 3, 7 185

Sesongens sopp med hvitløk-honning-timian-hollandaise, toppet med posjert egg og sprø bacon. *Seasonal mushrooms with garlic-honey-thyme hollandaise, topped with poached egg and crispy bacon.*

GRAVET AND MED GRESSKAR 3, 7, 10 195

Gravet and med syltet eple, stekt gresskar, 5-kryddermaiones og kardemommesalt. *Cured duck with pickled apple, fried pumpkin, five-spice mayo, and cardamom salt.*

HOVEDRETTER

LAMMESKANK BRAISERT MED EPLE 7, 9 398

Langtidsbraisert lammeskank servert med potet- og persillerotpure og rotgrønnsaker.
Slow-braised lamb shank served with potato and parsley root purée and root vegetables.

LAKS BAKT MED BÉCHAMEL 1a, 4, 7, 12 375

Ovnsbakt norsk laks med demi glace syltet sopp og paprikabrødsmler. *Oven-baked Norwegian salmon with demi glace pickled mushrooms and paprika breadcrumbs.*

ELG INDREFILET 7, 12 595

Mør indrefilet av norsk elg med appelsin-kardemommekremet gresskar, aquavitflambert sopp, rosenkål og karamellisert sviskesaus. *Moose tenderloin with orange-cardamom pumpkin purée, aquavit-flamed mushrooms, Brussels sprouts, and caramelized prune sauce.*

KRONHJORT INDREFILET 3, 7, 12 435

Mør norsk hjorteindrefilet med kirschglasert pære, ovnsbakt spinat og rik kirsebørsaus. *Norwegian venison tenderloin with kirsch-caramelized pear, roasted spinach, and a rich cherry sauce.*

BECKS BIFF 3, 7, 12

180G 409

250G..... 505

300G 575

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

AKKURAT PASSE

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

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

DRY-AGED BURGER 1a, 3, 6, 7, 10) 295

Egenkvernet burger laget av en blanding av tørrmodnet og ferskt storfekjøtt. Servert med brie, sprø chips, karamellisert løk og honning-sennepsdressing. Serveres medium stekt som standard. *In-house ground burger made from a blend of dry-aged and fresh beef. Served with brie, crispy chips, caramelized onion, and honey-mustard dressing. Served medium as standard.*

BYGGOTTO MED STEINSOPP 1c, 7 285

Kremet byggotto med steinsopp, asparges, saltørkede tomater og norsk alpeost. *Barley risotto with porcini, asparagus, sun-dried tomatoes, and Norwegian alpine cheese.*

CONCHIGLIE MED VILT OG SOPP 1a, 7 285

Conchigliepasta med sopp, spinat, karamellisert løk, sprø kapers og viltkjøtt. *Conchiglie pasta with mushrooms, spinach, caramelized onion, fried capers, and wild game meat.*

Potetvalg/potato options

Valg av poteter til våre biffer og utvalgte hovedretter. *Pommes frites, saltbakte amandinepoteter eller fløtepoteter.*

Choice of potatoes for our steaks and selected main courses. French fries, salt-baked amandine potatoes or creamy gratin potatoes.

Tilbehør/sides

Grillet avokado med hvitløk- og sitronsmør 75
Grilled avocado with garlic lemon butter
Vegetarris med gulrot, asparges og vårløk 75
Vegetable rice with carrots, asparagus and spring onion
Fritert cassava chips 75
Fried cassava chips
Søtpotetfries med alpeost og trøffelolje 75
Sweet potato fries with alpine cheese and truffle oil
Fylt kremsopp 59
Stuffed creamy mushroom
Grillet hjertesalat med hvitløkssmør med sitron 59
Grilled heart lettuce with Spanish garlic lemon butter

Saus/sauce

Béarnaisesaus 40
Bearnaise sauce

Rødvinsaus 40
Red wine sauce

Peppersaus 40
Pepper sauce

Soppsaus 40
Mushroom sauce

VÅRE DRY-AGED BIFFER

Lokal Norsk storfe – kortreist og ferskt

Vi benytter norsk storfekjøtt av rasen Norsk Rødt Fe (NRF), som trives på frodige beitemarker rundt om i landet. Hvert dyr utvelges nøye for å sikre at kjøttet egner seg spesielt godt til tørrmodning.

Kjøttet leveres til oss dagen etter slakt, før det får modne i vårt eget modningsskap. Resultatet er et mørt, saftig og smakfullt biffstykke som virkelig fremhever de lokale råvarenes særpreg.

På grunn av den tidkrevende prosessen med tørrmodning og oppskjæring utenom åpningstid kan det hende at vi går tom for enkelte stykningsdeler. For å sikre at vi kan servere din favoritt, anbefaler vi spesielt forhåndsbestilling av T-bone.

** STRIPLAIN **

Striploin er en ryggfilet med god smak og en fin balanse mellom mørhet og struktur. Stykket har lite fett sammenlignet med entrecôte, men beholder mye av den saftige karakteren. Når det modnes i vårt eget skap, utvikler det en dyp og konsentrert smak – et ekte bevis på kvaliteten i norsk storfekjøtt.

** T-BONE **

T-Bone består av både indrefilet og ytrefilet, atskilt av et T-formet bein. Her får du en perfekt kombinasjon av fløyelsmyk mørehet og fylldig smak – et ekstra generøst stykke som egner seg godt til å deles.

** ENTRECÔTE **

Entrecôte er en tradisjonell favoritt blant biffelskere, kjent for sin flotte marmorering og saftige konsistens. Ved å la kjøttet modne i vårt eget skap, utvikles en intens og rund smak som gjør hver bit til en feiring av ekte norsk storfe.

Smaksklubben – for deg som vil oppleve mer



Som medlem får du ekstra fordeler:
- Gratis appetittvekker ved første besøk
- Ukentlige trekninger av middag for to i september og oktober
- Eksklusiv forhåndstilgang til arrangementer som Winemaker's Dinner

Meld deg inn i dag – scan QR-koden og sikre deg plassen før arrangementene fylles opp!

becksbrasserie.no/porsgrunn/smaksklubben/