

Spisekart

Gratulerer med dagen



EN PERFEKT START

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI (2, 7) 225

Scampi gratinert i hvitløkssmør servert med salat og basilikumvinaigrette.

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

BIFF TARTAR (1a, 3, 4, 7, 9, 10) 215

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

BAKT GEITOST (7, 8c) 205

Bakt chèvre servert på salat av valnøtter og pære med bringebærdressing.

Baked goat's cheese served on a walnut and pear salad with raspberry dressing.

VARMRØKT LAKS (1a, 4, 7) 225

Husets varmrøkte laks servert med potet- og purre-rösti, dill og sitroncrème fraîche. *House warm smoked salmon served with leek and potato rösti, dill and lemon crème fraîche.*

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE (3, 6, 7) 169

Servert med jordbærsorbet og bringebærcoulis.

Served with strawberry sorbet and raspberry coulis.

VANILJE PANNA COTTA (7, laktosefri) 169

Servert med skogsbærkompott. *Vanilla panna cotta served with forrest berries compote.*

JORDBÆR OG VANILJEIS (1a, 7) 169

Ferske jordbær servert med sitroncrumble og vaniljeis. *Fresh strawberries served with lemon crumble and vanilla ice cream.*

BAKT OSTEKAKE (1a, 3, 6, 7) 169

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

HOVEDRETT

OVNSBAKT LAKS (4, 7) 425

Ovnsmalt laks med kald rømmedressing, fennikelsalat me agurk og dill.

Oven baked salmon with cold sour cream sauce, fennel and cucumber salad with dill.

BECKS BURGER (1a, 3, 7, 10) 320

Biffburger med bacon, tomat, salat, cheddarost, red onion og hjemmelaget hamburgerdressing. Servert med pommes frites.

Beef burger with bacon, tomato, lettuce, cheddar cheese, red onion and house burger dressing. Served with French fries.

BECKS BIFF (3, 6, 7, 9, 10, 12) 465

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.*

KYLLINGCHIABATTA (1a, 3) 295

Grillet kyllingbryst i karri-mangosaus, servert med salat og Pommes Frites. *Grilled chicken breast in curry mango sauce, served with salad and Pommes Frites.*

FILÉT DON FRANCISCO (3, 7, 9, 12) 465

2 stk. Indrefilet av okse stekt etter ønske, gratinert med ost, skinke og bacon. Servert med sauterte grønnsaker, rødvinnssaus 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.*

RISOTTO (7, 12) 295

Risotto med flaskegresskar, salvie og parmesan. *Risotto with butternut squash, sage and parmesan.*

POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

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

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L	69
Coca Cola Zero 0,33L	69
Sprite 0,33L	69
Fanta 0,33L	69
Eplemost 0,33L	69
San Pellegrino 0,25L	69
San Pellegrino 0,75L	99

ALKOHOLFRI DRIKKE

Clausthaler 0,33L (1c)	67
Weihenstephaner Alkoholfrei Hefe 0,5L (1c)	85
NøgneØStrippedCraft 0,33L (1a, 1c)	69
NøgneØHimlahumle IPA 0,33L (1a, 1c)	69
Lokaleplemostglass0,33L	74
Lokaleplemost flaske 0,75L	175
Alkoholfrivin,hvit/rød,glass (12)	85

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c)	92
Hansa fatøl 0,4L (1c)	119
Sol 0,33L (1c)	115
Heineken 0,33L (1c)	115
Peroni 0,33L (1c)	136
Peroni glutenfri 0,33L (1c)	146
Weihenstephaner 0,5L (1a, 1c)	159
Brewdog Punk IPA IBU 35 0,33L (1c)	136
Hansa Mango IPA 0,5L	136
Nøgne Ø Brown Ale 0,33L (1c)	126
Nøgne Ø Saison 0,33L (1c)	126
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c)	126
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c)	162
Nøgne Two Captains IPA IBU100 0,33L (1c)	162
Nøgne Ø Robust Porter 0,5L (1c)	152
Duvel Golden Klosterøl 0,33L (1c)	152
Bulmers 0,5L (12)	156
Grevens pærecider 0,33L (12)	115

KAFFE OG TE

Husets traktekaffe	69
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
Niepoort L.B.V. portvin (12)	95
Vino Santo Chianti Classico, Fèlsina S.p.A (12)	127

VIN PÅ GLASS

Musserende vin	
Crémant de Limoux, Paul Mas (Frankr) (12)	139/230
Rosévin	
Claude Val Rosé, Paul Mas (Frankrike) (12)	129/215
Hvitvin	
Husets hvitvin:	
Cuvée Mademoiselle, M. Martin (Frankr) (12)	129/215
Riesling Kabinett, Schätzel (Tyskland) (12)	129/215
Sauv. Blanc, Dom. du Landreau (Frankr) (12)	139/230
Rødvin	
Husets lette røde:	
Claude Val Rouge, Paul Mas (Frankr) (12)	129/215
Husets kraftige røde:	
Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12)	169/281
Cotes du Rhone, Ch. Trignon (Frankr) (12)	154/255

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=pistasjønøtt, 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