

Becks
Osebro



FORRETTER

PANNESTEKT KAMSKJELL 7, 12, 14 209

Pannestekt kamskjell servert med grønn erte- og fennikelpuré, olivenpulver, Tronfjell spekeskinke og beurre blanc med sitron og basilikum.

Pan-seared scallops served with green pea and fennel purée, olive powder, Tronfjell cured ham and lemon basil beurre blanc.

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI 2, 7 189

Scampi gratinert i hvitløkssmør, servert med frisk salat og basilikumvinaigrette.

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

TRØFFELKROKETTER 1a, 3, 7 189

Trøffelkroketter servert med persillemajones, sprø grønnkål og dry-aged carpaccio.

Truffle croquettes served with parsley mayo, crispy kale and dry-aged carpaccio.

GRØNN OG HVIT ASPARGES 3, 7, 8a 199

Grønn og hvit asparges servert med ristede mandler, semitørket tomat, posjert egg og nøttebrunet hollandaise.

Green and white asparagus served with toasted almonds, sun-dried tomatoes, poached egg and noisette hollandaise.

BIFF TATAKI 6, 11, 12 205

Lett grillet og raskt avkjølt biff servert med rød fruktvinaigrette på en seng av bænnespiser og sprø krydret quinoa.

Lightly seared and chilled beef served with red fruit vinaigrette on a bed of bean sprouts and crispy spiced quinoa.

HOVEDRETTER

BECKS BIFF 3, 7, 12

180G 420

250G 510

300G 595

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

Beef tenderloin cooked to your liking, served with tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.

BARBEQUE SPARE RIBS 6, 10, 12 365

Langtidsstekte spare ribs servert med salat, pommes frites og honning-sennepsaus.

Slow roasted spare ribs served with salad, French fries and honey mustard sauce.

PANNESTEKT TELEMARSRØYE 4, 6, 7, 12 . 445

Pannestekt Telemarsrøye servert med marinert kål, kremet beurre blanc med eple og basilikum og confiterte cherrytomater.

Pan-seared Arctic char served with marinated cabbage, creamy apple basil beurre blanc and confit cherry tomatoes.

KYLLINGLÅRSPYD 1a, 12 345

Grillede kyllinglårspyd med ananas og cherrytomat, servert med svart ris og rød currysous. *Chicken thigh skewers with pineapple and cherry tomato, served with black rice and red curry sauce.*

FILÉT DON FRANCISCO 3, 7, 9, 12 465

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 and gratinated with cheese and ham. Cooked to your liking, served with sautéed vegetables, red wine sauce and bearnaise sauce.

DRY AGED ENTRECÔTE 7, 9, 10, 12 595

Dry aged entrecôte servert med grillet sellerirot, sugarsnaps og sauce Robert.

Dry-aged ribeye served with grilled celeriac, sugar snaps and sauce Robert.

DRY AGED T-BONE FOR TO 3, 7, 12 1595

Minst 28 dagers tørrmodnet norsk T-bone servert med peppersaus, fritert cassava, fylt kremsopp, grillet tomat, hjertesalat med hvitløkssmør og grillet avokado med svart hvitløksmajones.

At least 28-day dry-aged Norwegian T-bone served with pepper sauce, fried cassava, stuffed creamy mushroom, grilled tomato, heart lettuce with garlic butter and grilled avocado with black garlic mayo.

AKKURAT PASSE

BECKS FISKESUPPE 2, 4, 7, 12, 14 295

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.

OSEBRO VIBES TAPAS 1a, 3, 4, 6, 7, 12 .. 239/469

Trøffelkroketter med røkt laksetartar, smashed potatoes med Tronfjell spekeskinke og dry aged tacos med husets egenmodnede storfe. Serveres samlet på fat.
Truffle croquettes with smoked salmon tartare, smashed potatoes with Tronfjell cured ham and dry-aged tacos with our house dry-aged beef. Served on a sharing platter.

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

Egenkvernet burger av tørrmodnet og ferskt storfekjøtt med Becks-dressing, salat, sprø løk, syltet løk og ost.
Dry-aged beef burger with Becks dressing, salad, crispy onion, pickled onion and cheese.

BLÅSKJELL 12, 14 285

Blåskjell dampet i hvitvin, hvitløk og urter. Serveres med pommes frites og aioli.
Mussels steamed in white wine, garlic and herbs. Served with French fries and aioli.

GRILLET ROMANOSALAT 1a, 3, 4, 7 275

Grillet romanosalat med marinert kylling, krutonger, sprø bacon og hjemmelaget caesardressing.
Grilled romaine lettuce with marinated chicken, croutons, crispy bacon and homemade Caesar dressing.

VEGANSK RØD CURRY VEGANSK 269

Rød curry med sesongens grønnsaker, servert med svart ris.
Vegan red curry served with black rice and seasonal vegetables.

PASTA CASARECCE 1a, 7, 10 285

Casarecce-pasta med semitørket tomat, biffsnadder, spinat og sopp.
Casarecce pasta with sun-dried tomatoes, beef strips, spinach and mushrooms.

Potetvalg/potato options

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

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

Tilbehør/sides

Avokado med svart hvitløksmajones 3	75
<i>Avocado with black garlic mayo.</i>	
Fyllt kremsopp med sprø bacon 7	59
<i>Creamy stuffed mushroom hats with crispy bacon.</i>	
Svart ris med sesongens grønnsaker	75
<i>Black rice with seasonal vegetables.</i>	
Grillet hjertesalat med hvitløkssmør og ristede mandler 7, 8a	59
<i>Grilled heart lettuce with garlic butter and roasted almonds.</i>	
Cassava fries med hjemmelaget røkt paprikamajones 3	75
<i>Cassava fries with homemade smoked paprika mayo.</i>	
Søtpotetfries med trøffel og norsk alpeost 7	75
<i>Sweet potato fries with truffle and Norwegian alpine cheese.</i>	
Frisk salat med vinaigrette og syltede grønnsaker 12	59
<i>Fresh salad with vinaigrette and pickled vegetables.</i>	
Bakt sellerirot med chèvre og svart hvitløk 7, 9	75
<i>Baked celeriac with chèvre and black garlic.</i>	

Saus/sauce

Rødvinsaus 12	40
<i>Red wine sauce.</i>	
Peppersaus 7, 12	40
<i>Pepper sauce.</i>	
Sauce Robert 7, 10, 12	40
<i>Sauce Robert.</i>	
Béarnaisesaus 3, 7, 12.....	40
<i>Bearnaise sauce.</i>	
Nøttebrunet hollandaise 3, 7	40
<i>Noisette hollandaise.</i>	
Rød currysau 12	40
<i>Red curry sauce.</i>	

DESSERTER

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 165

Varm sjokoladefondant servert med vaniljeis, fersken- og jordbærkompott og tørket marengs.

Warm chocolate fondant served with vanilla ice cream, peach and strawberry compote and dried meringue.

CRÈME BRÛLÉE 3, 7 165

Crème brûlée servert med bringebærsorbet og sjokoladecrumble.

Crème brûlée served with raspberry sorbet and chocolate crumble.

JORDBÆR 3, 12 165

Ferske jordbær servert med portvinskaramell, sitronsorbet, vanilje-chantilly og pikekyss.

Fresh strawberries served with port wine caramel, lemon sorbet, vanilla chantilly and meringue.

JORDBÆR- OG RABARBRA

PANNA COTTA 7 165

Jordbær- og rabarbrapanna cotta servert med jordbærcoulis og crumble av hvit sjokolade.

Strawberry and rhubarb panna cotta served with strawberry coulis and white chocolate crumble.

KIRSEBÆRPARFAIT I GLASS 3, 7, 8b 165

Kirsebærparfait servert med sjokoladesaus og hasselnøttkrokan.

Cherry parfait served with chocolate sauce and caramelized hazelnut brittle.

BISCOFF BANOFFEE 1a, 6, 7 165

Biscoff banoffee servert med vanilje-chantilly.

Biscoff banoffee served with vanilla chantilly.

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 perfektion på grillen eller i pannen.

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

VÅRE DRY-AGED BIFFER

Lokal norsk storfe – modnet hos oss

Vi bruker norsk storfekjøtt av rasen Norsk Rødt Fe (NRF), nøye utvalgt for tørrmodning.

Kjøttet leveres kort tid etter slakt og modnes i vårt eget modningsskap, hvor tid, temperatur og luftfuktighet kontrolleres gjennom hele prosessen.

Tørrmodningen gjør kjøttet mørere og gir en dypere og mer konsentrert smak. Resultatet er biffer med tydelig karakter og god balanse mellom saftighet og fylde.

På grunn av den tidkrevende prosessen og begrenset tilgang på enkelte stykningsdeler kan vi tidvis bli utsolgt. Vi anbefaler forhåndsbestilling av T-bone.

** T-BONE **

T-bone består av både indrefilet og ytrefilet, atskilt av det karakteristiske T-formede beinet. Her får du to ulike teksturer og smaksopplevelser på samme tallerken. Perfekt å dele for to personer.

** ENTRECÔTE **

Entrecôte er kjent for sin marmorering og saftige konsistens. Når kjøttet tørrmodnes i vårt eget skap utvikles en fyldigere og mer konsentrert smak som passer denne stykningsdelen spesielt godt.



Vil du være først i køen?

Meld deg på Smaksklubben og få invitasjoner til dry age-kvelder, Winemaker's Dinners og andre spesialarrangementer. Som medlem får du tidlig tilgang til utvalgte arrangementer og opplevelser før de legges ut for alle.

becksbrasserie.no/porsgrunn/smaksklubben/

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L	68
Coca Cola Zero 0,33L	68
Sprite 0,33L	68
Fanta 0,33L	68
Eplemost 0,33L	68
Perrier 0,33L	75
Perrier 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	66
Te	55
Espresso	59
Dobbel Espresso	65
Americano	63
Macciato (7)	69
Cortado (7)	69
Cappuccino (7)	74
Caffe latte (7)	74
Caffe mocca (7)	75
Varm sjokolade (7)	74

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, Felsina S.p.A (12)	127

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c)	88
Hansa fatøl 0,4L (1c)	116
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 Ø 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 Bourgogne, Castel Frères (Fr) (12) ...	129/215

Rosévin	
Côtes-du-Rhône Rose, Trignon (Frankrike) (12) ...	139/230

Hvitvin	
Husets hvitvin:	
Les Petit Blanc, Mas Janeil (Frankr) (12)	120/199
Steinwein Riesling Trocken, Winter (Tysk) (12) ...	159/265
Sauvignon Blanc de Reaut,	
Chateau Reaut (Frankrike) (12)	159/265

Rødvin	
Husets lette røde:	
Les Petit rouge, Mas Janeil (Frankr) (12)	120/199
Cotes du Rhone, Ch. Trignon (Frankr) (12)	139/230
Husets kraftige røde:	
Cune Reserva, Cune (Spania) (12)	139/230
Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12) (12)	159/265

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