

Becks
Osebro



FORRETTER

FLAMMET RØYE 4, 7, 9, 12 199

Flammet røye med nøttebrunt kryddersmør med dill og sitron, syltet eple, selleri, myntekrem og krydret kål. *Flame-seared Arctic char with brown butter, dill and lemon, pickled apple, celery, mint cream and spiced cabbage.*

PANNESTEK KAMSKJELL 7, 8a, 9, 12, 14 209

Kamskjell med eplekrem, sellerisalat, ristede mandler og cider-beurre blanc med salvie. *Scallops with apple cream, celery salad, toasted almonds and cider beurre blanc with sage.*

SALTBAKTE BETER 7, 8c, 12 189

Saltbakte beter med tranebærglasur, camembert, ristede valnøtter, stikkelsbær og ruccola. *Salt-baked beets with cranberry glaze, Camembert, toasted walnuts, gooseberries and rocket.*

CHARCUTERIEFAT FOR TO 1a, 7, 12 379

Norske spekevarer og oster fra Ask, Tronfjell, Dovre, Valdres og Myrdal Gard, med frukt, marmelade, grissini og focaccia. *Norwegian cured meats and cheeses with fruit, marmalade, grissini and focaccia.*

TRØFFELKROKETTER MED VILT 1a, 3, 7 199

Trøffelkroetter med carpaccio av norsk elg, grønn tomatmarmelade og sprø jordskokk. *Truffle croquettes with Norwegian moose carpaccio, green tomato marmalade and crispy Jerusalem artichoke.*

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI 2, 7 199

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

HOVEDRETTER

BECKS BIFF 3, 7, 12

180 g 420

250 g 510

300 g 595

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

ANDEBRYST 8d, 12 415

Rosastekt andebryst med svart ris, cashewnøtter, gresskar, karamellisert løk og kirsebær-rødvinsaus. *Pink-roasted duck breast with black rice, cashews, pumpkin, caramelized onion and cherry red wine sauce.*

REINSDYR 7, 12 465

Sous-vide lårtunge av norsk reinsdyr med provençalsk søtpotetpuré, rosenkål og sauce forestière. *Sous-vide Norwegian reindeer with Provençal sweet potato purée, Brussels sprouts and sauce forestière.*

KRONHJORT 7, 9, 12 475

Kronhjort med hvitløkspolenta, syltede kantareller, pastinakkpuré og kremet einebær- og akevittsaus. *Red deer with garlic polenta, pickled chanterelles, parsnip purée and creamy juniper and aquavit sauce.*

PANNESTEK TORSK 2, 4, 7, 9, 12 425

Torsk med rekebisque, kremet potetparmentier, akevittflambert selleri og reddiker samt sprø bacon. *Cod with shrimp bisque, creamy potato parmentier, aquavit-flamed celery and radishes, and crispy bacon.*

FILÉT DON FRANCISCO 3, 7, 9, 12 465

To norske indrefileter av okse, innrullet i bacon og gratinert med ost og skinke. Stekt etter ønske, servert med sauterte grønnsaker, rødvinsaus og bearnaisesaus. *Two Norwegian 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.*

LANGTIDSBRAISERT

LAMMESKANK 1c, 7, 9, 12 415

Lammeskank med jordskokkpuré, bakte rotgrønnsaker, Nøgne Ø portersaus og sprø jordskokk. *Slow-braised lamb shank with Jerusalem artichoke purée, roasted root vegetables, Nøgne Ø porter sauce and crispy Jerusalem artichoke.*

DRY AGED ENTRECÔTE 7, 9, 12 595

Tørrmodnet norsk entrecôte med sauce forestière, jordskokk, reddiker og grillet vårløk. *Dry-aged Norwegian ribeye with sauce forestière, Jerusalem artichokes, radishes and grilled spring onion.*

DRY AGED T-BONE FOR TO 7, 12 1595

Minst 28 dagers tørrmodnet norsk T-bone med peppersaus, cassava, fylt kremsopp, grillet tomat, hjertesalat med hvitløkssmør og grillet avokado med chipotlesmør. *At least 28-day dry-aged Norwegian T-bone with pepper sauce, cassava, creamy stuffed mushroom, grilled tomato, heart lettuce with garlic butter and grilled avocado with chipotle butter.*

AKKURAT PASSE

KLASSISK BIFFSNADDER 3, 7, 12 315

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.

BECKS FISKESUPPE 1a, 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.

DRY-AGED BURGER 1a, 3, 6, 7, 10 320

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.

HACHIS PARMENTIER 7, 9, 12 285

Fransk klassiker med langtidsbraisert tørrmodnet storfekjøtt under et lokk av kremet potetpuré, gratinert i ovnen.
Classic French-style braised dry-aged beef topped with creamy potato purée and baked until golden.

SVART RIS MED

GRESSKAR 9, 12 VEGANSK 279

Kremet svart ris med gresskar, sprø krydrede kikerter, soppkraft, spinat og vegansk ost.
Creamy black rice with pumpkin, crispy spiced chickpeas, mushroom broth, spinach and vegan cheese.

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 chipotlesmør 7	75
<i>Avocado with chipotle butter.</i>	
Grillet hjertesalat med hvitløkssmør og ristede mandler 7, 8a	59
<i>Grilled heart lettuce with garlic butter and roasted almonds.</i>	
Svart ris med gresskar, spinat og cashewnøtter 8d	75
<i>Black rice with pumpkin, spinach and cashews.</i>	
Cassava fries med paprikamajones 3	75
<i>Cassava fries with paprika mayo.</i>	
Fylt kremsopp med sprø bacon 7	59
<i>Creamy stuffed mushroom with crispy bacon.</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>	
Smørbakte rotgrønnsaker 7	75
<i>Butter-baked root vegetables.</i>	

Saus/sauce

Rødvinsaus 12	40
<i>Red wine sauce.</i>	
Béarnaisesaus 3, 7, 12	40
<i>Bearnaise sauce.</i>	
Pepper- og einebærsaus 7, 12	40
<i>Pepper and juniper sauce.</i>	
Kirsebærsaus 12	40
<i>Cherry sauce.</i>	
Sauce forestière 7, 12	40
<i>Sauce forestière.</i>	

VÅRE DRY-AGED BIFFER

Lokal norsk storfe – modnet hos oss

Vi bruker norsk storfekjøtt av rasen Norsk Rødt Fe (NRF), som tørrmodnes i vårt eget modningsskap. Under modningen konsentreres smakene samtidig som kjøttet blir mørere og utvikler den karakteristiske dybden og nøtteaktige smaken vi ønsker i våre Dry Aged-biffer.

Resultatet er biffer med mer konsentrert smak, god mørhet og det særegne uttrykket som kjennetegner tørrmodnet storfekjøtt.

BAR OSEBRO

Live pianounderholdning fredag og lørdag fra kl. 21.30.

Som restaurantgjest kan du reservere plass i baren etter middag.

Spør oss gjerne ved bordbestilling eller under besøket.

DESSERTER

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 165

Varm sjokoladefondant med sitronsorbet, tørket marengs og kompott av solbær og bjørnebær.
Warm chocolate fondant with lemon sorbet, dried meringue and blackcurrant and blackberry compote.

SITRONCURD MED MARENGS 3 165

Sitroncurd i glass med brent marengs og kanelcrumble. Glutenfri og laktosefri.
Lemon curd with torched meringue and cinnamon crumble. Gluten-free and lactose-free.

POMME BELLE HÉLÈNE 12 165

Eple med krydret hvitvinsglasur, sjokoladesaus, glutenfri kanelcrumble og kaffekrem.
Apple with spiced white wine glaze, chocolate sauce, gluten-free cinnamon crumble and coffee cream.

CRÈME BRÛLÉE 3, 7 165

Crème brûlée med bringebærsorbet og glutenfri crumble av hvit sjokolade.
Crème brûlée with raspberry sorbet and gluten-free white chocolate crumble.

BRUNOSTOSTEKAKE 1a, 3, 7 165

Ostekake med norsk brunost og bringebærkompott.
Norwegian brown cheese cheesecake with raspberry compote.

PLOMME TARTE TATIN 1a, 3, 7, 8c 165

Tarte tatin med plomme, vaniljeis og karamelliserte valnøtter.
Plum tarte tatin with vanilla ice cream and caramelized walnuts.

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions de Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12) 99
Banyuls, Gérard Bertrand (12) 95
Muscat Beaumes-de-Venise, Trignon (12) 99
Vin Santo del Chianti Classico, Fèlsina (12) 127

KAFFE OG TE

Husets traktekaffe 66
Te 55
Espresso 59
Dobbel Espresso 65
Americano 63
Macchiato (7) 69
Cortado (7) 69
Cappuccino (7) 74
Caffè latte (7) 74
Caffè mocca (7) 75
Varm sjokolade (7) 74

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

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L.....	68
Coca Cola Zero 0,33L.....	68
Sprite Zero 0,33L.....	68
Fanta Zero 0,33L.....	68
Eplemost 0,33L.....	68
Perrier 0,33L.....	75
Perrier 0,75L.....	98

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c)	89
Hansa fatøl 0,4L (1c)	118
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

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

HUSETS VINER

MUSSERENDE VIN

Liten / stor

Crémant de Bourgogne, Castel Frères (12).....	129/215
---	---------

ROSÉVIN

Minuty Prestige Rosé, Château Minuty (12).....	169/282
--	---------

HVITVIN

Riesling Terroirs d'Alluvions, Geiler (12)	125 /209
Petit Chablis, La Chablisienne (12).....	149 /249
Pouilly-Fumé, Jean Pabiot et Fils (12).....	169 /282

RØDVIN

Cune Crianza, Cune (12).....	125/209
Pinot Noir, Cotilles (12)	149 /249
Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier (12).....	169 /282



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/