DRIKKEKART / DRINK MENU

MINERALVANN

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

San Pellegrino 0,25L 75
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
Alkoholfri vin, hvit/rød, glass (12)..... 90

KAFFE OG TE

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

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions De Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12) 120
Banyuls, Gerard Bertrand (12) 120
Niepoort L.B.V. portvin (12)..... 120
Vino Santo Chianti Classico, Fèlsina S.p.A (12)..... 140

ØL

0,3 / 0,5L

Heineken
Pils (1c) 88/ 138
Nøgne Ø FATOL 0,3 / 0,5(1c) ..... 88 / 138

FLASKE

Sol 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) 126
Hansa Lite 0,33L.....116
Nøgne Ø Brown Ale 0,33L (1c) 136
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33L (1c) 136
Nøgne Ø Saison 0,33L (1c) 136
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c) 136
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c) 162
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
Marqués de Càreres Rosado (Spansk) (12) 139/230

Hvitvin
Husets hvitvin:
Antiche Terre Soave (ITA) (12) 150/230
Riesling Dry , Villa Wolf (Tysk) (12).....139/209
Sauvignon Blanc - Mud House (New Z.) (12) 139/265
Riesling Kabinett , schatzel (Tysk) (12).....139/209

Rødvin
Husets lette røde:
Pinot Noir(Fransk) (12)..... 139/209

Husets kraftige røde:
Marqués de Cáceres Crianza(Spansk) (12)..... 140/230
Le Pigeonnier Côtes du Rhône(Frankr) (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 Produkter fremstilt av Peanøtter.
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
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 SO_2.
13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr

Becks
BRASSERIE & BAR

FORRETTER / STARTERS

PANNESTEKT KAMSKJELL 2, 6, 7 259

Servert med bacon, blomkålkrem, blomkålbuketter og brunet smør.
Pan fried scallops served with bacon, cauliflower cream, cauliflower florets and brown butter sauce.

CARPACCIO AV ANDEBRYST 239

Carpaccio av andebryst servert med ruccola, tørket cherrytomat, syltet løk, dressing, nøtter og parmesan.
Duck breast carpaccio served with rocket, sun-dried cherry tomatoes, pickled onions, dressing, nuts and Parmesan.

HVITLØKSGRATINERTE SCAMPI 2, 7, 12 239

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

LUTEFISK 2,4,6,7,9,10,12.....220

Serveres med ertepuré, bacon, sennepssaus, kokte poteter, tilbehør av bacon, brunost, honning og sennep.
Served with mashed peas, bacon, mustard sauce and boiled potatoes, with Norwegian brown cheese, honey and mustard.

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

BECKS BIFF 3,6,7,9.10.12

180G 485
250G..... 560

Indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med stekte tomater, løk, sjampinjong, bacon og bearnaisesaus
Beef tenderloin cooked to your preference, served with grilled tomatoes, onions, mushrooms, bacon and béarnaise sauce.

BREIFLABB 7,12.....475

Breiflabbfilet med smørsaus, stekt spinat og ristede grønnsaker.
Monkfish fillet with butter sauce, sautéed spinach and roasted vegetables.

POTETER ETTER ØNSKE
FREE CHOICE OF POTATOES
Fløtegratinerte, saltbakte mandelpoteter, pommes frites eller kokte poteter.
Gratin potatoes, salt-baked almond potatoes, French fries or boiled potatoes.

FILET DON FRANCISCO 3,7,9,12 515

2 stk. indrefilet av okse stekt etter ønske, gratinert med ost, skinke og bacon. Servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus.
Two pieces of beef tenderloin cooked to your preference, wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham. Served with sautéed vegetables, red wine sauce and béarnaise sauce.

LUTEFISK (MED PAYFALL) (2,3,4,6,7,10,12).... 585

Serveres med ertepuré, bacon, kokte poteter, sennep, sirup og brunost.
Served with mashed peas, bacon, boiled potatoes, mustard, syrup and Norwegian brown cheese.

ANDERBRYST 6,7,9,12 495

Andebryst servert med gulrotpuré, grønne bønner, tørket cherrytomat og tyttebærsaus.
Duck breast served with carrot purée, green beans, sun-dried cherry tomatoes and lingonberry sauce.

BECKS JULEBORDSBUFFET

PRIS.....725 BECKS' TRADITIONAL CHRISTMAS BUFFET

RIBBE MED SPRØ SVOR, BRUN SAUS, MEDISTERPØLSER, MEDISTERKAKER (7)**, RØDKÅL, SURKÅL, TYTTEBÆR OG POTET**
Norwegian crispy pork ribs with brown sauce, medister sausage (norwegian christmas sausage), medister cakes (norwegian christmas meat balls), sauerkraut, red cabbage , lingonberry jam and boiled potato

PINNEKJØTT MED ROTMOS (7) **OG SJY**
Norwegian pinnekjøtt (dried and salted lamb ribs prepared by steaming) with mashed root vegetables and jus

EGEN DESSERTBUFFET MED KARAMELLPUDDING (3, 7)**, RISKREM** (7)
MED BRINGEBÆRSAUS OG KAFFE ELLER TE
All-you-can-eat dessert buffet; rice cream with red berry sauce, caramel pudding and coffee or tea.

FORRETT MED LUTEFISK (4) **ER INKLUDERT TIL DE SOM ØNSKER.**
SERVERES MED ERTEPURÉ (7) **, BACON, KOKTE POTETER,**
SENNEP (10)**, SIRUP OG BRUNOST** (7)
A starter with norwegian lutefisk is also included for those who want. traditional condiments are: mashed peas, bacon, boiled potatoes, mustard, syrup, norwegian brown cheese. Lutefisk is made from aged stockfish (air-dried whitefish) or dried/salted whitefish (klippfisk) and lye (lut). It is gelatinous in texture and its name literally means "lye fish".

JULETALLARKEN

3 stk. ribbe, 2 stk. medisterkaker, 2 stk. julepølse, rødkål, surkål, brun saus, tyttebærsaus og kokte poteter.
MED JULEDESSERTER - 495 KR
(RISKREM OG KARAMELLPUDDING)

3 stk. pinnekjøtt, 2 stk. medisterkaker, 2 stk. julepølse, gulrotmos, kokte poteter og pinnekjøttsjy.
MED JULEDESSERTER - 525 KR
(RISKREM OG KARAMELLPUDDING)

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 3, 7 199

Servert med jordbærsorbet.
Crème brûlée served with strawberry sorbet

SJOKOLADEFONDANT 1, 3, 6, 7 199

Servert med coulis og vaniljeiskrem.
Chocolate fondant served with coulis and vanilla ice cream.
Chocolate fondant served with coulis and vanilla ice cream.

BAJADERA SJOKOLADEKAKE 225

Sjokoladekake med kjeks bunn og tre typer sjokolade. Servert med mango sorbet.
Baked chocolate cake with a biscuit base and three types of chocolate, served with mango sorbet.