Becks Osebro

JULELUNSJ

Tirsdag til fredag 24.11 - 22.12 fra kl. 11.00 - 14.00

JULELUNSJBUFFET (1a, 2, 3, 4, 7, 10) **460**
Ribbe, medisterkaker (7), julesaus (7), kokte poteter, surkål, rødkål, julepølse, gravlaks (4), røkelaks (4), roastbiff, leverpostei, sild (4), spekemat (12), fiskepaté med persillemajones (2, 4), julesylte, eggerøre (3, 7), potetsalat (3, 7, 10), waldorfsalat (3, 7), rørte tyttebær, majones (3, 10), remulade (3, 10), sennep (10), sylteagurk, osteanretning med frukt og kjeks (1a, 7), riskrem (3, 7), karamellpudding med karamellsaus (3, 7), klassisk eple- og kanelkake (1a) 3, 7)

LUNSJ

BECKS BIFF 3, 6, 7, 12
180G **420**
250G..... **510**
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.

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.

RISTET FOCCACCIA MED GRAVET AND 1a, 3, 6, 7, 10, 12 .....**295**
Ristet focaccia med gravet and, posjert egg, stekt ruccola og svart hvitløk-hollandaise.
Toasted focaccia served with cured duck, poached egg, fried arugula and black garlic hollandaise.

BECKS FISKESUPPE 1a, 2, 4, 7, 12, 14 ..... **295**
Kremet fiskesuppe med rause biter av fisk og skalldyr, servert med brød og aioli.
Classic creamy fish soup with generous portions of fish and shellfish, served with bread and aioli.

DESSERT

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.

TILSLØRTE BONDEPIKER vegansk, glutenfri 12 ... **165**
Eplekompott servert med pisket gryrkrem og glutenfri kavring.
Veiled peasant girls: apple compote served with whipped plant-based cream and gluten-free rusk crumble.

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 .....**165**
Varm sjokoladefondant med vaniljeis, tørket marengs og kompott av solbær og bjørnebær.
Warm chocolate fondant with vanilla ice cream,dried meringue and blackcurrant and blackberry compote.

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L 68
Coca Cola Zero 0,33L 68
Sprite 0,33L 68
Fanta 0,33L 68
Eplemost 0,33L 65

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
Cappucino (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, 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 0,33L (1c) 136
Bulmers 0,5L (12) 156
Grevens pærecider 0,33L (12) 115

HUSETS VINER

Liten / stor

MUSSERENDE VIN

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 Primavera,
DDomaine du Colombier (12) 174/290

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=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 SO_2.
13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr

Thure Trykk