

CELSIUS HAMBURGER · 198,-

A. BRUNEL CÔTE DU RHÔNE / HÖPLER LEITHABERG BLAUFANKISH

Serveres på Brioche brød med aioli, cheddar, bacon, salat, rødløk, sylteagurk og ovnstekt Amadinepotet.
Hamburger with Brioche bun with aioli, cheddar, bacon, lettuce, red onion, pickled cucumber and roasted potatoes.

HVETE, EGG, SENNEP, MELK, SULFITT // WHEAT, EGG, MUSTARD, MILK, SULFITE

KREMET FISKESUPPE · 189,-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN / DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Serveres med dagens fangst av fisk, reker, blåskjell og grønnsaker Julienne.

Creamy fish soup with today's catch of fish, shrimps, mussels and vegetables Julienne.

Serveres med brød. / *Served with bread.*

MELK, SULFITT, SKALLDYR, BLØTDYR, FISK, SELLERI, EGG, HVETE /
/ MILK, SULFITE, SHELLFISH, MOLLUSC, FISH, CELERY, EGG, WHEAT

OMELETT · 165,-

VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO / ROBERT MONDAVI PINOT NOIR

Laget med skinke, bacon, tomat og ost.

Serveres med salat, toast og smør.

Omelet made with ham, bacon, tomatoes and cheese.

Served with salad, toast and butter.

EGG, SMØR, HVETE // EGG, BUTTER, WHEAT

VEGETARGRYTE · 175,-

ROBERT MONDAVI PINOT NOIR / AIX ROSÉ

En smakfull tomatbassert gryte med bønner, linser, kålrot, sellerirot og gulrot.

Tomato based vegetarian casserole, beans, lentils, rutabaga, parsley root and carrot.

SALATER

SALADS

LUN SKALLDYRSALAT · 179,-

HÖPLER GRÜNER VELTLINER / DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Serveres med steinbit, laks, reker, krepsehale, blåskjell, salat og hvitløkssmør.
Salad with catfish, salmon, shrimps, crayfish, mussels, crispy salad and garlic butter.

FISK, SKALLDYR, BLØTDYR, SMØR // FISH, SHELLFISH, MOLLUSCS, BUTTER

SALAT MED RØKELAKS · 179,-

VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO

Serveres med kokt egg, artisjokk, grillet paprika, rødløk og honning- og senneps vinagrette.

Salad with smoked salmon, boiled egg, artichoke, grilled bell pepper, red onion and honey & mustard vinaigrette..

HVETE, SMØR, EGG, MELK // WHEAT, BUTTER, EGG, MILK

SMØRBRØD

SANDWICHES

RØKT LAKS & EGGERØRE · 169,-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN

Serveres på brød med salat og smør.
Smoked salmon and scrambled eggs served on bread with salad and butter.

HVETE, FISK, SMØR, SENNEP, EGG // WHEAT, FISH, BUTTER, MUSTARD, EGG

KARBONADE · 169,-

VILLA BORGHETTI BARDOLINO CLASSICO

Serveres med stekt løk, salat, tomat og agurk.
Hamburger sandwich served on rustic bread with fried onion, crispy salad, tomato and cucumber.

HVETE, SMØR, EGG, MELK // WHEAT, BUTTER, EGG, MILK

REKER · 169,-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN

Håndpillede reker med egg, majones, lodderogn, røkt laks og salat.

Shrimp sandwich with egg, mayonnaise, capelin roe, smoked salmon and crispy salad.

HVETE, SKALLDYR, EGG, SMØR, SULFIT /
/ WHEAT, SHELLFISH, EGG, BUTTER, SULPHITE

DESSERTER

DESSERTS

TILSLØRTE CELSIUSPIKER · 98,-

BROWN BROTHERS ORANGE MUSCAT & FLORA

Vår versjon av tilslørte bondepiker, laget på rabarbra og bakt smørdeig.
Veiled Celsius girls, made on rhubarb and baked butter-dough.

FLØTE, HVETE // CREAM, WHEAT

SJOKOLADEFONDANT · 98,-

TAYLORS TAWNY PORT

Serveres med vaniljeis og bær.
Chocolate fondant served with vanilla ice cream and berries.

HVETE, MELK, FLØTE // WHEAT, MILK, CREAM

PANNA COTTA · 98,-

RECIO TO DELLE VALPOLICELLA

Laget med brunost.
Panna cotta made with traditional Norwegian goat cheese.

MELK, FLØTE // MILK, CREAM

KAFÉ CELSIUS
DRIKKE
°C

KAFFE & TE

Kaffe (påfyll/refill)	31,- (16,-)
Americano	32,- / 38,-
Espresso	32,- / 38,-
Te	32,-

MINERALVANN

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	43,-
Olden Blå / Gul	43,-
Appelsinjuice, Eplemost	43,-
Clausthaler	46,-

ØL

Hansa Fatøl 0,45	98,-
BYGG	
Sol 0,33	84,-
BYGG	
Heineken 0,33	84,-
BYGG	
Budweiser Budvar Tsjeckia 0,33	84,-
BYGG	
Newcastle Brown Ale 0,33	84,-
BYGG	
Nøgne Ø Sasion 0,33	96,-
BYGG, HVETE	
Nøgne Ø Pale Ale 0,33	96,-
BYGG, HVETE	
Nøgne Ø India Pale Ale 0,33	96,-
BYGG, HVETE	
Weihenstephaner Hefe 0,5	145,-
BYGG, HVETE	
Crabbies Ginger Beer 0,33	88,-
SULFIT	
Bulmers Original Cider 0,5	119,-
SULFIT	
Bulmers Red Berries 0,5	119,-
SULFIT	

AQUAVIT

Gammel Opland	78,-
Løiten Linie	78,-
O.P Anderson Aquavit	78,-

RØDVIN*

	15CL. FL.
Husets Rødvín	98,- 475,-
HOUSE RED WINE	
A. Brunel Côte du Rhône	110,- 530,-
RHÔNE, FRANKRIKE	
Höpler Leithaberg Blaufränkisch	125,- 590,-
BURGENLAND, ØSTERRIKE	
Robert Mondavi Pinot Noir	485,-
CALIFORNIA, USA	
Villa Borghetti Bardolino Classico	530,-
VENETO, ITALIA	
Faustino 1 Grand Reserva	625,-
RIOJA, SPANIA	

HVITVIN*

	15CL. FL.
Husets Hvitvin	98,- 475,-
HOUSE WHITE WINE	
Philipp Kuhn Riesling Trocken	110,- 530,-
PFALZ, TYSKLAND	
Domaine des Malandes Chablis	125,- 590,-
BURGUND, FRANKRIKE	
Höpler Grüner Veltliner	490,-
BURGENLAND, ØSTERRIKE	
Gianni Tessari Soave	490,-
VENETO, ITALIA	
Faustino V Blanco	530,-
RIOJA, SPANIA	

MUSSERENDE*

	12,5CL. FL.
Pasqua Extra Dry Prosecco	98,- 475,-
VENETO, ITALIA	
Anna de Codorniu Organic Brut	475,-
PENEDÉS, SPANIA	
Louis Roederer Brut Premier	895,-
CHAMPAGNE, FRANKRIKE	

ROSÉVIN*

	15CL. FL.
Husets Rosévin	98,- 475,-
HOUSE ROSÉ WINE	
AIX Rosévin	115,- 565,-
PROVENCE, FRANKRIKE	

DRINK & SHOTS

Gin & Tonic	108,-
Aperol Spritz	108,-
Jack Daniel's & Cola	108,-
Rom & Cola	108,-
Vodka & Energidrikk	118,-
Irish Coffee	118,-
Amarula Coffee	98,-
Tequila	78,-
Jägermeister	78,-
Fernet Branca	78,-
Gammel Dansk	78,-
Sambuca	78,-

WHISKEY

Cú Chulainn	78,-
IRISH WHISKEY, IRLAND	
Jack Daniel's	89,-
TENNESSEE WHISKEY, USA	
Bunnahabhain Toiteach Islay	98,-
SINGLE MALT, SKOTTLAND	
Highland Park 12 Y.O	108,-
SINGLE MALT, SKOTTLAND	
Woodford Reserve	116,-
BOURBON, SKOTTLAND	

COGNAC

Larsen V.S	88,-
Larsen V.S.O.P	98,-
Larsen X.O	108,-
Camus X.O Borderies Elegance	198,-
Magloire X.O Calvados	98,-

DESSERTVIN & PORTVIN*

Recioto Delle Valpolicella	92,-
VENETO, ITALIA	
Brown Brothers Orange Muscat & Flora	64,-
VICTORIA, AUSTRALIA	
Taylors Tawny Port	64,-
DOURO, PORTUGAL	

* ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFIT
/ ALL OUR WINES CONTAIN SULFITE