

KAFÉ CELSIUS
MIDDAG
°C

FORRETTER

STARTERS

CARPACCIO AV INDREFILÉT · 120,-

A. BRUNELL, CÔTE DU RHÔNE / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Serveres med parmesan, ruccola, hvitløk, kapers og trøffelolje.
Carpaccio of tenderloin, parmesan, rocket, garlic, capers and truffle oil.

MELK // MILK

SOPPSUPPE · 115,-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN / DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Kremet soppesuppe med trøffelolje og krutonger.
Creamy mushroom soup with truffle oil and croutons.

MELK, KREM, HVETE // MILK, CREAM, WHEAT

KJØTT

MEAT

JEGERGRYTE · 315,-

A. BRUNELL CÔTE DU RHÔNE / FAUSTINO V BLANCO

Elg, reinsdyr og hjort kokt i fløteviltsaus med bacon, løk og champignon. Serveres med potetmos og tyttebær.

Game stew Moose, reindeer and deer creamed and cooked in a pot with bacon, onions and mushrooms.

Served with mashed potatoes and lingonberries.

SENNEP, FLØTE, MELK, SMØR / MUSTARD, CREAM, MILK, BUTTER

KALV ENTRECÔTE · 315,-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH / DOMAINE DES MALANDES CHABLIS

Serveres med selleripure, potetstappe tilsmakt med timian, bakt pastinakk og gulrot.

Calf entrecôte served with celery puree, thyme flavoured mashed potatoes, baked parsnip and carrot.

FLØTE, SMØR // CREAM, BUTTER

CELSIUS HAMBURGER · 198,-

A. BRUNELL CÔTE DU RHÔNE / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Serveres på Brioche brød med cheddar, bacon, salat, rødløk, sylteagurk, ovnsstekt Amadinepotet og aioli.

Hamburger served on Brioche bread with cheddar, bacon, salad, red onion, pickled cucumber, roasted potato and aioli.

HVETE, EGG, SENNEP, MELK, SULFIT /

WHEAT, EGG, MUSTARD, SULFITE

VEGETAR

VEGETARIAN

VEGETARGRYTE · 175,-

ROBERT MONDAVI PINOT NOIR / AIX ROSÉ

En smakfull tomatbassert gryte med bønner, linser, kålrot, sellerirot og gulrot.
Vegetarian casserole made on tomato, beans, lentils, rutabaga, parsley root and carrot.

FISK

FISH

KVEITE · 295,-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN / HÖPLER LEITHABERG BLAUFRÄNKISCH

Serveres med asparges, potetmos, purre- og safransaus.

Halibut served with asparagus, leek, mashed potato, and saffron sauce

FISK, SMØR, FLØTE // FISH, BUTTER, CREAM

TORSK · 275,-

ROBERT MONDAVI PINOT NOIR / PHILIPP KUHN RIESLING TROCKEN

Serveres med dillstuede poteter, grønnsaker og sj.

Cod served with dill stewed potatoes, vegetables and sauce.

HVETE, SMØR, FISK // WHEAT, BUTTER, FISH

LAKS · 255,-

FAUSTINO V BLANCO / PHILIPP KUHN RIESLING TROCKEN

Serveres med stekte rotgrønnsaker, potetmos og Snørfriskrøre med soltørket tomat.

Salmon served with fried root vegetables, mashed potato and creamcheese with sundried tomato.

FISK, SMØR, MELK, KREM, HVETE // FISH, BUTTER, MILK, CREAM, WHEAT

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.

MELK, SULFIT, SKALLDYR, BLØTDYR, FISK, SELLERI /
MILK, SULFITE, SHELLFISH, MOLLUSCS, FISH, CELERY

DESSERT

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 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 Tsjekkia 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