

Kafe Celsius

BLÅSKJELL • 235.-

DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Fløte og hvitvinsdampede blåskjell med friske urter og hvitløk. Serveres med brød.
Mussels steamed with cream and white wine, served with fresh herbs and garlic. Served with bread.

BLØTDYR. MELK. HVETE. SULFITT. EGG // MOLLUSCS. MILK. WHEAT. SULFITE. EGG

SKAGENTOAST • 189.-

HÖPLER GRÜNER VELTLINER / PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN

Vår klassiske skagenrøre med reker, rødløk, agurk, tomat og laks kaviar, servert på brød.
Shrimps mixed with mayonnaise, red onion, tomato and cucumber served on bread with salmon caviar.

SKALLDYR. MELK. EGG. HVETE. SULFITT // SHELLFISH. MILK. EGG. WHEAT. SULFITE

KREMET FISKESUPPE • 198.-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN / DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS

Serveres med dagens fangst av fisk, reker, blåskjell og grønnsaker Julienne. Serveres med brød.
Creamy fish soup with today's catch of fish, shrimps, mussels and vegetables Julienne. Served with bread.

MELK. SULFITT. SKALLDYR. BLØTDYR. FISK. SELLERI. EGG. HVETE /
/ MILK. SULFITE. SHELLFISH. MOLLUSCS. FISH. CELERY. EGG. WHEAT

CELSIUS HAMBURGER • 219.-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFANKISH

Serveres på Brioche brød med aioli, cheddar, bacon, salat, rødløk, sylteagurk og ovnstekt Amadinepotet. Kan også serveres som glutenfri.
Hamburger with Brioche bun with aioli, cheddar, bacon, lettuce, red onion, pickled cucumber and roasted potatoes. Can also be served gluten free.

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

CHÈVRE SALAT • 198.-

HÖPLER GRÜNER VELTLINER / AIX ROSÉ

Salat med lun chèvre, appelsin og valnøtter, toppet med honning. Serveres med brød.
Salad with chèvre, orange and walnuts, topped with honey. Served with bread.

VALNØTTER. MELK. HVETE. EGG // WALNUTS. MILK. WHEAT. EGG

KYLLING SALAT • 198.-

CECILIA BERETTA SOAVE CLASSICO

Salat med lun kyllingbryst, avocado og fetaost. Serveres med brød.
Chicken salad served with avocado and feta. Served with bread.

MELK. HVETE. EGG. SULFITT // MILK. WHEAT. EGG. SULFITE

PASTA MED SKALLDYR • 225.-

DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS / HÖPLER GRÜNER VELTLINER

Kremet pasta med blåskjell, reker, kreps, hvitløk og parmesan.
Creamy pasta with mussels, shrimps, crayfish, garlic and parmesan.

BLØTDYR. SKALLDYR. MELK. SULFITT. EGG. HVETE /
MOLLUSCS. SHELLFISH. MILK. SULFITE. EGG. WHEAT

VEGETARGRYTE • 189.-

AIX ROSÉ

En smakfull tomatbasert gryterett med bønner, linser, kålrot, sellerirot og gulrot.
Tomato based vegetarian casserole, with beans, lentils, rutabaga, parsley root and carrot.

INDREFILET • 298.-

HÖPLER LEITHABERG BLAUFANKISH

Serveres med Pommes Anna, asparges, ovnsbakte cocktailtomater og rødvinssaus.
Beef tenderloin served with Pommes Anna, asparagus, oven baked cocktail tomatoes and red wine sauce.

MELK. HVETE. SULFITT // MILK. WHEAT. SULFITE

OVNSBAKT LAKS • 278.-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN

Serveres med ovnstekt potet, gulrot, asparges, reddik og urtesmør.
Oven baked salmon and potatoes served with carrots, asparagus, radish and herb butter.

MELK. SULFITT. FISK // MILK. SULFITE. FISH

TORSKERYGG • 239.-

PHILIPP KHUN RIESLING TROCKEN

Serveres med asparges, gulrot, reddik, ovnstekt potet og urtesmør.
Cod loin served with asparagus, carrots, radish, roasted potatoes and herb butter.

MELK. SULFITT. FISK // MILK. SULFITE. FISH

Dessert

MYK SJOKOLADEKAKE • 98.-

SPERI RECIOTTO DELLE VALPOLICELLA

Serveres med krem og ferske bær.
Chocolate cake served with cream and fresh berries.

MELK. HVETE. EGG // MILK. WHEAT. EGG

IS & SORBÉT • 98.-

BROWN BROTHERS ORANGE MUSCAT & FLORA

Vaniljeis og 2 varianter sorbét.
Vanilla ice cream with 2 varieties of sorbét.

MELK // MILK

JORBÆR • 98.-

HUSETS ROSÉVIN

Serveres med vaniljeis.
Strawberries with vanilla ice cream.

MELK // MILK

Snacks

MARINERTE OLIVEN • 50.-

Marinated olives.

PEANØTTER, CHILINØTTER • 35.-

Peanuts, chilli nuts.

NACHOS MED SALSA • 89.-

Nachos with salsa.
MELK // MILK

Drikke

Kaffe & te

Kaffe	32,-
Espresso	34,-
Americano	36,-
Te	32,-

Mineralvann

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	44,-
Olden med kullsyre	44,-
Appelsinjuice, Eplemost	44,-
BrewDog Nanny State	54,-
Ginger Joe non alco	54,-

Øl

Hansa Fatøl 4,5% 40cl. BYGG	98,-
Sol 4,5% 33cl. BYGG	88,-
Heineken 4,7% 33cl. BYGG	88,-
BrewDog Punk IPA 5,6% 33cl. BYGG	96,-
BrewDog Vagabond Pale 4,5% 33cl. GLUTEN FRI	96,-
Nøgne Ø Saison 6,5% 33cl. BYGG, HVETE	96,-
Nøgne Ø Brown Ale 4,5% 33cl. BYGG	96,-
Austmann Hoppy Blonde 4,7% 33cl. BYGG	96,-
Austmann 3 Gamle Damer 5,5% 33cl. BYGG	96,-
Weihenstephaner Hefe 5,4% 50cl. BYGG, HVETE	145,-
Crabbies Ginger Beer 4,5% 33cl. SULFIT	96,-
Bulmers Original Cider 4,5% 50cl. SULFIT	119,-
Ukens Øl THIS WEEKS BEER - ASK YOUR WAITOR	75,-

Aquavit

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

Musserende*

	12.5CL.	FL.
Husets Prosecco HOUSE PROSECCO	98,-	475,-
La Maison du Crémant Prestige Brut BURGUND - FRANKRIKE	475,-	
Louis Roederer Brut Premier CHAMPAGNE - FRANKRIKE	895,-	

Hvitvin*

	15CL.	FL.
Husets Hvitvin HOUSE WHITE WINE	98,-	475,-
Cecilia Beretta Soave Classico VENETO - ITALIA	110,-	530,-
Domaine des Malandes Petit Chablis BURGUND - FRANKRIKE	125,-	615,-
Höpler Grüner Veltliner BURGENLAND - ØSTERRIKE	490,-	
Philipp Kuhn Riesling Trocken PFALZ - TYSKLAND	530,-	

Rødvin*

	15CL.	FL.
Husets Rødvin HOUSE RED WINE	98,-	475,-
Höpler Leithaberg Blaufränkisch BURGENLAND - ØSTERRIKE	115,-	565,-
Cecilia Beretta Ripasso VENETO - ITALIA	125,-	590,-
Faustino 1 Grand Reserva RIOJA, SPANIA	625,-	

Rosévin*

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

Sangria*

	GL.	KARAFFEL.
Casal Garcia Sangria Serveres med frukt og bær / Served with fruit and berries. AVELADA - PORTUGAL	125,-	615,-

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



Dessert- & portvin*

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

Whisky

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

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,-

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,-
Drambuie	78,-
Tequila	78,-
Jägermeister	78,-
Fernet Branca	78,-
Gammel Dansk	78,-
Sambuca	78,-