

KAFFE & TE FRA HELMER

<i>FILTER</i>	<i>kr 38</i>
<i>ENKEL ESPRESSO</i>	<i>kr 38</i>
<i>DOBBEL ESPRESSO</i>	<i>kr 45</i>
<i>AMERICANO</i>	<i>kr 45</i>
<i>CAPPUCCINO</i>	<i>kr 49</i>
<i>CAFFE LATTE</i>	<i>kr 49</i>
<i>KOFFEINFRI</i>	<i>kr 38</i>
<i>EARL GREY SORT</i>	<i>kr 38</i>
<i>GRØNT BLAD SENCHA</i>	<i>kr 38</i>
<i>JASMINE GRØNN</i>	<i>kr 38</i>
<i>SNØHETTA HVIT NEEDLE OOLONG MINT</i>	<i>kr 38</i>
<i>FISTER JORDBÆR & RIPS</i>	<i>kr 38</i>

COCKTAILS & AVEC

<i>TANQUERAY & TONIC</i>	<i>KR 120</i>
<i>HENDRICK'S & TONIC</i>	<i>KR 145</i>
<i>ESPRESSOTINI</i>	<i>KR 145</i>
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>KR 135</i>
<i>DRY MARTINI</i>	<i>KR 145</i>
<i>APEROL SPRITZ</i>	<i>KR 145</i>
<i>BAILEYS IRISH CREAM</i>	<i>KR 75</i>
<i>DANIEL BOUJU VSOP COGNAC</i>	<i>KR 98</i>

FATØL

<i>LERVIG PILSNER</i>	<i>kr 98</i>
<i>LERVIG LUCKY JACK APA</i>	<i>kr 104</i>

MÅNEDENS FATØL

<i>TRE FAT SOM SKIFTER</i>	<i>kr 145</i>
----------------------------	---------------

VINER PÅ GLASS

BOBLER

<i>NV HENRI DOSNON CHAMPAGNE BRUT</i>	<i>kr 165</i>
<i>NV ANDREOLA DIRUPO PROSECCO</i>	<i>kr 145</i>

HVIT

<i>2018 VON DER LEYEN RIESLING</i>	<i>kr 135</i>
<i>2020 SEGUINOT-BORDET CHABLIS</i>	<i>kr 165</i>
<i>2020 NELEMAN CARDONNAY/MUSCAT</i>	<i>kr 140</i>

RØD

<i>2019 LE MACCHIOLE BOLGHERI ROSSO</i>	<i>kr 165</i>
<i>2018 BOGLE PINOT NOIR</i>	<i>kr 145</i>

SØT

<i>2006 SCHMITZ-HERGES RIESLING AUSLESE</i>	<i>kr 125</i>
<i>BURMESTER TAWNY PORT 20 YEAR</i>	<i>KR 165</i>

SPØR GJERNE ETTER VÅRT STORE DRIKKEKART!

ALKOHOLFRITT

<i>BRUS (COCA COLA, COCA COLA ZERO)</i>	<i>0,33</i>	<i>KR 55</i>
<i>RINGI EPLEMOST</i>	<i>0,33</i>	<i>KR 55</i>
<i>SAFTERIET DIVERSE ØKOLOGISK SAFT</i>	<i>0,33</i>	<i>KR 59</i>
<i>ALKOHOLFRITT ØL</i>	<i>0,33</i>	<i>KR 69</i>
<i>BLUE NUN WHITE</i>	<i>0,75</i>	<i>KR 375/75</i>
<i>BLUE NUN RED</i>	<i>0,75</i>	<i>KR 375/75</i>

KJENT & KJÆRT

GRILLET BURGER

Vellagret ost, bacon, ketchup & fritert potet **kr 245**
(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)
Vinanbefaling: Bogle Pinot Noir 2018

F&C CÆSARSALAT

Kylling & bacon **kr 190**
(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep, fisk)
Vinanbefaling: Seguinot-Bordet Chablis 2020

FISH & COWS FISKESUPPE

Dagens fangst **kr 155/219**
(skalldyr, bløtdyr, fisk, melk)
Vinanbefaling: Von Der Leyen Riesling 2018

UKENS 3-RETTERS MENY

Vi skifter ukens 3 retter
annenhver onsdag

Meny Kr 625
Vinmeny Kr 475

FORRETTER

CAPRESE

Tomater fra Hanasand, mozzarella
& pesto **kr 155**
(hvete, melk, nøtter(Pinjekjerner))
Vinanbefaling: Neleman Muscat/Chardonnay 2020

LAKS TATAKI

Jalapeños dressing & ponzu **kr 155**
(fisk, hvete, egg, soya, sennep)
Vinanbefaling: Von Der Leyen Riesling 2018

UKENS FORRETT

kr 169

HOVEDRETTER

BAKT KVEITE

Kremet kveitesaus, jordskokkpuré & grønnkål **kr 335**
(fisk, melk)
Vinanbefaling: Neleman Muscat/Chardonnay 2020

KLASSISK LUTEFISK

Baconsmør, ertestuing & potet **kr 395**
(påfyll kr. 99,-)
(fisk, melk, lupin)
Vinanbefaling: Seguinot-Bordet Chablis 2020

GRILLET INDREFILET

Norsk blomkål, estragon & nypotet **kr 410**
(melk, sulfitt, egg, selleri, sennep)
Vinanbefaling: Le Macchiole Bolgheri 2019

GRILLET ANDEBRYST

Spisskål, Gydapotet & sennep-estragonsaus **kr 319**
(melk, sulfitt, sennep)
Vinanbefaling: Le Macchiole Bolgheri 2019

UKENS HOVEDRETT

kr 329

DESSERTER

BAKT PLOMMEKOMPOTT

Plomme-sorbet & vaniljesaus **kr 125**
(egg, melk, hvete)
Vinanbefaling: Schmitz-Herges Riesling Auslese 2006

SITRON BRULEE

Bærkompott **kr 120**
(egg, melk, hvete)
Vinanbefaling: Santero Brachetto D`Acqui

3 OSTER

Grillet brød og noe søtt **kr 165**
(melk, hvete, nøtter)
Vinanbefaling: Spør servitøren din

UKENS DESSERT

kr 129