

# Smak

AV NORGE

# Smak

AV NORGE

## Øl og mineralvann - Beer and mineralwater

		Inneholder:
Mineralvann - Mineralwater	43,-	0,33 Sulfitt
CB Pils - Beer	66,-	0,33 Bygg, sulfitt
Peroni	85,-	0,33 Bygg, sulfitt
CB Lite	89,-	0,50 Bygg, sulfitt
Cider	85,-	0,33 Sulfitt
Bulmers	112,-	0,568 Sulfitt
Smirnoff Ice	85,-	0,33 Sulfitt

Se tavle for ølmeny - For our selection of beer please look at the blackboard

Spør servitøren om alkoholfri øl - Ask your waiter for non alcoholic beer

## Hvitvin - White wine

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets hvitvin - White wine of the house

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information

Glass - Glass	85,-
Halv flaske - Half bottle	205,-
Flaske - Bottle	390,-

Chablis - Frankrike. Druer: Chardonnay 460,-

Frisk, aromatisk med duft av grønne epler. Passer utmerket til reker og all dampet fisk, kylling og kalv.

Fresh aromatic with a smell of green apples. Goes well with prawns, steamed fish, chicken and veal.

Yealands Land Made - New Zeland. Druer: Sauvignon blanc 445,-

Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syltlige epler.

Passer til aperitif, fisk og skalldyr.

Aromatic with elements of blackcurrant, gooseberry and sour apples.

Goes well with fish and shellfish.

Dopff & Irion Cuvee Rene Dopff Riesling 435,-

Alsace, Frankrike. Druer: Riesling

Fruktig duft og smak med lette kryddertoner, grønne epler, pærer og skifer.

Lang ettersmak. God til sjømat som hummer, reker samt grillet eller marinert fisk.

Fruity smell, light spicy taste, green apples. Pears and slate, long aftertaste.

Goes well with lobster and prawns, grilled fish and poultry.

## Rødvin - Red wine

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets rødvin - Red wine of the house

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information

Glass - Glass	85,-
Halv flaske - Half bottle	205,-
Flaske - Bottle	390,-

Baron de ley - Spania. Druer: Tempranillo 445,-

Dyp rød farge, stor duft av mørke frukter med balansert innslag av fatkarakter, godt kontert med rund kraftfull ettersmak. Passer til smakfulle kjøttretter og lam.

Deep red colour, smells of dark fruits. Powerful aftertaste.

Goes well with lamb and other meats.

Periquita Reserva - Portugal

Druer: Castelao Frances, Tourig Nacional og Touriga Franca 435,-

Innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Meget matvennlig vin, passer godt til grillet/stekt okse, lammekjøtt, gryteretter og smaksrike oster.

Dark berries, plum. Herbs and chocolate. Goes well with beef, lamb and cheese.

Barolo - Italia. Druer: Nebbiolo 575,-

Aroma av mørke bær og fiole. Passer til lam, okse, vilt og modne oster.

Dark berries and violets. Goes well with lamb, beef, game and mature cheese.

Villa Chigi Chianti - Italia. Druer: Sangiovese, cabernet sauvignon 435,-

Fruktig med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Passer godt til rødt kjøtt, pasta og krydret mat.

Fruity with a hint of cherries, blackberries and plum. Goes well with red meat, pasta and spicy food.

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for drinks and beverages

## Street Food Plate

kl. 16:00 - 22:00

Dette er vår nye signatur rett på Restaurant Smak av Norge. Våre hovedelementer kan endres underveis fra bra til det bedre, men det skal være spennende smaker fra hele verden som gjør at du vil garantert komme tilbake. Her er de viktigste retter som kommer med:

• Varmrøkt laks med chili og koriander •

• Kylling klubber i hot Bbq saus •

• Vietnamesisk vårruller •

• Burger sliders •

• Sashimi med noe godt •

• Fritert søtpotet •

• Honey and chili beans •

• Syltede grønnsaker •

Inneholder: soya, sulfitt, sennep, fisk, sesam, hvete, egg, melk, selleri

Kr.275,- pr. person

Varm Snadderemat (11:30-16:00)

The Club

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr.145,-

Panne stekt kyllingbryst servert i Brioche brød. Med egg, bacon, tomat, salat & aioli. Serveres med pommes frites.

Pan fried chicken served in Brioche roll. With egg, tomato, bacon, salad and aioli.

The Burger

Inneholder: egg, melk, hvete, sulfitt, sennep, selleri

Kr.199,-

Charolaise burger i Brioche brød med karamellisert rødløk, blue cheese, stekt sopp, salat & syltet agurk. Fritert søtpotet og løk dipp.

With caramelized onion, blue cheese, fried mushroom, salad and pickles.

Served with fried sweet potato and onion dip.

Biff kebaben

Inneholder: hvete, soya, sulfitt, egg

Kr.165,-

Strimlet oksefilet rullet i lefse. Med rødløksmarmelade, agurk, tomat, syltet paprika & chili majones.

Steak kebab with onion marmalade, cucumber, tomato and chili mayonnaise.

Pannestekt smørflundre

Inneholder: melk, sulfitt, egg, fisk, sennep

Kr.165,-

Med brokkolikrem, smørstekte poteter, choritzo vinaigrette.

Toppet med gribiche salat.

Panfried sole with creamed broccoli, pan fried potatoes, choritzo vinaigrette topped with gribiche salad.

Suppe - Soup (11:30-16:00)

Suppekjørnet

Tapassuppe inneholder: sulfitt, melk, sennep, soya, selleri  
Blomkålssuppe inneholder: melk, sulfitt, selleri

Kr.159,-

Spis deg god og mett av våre hjemmelagde supper av blomkål og kylling tapas suppe med masse godt tilbehør. Forsyn deg av vårt hjemmebakke brød med humus og aioli.

Enjoy our homemade soups. Cauliflowersoup and spicy chicken/tomatosoup.

Help yourself to our homemade bread with hummus and aioli.

# Smak

AV NORGE

# Smak

AV NORGE

## De gode klassikere A La Norge – Classics (11:30-22:00)

### Salatbuffet

Inneholder: se egen oppmerking

Kr.129,-

Spis deg god og mett fra vår bugnende salatbuffet med brød og annet godt. Enjoy our saladbuffet with bread.

### Kjøttkaker

Inneholder: melk, sulfitt, egg, selleri, soya, sennep

Kr.175,-

Kålstuing, kokte poteter og ny-rørte tyttebær.

Homemade meatballs in gravy, stewed cabbage, potatoes and cranberries.

### Biffsnadder Norge

Inneholder: egg, sulfitt, melk, fisk

100 gr. Kr.185,-

150 gr. Kr.225,-

Sopp, løk, tomat, pommes frites & bearnaise. Salatbuffet er inkludert.

Sliced sirloin with mushroom, onion, tomato, french fries and bearnaisesause. Saladbuffet included.

## Kald snaddermat (10:00-16:00)

### Havets Herlighet

Inneholder: egg, hvete, sesam, melk, sulfitt, skaldyr, cashew nøtter

Kr.125,-

Reker og krepsehaler blandes med sitronmajones, urter og skivede tomater. Dette fylles i horn med salat og pesto.

Shrimp and crayfish tails mixed with lemon mayonnaise, herbs and sliced tomatoes served on sesavme rolls with lettuce and pesto.

### Smaks herlighet

Inneholder: egg, sulfitt, sesam, hvete, selleri, melk

Kr.125,-

Skinke og roastbiff, servert med eggesalat, tomat, agurk & rødløk. Det fylles i horn med salat & aioli.

Ham an roastbeef with eggssalat, tomatoe, cucumber, red onion Served in sesame rolls with lettuce and aioli.

### Varm røkt laks

Inneholder: hvete, fisk, egg, sulfitt, sennep

Kr.129,-

Med chili & coriander. Wrap med rødløksmarmelade, agurk, salat & aioli.

Hot smoked salmon with coriander and chili. With cucumber, onionmarmelade and salad.

### Ost & skinke Wrap

Inneholder: hvete, egg, sulfitt, melk

Kr.119,-

Med ruccola salat, agurk, løk & aioli.

Cheese and ham wrap. With cucumber, onion, salad and aioli.

## Barnemeny (frem til 12 år)

### Hot dog

Inneholder: melk, sennep, selleri

Kr.59,-

Pølse med pommes frites

Hot dog, French fries.

Alle barn kan velge retter som wraps, smørflyndre, kjøttkaker eller hamburger med valgfrie poteter fra menyen om ønskelig til kun 69,-

Salatbord er inkludert i barnemenyen – spør servitøren.

Saladbuffet included with all children courses - ask your waiter.

## Hovedretter – Main Courses (16:00-22:00)

### The Burger

Inneholder: egg, melk, hvete, sulfitt, sennep, selleri

Kr.199,-

Charolaise burger i Brioche brød med karamellisert rødløk, blue cheese, stekt sopp, salat & syltet agurk. Fritert søtpotet og løk dipp.

With caramelized onion, blue cheese, fried mushroom, salad and pickles. Served with fried sweet potato and onion dip.

### Biffen

Inneholder: melk, sulfitt, egg, fisk, selleri, soya, sennep

Kr.330,-

Grillet indrefilet av okse servert med sauterte grønnsaker, brokkolikrem & ovnsbakt rotfrukt. Velg mellom bearnaise eller peppersaus.

Steak Grilled filet of tenderloin, served with sautéed vegetables, root fruit and broccoli cream. Choose between pepper sauce or bearnaise.

### Helsteckt Reinsdyrfilet

Inneholder: selleri, melk, sulfitt, soya, sennep

Kr.360,-

Sprøstekt sopp, rotgrønnsaker, bacon, Snøfrisk krem & portvin saus.

Oven baked filet of reindeer

With mushrooms, root vegetables, bacon, goat cheese and port wine sauce.

### Pannestekt smørflyndre

Inneholder: melk, sulfitt, egg, fisk

Kr.215,-

Med brokkoli krem, smørstekte poteter, choritzo vinaigrette-toppet med gribiche salat.

Panfried sole with creamed broccoli, pan fried potatoes, choritzo vinaigrette. Topped with gribiche salad

### Kremet fiskesuppe

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, selleri, sennep

Kr.115,-

Med fisk og grønnsaker.

Homemade fishsoup with fish and vegetables

Velg poteter til hovedrettene: Kokte, gratinerte, båtpoteter eller pommes frites.

Salatbord er inkludert til alle hovedretter. Gratinerte inneholder: melk, sulfitt, selleri.

Choose between: boiled potatoes, gratinated potatoes, potato wedges or french fries. Saladbuffet included with all main courses.

## Dessertes – Desserts (16:00-22:00)

### Crème Brûlée

Inneholder: egg, melk, sulfitt

Kr.119,-

Med bringebærsaus, bær & frukt.

With raspberrysauce and fresh berries.

### Sjokoladefondant

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr.120,-

Hjemmelaget med vaniljeis & kirsebær.

Homemade chocolatefondant with vanilla icecream and cherries.

Softis  
Tapas

kl. 12:00 - 22:00

Lag din egen softis tapas, hvor du taper din egen softis og mikser med masse godt tilbehør og sauser.

• Sjokolade terninger •

• Frisk frukt •

Inneholder: melk

Inneholder: melk

Inneholder: sulfitt

• Kirsebær trukket i vanilje & chili •

• Appelsinfilet med smak av vanilje & kanel •

Inneholder: sulfitt

Inneholder: sulfitt

• Jordbærsaus •

• Bringebærsaus •

• Sjokoladesaus •

• Karamell fudge •

Inneholder: sulfitt

Inneholder: sulfitt, melk

Inneholder: melk

Inneholder: melk

Kr.99,-