

## Kjøkkensjefens anbefaling - the chef recommends:

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 319,-

Asparges med parmaskinke, serveres med tomatsalat og parmasanost på topp.  
Asparagus wrapped in Parma ham, served with tomato salad and Parmesan cheese on top. *Allergenmerking: melk.*

*Fiskespyd med laks og steinbitfilet, toppes med en grillet scampi, serveres med en kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokt mandelpoteter.*

Fish skewer of salmon and catfish filet, topped with grilled scampi, served with a creamy fish sauce, stir-fried vegetables and boiled almond potatoes.

*Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk.*

Crème brûlée.

Crème brûlée.

*Allergenmerking: egg, melk*

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 319,-

Bruschetta med røkt laks og dillkrem med reker.

*Bruschetta with smoked salmon and dill cream with shrimps.*

*Allergenmerking: fisk, melk, skalldyr*

Ovnsbakt kyllingfilet med brie og spicy tomatsaus, serveres med urtebakte poteter.

*Baked chicken fillet with brie and spicy tomato sauce, served with herb baked potatoes. Allergenmerking: melk*

Dampet sjokoladecake med vanilje is.

*Steamed chocolate cake with vanilla ice-cream.*

*Allergenmerking: egg, hvetemel, melk*

### 3-retters meny - 3 course menu

kr 375,-

Salat med røkt elgstek i strimler, serveres med einerbær dressing.

*Salad with smoked moose ham, served with juniper dressing.*

*Allergenmerking: melk*

Timianstekt hjortmedaljong (225g) serveres med B45's kremet viltsaus og ripsgelè, grillede rotgrønnsaker på spyd og urtebakte poteter.

*Timian roasted deer medallion (225g) served with B45's creamy cervidae sauce, currantjelly, grilled roots vegetables on a skew and herb baked potatoes.*

*Allergenmerking: melk, selleri*

Varme, saftige bjørnebær med is.

*Warm blackberries with ice-cream.*

*Allergenmerking: egg, melk*

### Vinpakke anbefalt av hovmester:

kr 245,-

1 glass	Gerard Tremblay Petit Chablis - Frankrike
1 glass	Ripasso Campolieti Azienda Agricola Luigi Righetti - Italia
4 cl	valgfri av Bache Gabrielsen / likører / dessert vin

*Allergenmerking for vinpakke: sulfitt.*

## Forretter/Starters

Kremet fiskesuppe med tomatpesto. kr 70,-  
Creamy fish soup with tomatopesto.  
*Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk, cashewnøtter*

Asparges med parmaskinke, serveres med tomatsalat kr 70,-  
og parmesanost på topp.  
*Asparagus wrapped in Parma ham, served with tomato salad  
and Parmesan cheese on top.*  
*Allergenmerking: melk*

Bruschetta med røkt laks og dillkrem med reker. kr 70,-  
Bruschetta with smoked salmon and dill cream with shrimps.  
*Allergenmerking: fisk, melk, skalldyr*

Salat med røkt elgstek i strimler, serveres med einerbærdressing. kr 70,-  
Salad with smoked moose ham, served with juniper dressing.  
*Allergenmerking: melk*

Forretter og desserter serveres ikke enkeltvis.  
Starters and desserts are not served individually.

## Barnemeny - kids menu

Pølser, servert med pommes bistro og salat. kr 59,-  
Sausages, served with salad and thick fries.  
*Allergenmerking: melk*

## Hovedretter / Main courses

Husets wok med sesongens grønnsaker, chili og BBQ saus, serveres med ris.  
Alternativ 1: Med kyllingfilet. kr 149,-  
Alternativ 2: Indrefilet av oksekjøtt i strimler. kr 189,-  
House wok with fresh seasonal vegetables, chili and BBQ sauce, served with rice.  
Option 1: With chicken filet. kr 149,-  
Option 2: Tenderloin of beef in strips. kr 189,-  
*Allergenmerking: soya, hvetemel*

Pasta Don Simone kr 149,-  
Tagliatelle med kyllingfilet, soltørkede tomater, parmesan og pinjekjerner.  
Serveres med en kremet saus og hvitløks brød.  
Tagliatelle with chicken filet, sundried tomatoes, parmesan and pine nuts.  
Served with a creamy sauce and garlic bread.  
*Allergenmerking: egg, hvetemel, melk, nøtter(pinjekjerner)*

- Grillet steinbitfilet med bacon saus, serveres med salat og kr 149,-  
kokte mandelpoteter.  
Grilled catfish filet with bacon sauce, served with salad and boiled almond potatoes.  
*Allergenmerking: fisk, melk*
- Grillet svinefilet serveres med skogsoppsaus, pommes bistro og salat. kr 149,-  
Grilled pork filet served with mushroom sauce, pommes bistro and fresh salad.  
*Allergenmerking: melk*
- Pestomarinert minibiff av ytrefilet (160g), serveres med urtesmør, kr 159,-  
pommes bistro og frisk salat.  
Pesto-marinated mini steak (sirloin) (160) served with herb butter,  
pommes bistro and fresh salad.  
*Allergenmerking: melk*
- Hjemmelaget elgkarbonader på rødbetsalat med tørket aprikos kr 169,-  
og valnøtter. Serveres med tyttebærrømme, stekt løk og poteter.  
Home made moose burger on a bed of beetroot salad, dried apricots  
and walnuts. Served with mountain cranberries, fried onions and potatoes.  
*Allergenmerking: melk, valnøtter*
- Fiskespyd med laks og steinbitfilet, toppes med en grillet scampi, serveres kr 189,-  
med en kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokt mandelpoteter.  
Fish skewer of salmon and catfish filet, topped with grilled scampi, served with a  
creamy fish sauce, stir-fried vegetables and boiled almond potatoes.  
*Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk*
- Ovnsbakt kyllingfilet med brie og spicy tomatsaus, kr 189,-  
serveres med urtebakte poteter.  
*Baked chicken fillet with brie and spicy tomato sauce,  
served with herb baked potatoes.*  
*Allergenmerking: melk*
- Honning og senneps marinert lammecarré. kr 199,-  
Serveres med en kraftig rødvinsaus, wokede grønnsaker og fløtegratinerte poteter.  
Honey and mustard marinated lamb racks served with a heavy red wine sauce, stir-  
fried vegetables and potatoes au gratin.  
*Allergenmerking: hvetemel, melk, sennep*
- Timianstekt hjortmedaljong (225g) serveres med B45's kremet kr 249,-  
viltsaus og ripsgelè, grillede rotgrønnsaker på spyd og urtebakte poteter.  
Timian roasted deer medallion (225g) served with a creamy B45's cervidae sauce and  
a currantjelly, grilled roots rotgrønnsaker on skew and herb baked potatoes.  
*Allergenmerking: melk, selleri*
- B45's pepperstek kr 249,-  
Cognac flambert indrefilet med en kremet grønnpeppersaus. Serveres med  
pannestekt grønnsaker og urtebakte poteter  
Congnac flamed steak (tenderloin) with creamed greenpeppersauce.  
Served with panfried vegetables and herb baked potatoes  
*Allergenmerking: melk*

## Desserter / Desserts

Varme, saftige bjørnebær med is. Warm blackberries with ice cream. <i>Allergenmerking: melk</i>	kr 70,-
Dampet sjokoladecake med vanilje is. <i>Steamed chocolate cake with vanilla ice-cream.</i> <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i>	kr 70,-
Hjemmelaget karamellisert eplekake med vanilje is. Homemade caramelized apple-tart with vanilla ice cream. <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i>	kr 70,-
Hjemmelaget Tiramisu. Homemade Tiramisu. <i>Allergenmerking: melk, egg, hvetemel</i>	kr 70,-
Crème brûlée. Crème brûlée. <i>Allergenmerking: melk, egg</i>	kr 70,-
Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri). Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free).	kr 70,-

## Drikke - drinks

**Mineralvann / Mineralwater** kr 45,-  
Appelsinjuice, Eplemost, Pepsi, Pepsi max, Seven up, Solo, Farris,

### ØL- BEER (Allergenmerking: gluten og sulfitt)

Ringnes Lite Glutenfri (4.3%)	kr 69,-	Carlsberg, flaske	kr 74,-
Ringnes fatøl, 0,4 l (draught)	kr 74,-	San Miguel	kr 74,-
Corona, flaske	kr 74,-	Pærecider, flaske	kr 74,-
Brooklyn Lager 5,2%	kr 74,-	Stella Artois	kr 74,-
Brooklyn E Indian Pale 6,9%	kr 82,-	Munkholm (non alcohol)	kr 45,-

### COFFEE, TEA

Kaffe/ Te	kr 34,-
Espresso singel/double	kr 28,-/35,-
Cappuccino singel / double	kr 35,-/40,-
Caffe latte singel / double	kr 35,-/40,-

### COFFEE DRINKS

Mexican Coffee, Kalhua	kr 92,-
Baileys Coffee, Baileys	kr 92,-
Tulipan Coffee, Egglør	kr 92,-
Calypso, Tia Maria	kr 92,-
Irish Coffee, Irish whisky	kr 95,-

## Røde viner - Red wines

Allergenmerking for alle rødviner: sulfitt.

	Glass	1/2	1/1
<b>FRANKRIKE</b> Beau Rivage Premium Bordeaux			390,-
En saftig Bordeaux vin, med aroma av solbær og røde bær. Passer til lam, oksekjøtt.			
<b>SPANIA</b> Marques de Caceres, Rioja		235,-	410,-
Dyp rød farge, god fylde, aromatisk fruktighet, rund.			
<b>CHILE</b> Santa Carolina - Reservado Maipo		220,-	390,-
Rubinrød farge som henger godt på glasset. Duft av modne solbær og kirsebær. Balansert og smaksrik med stort innslag av krydrete bær.			
<b>ARGENTINA</b> Trapiche Syrah Reserve			370,-
En fyldig vin med aromaer av lakris, lær, tobakk, sjokolade og tørket frukt. Intens smak av blåbær. Ideell for å nyte med middelhavsmat, middels -harde oster eller vilt.			
<b>ITALIA</b> Ripasso Campolieti	88,-	225,-	430,-
Bløt, lett sødmefull og vaniljepreget, innslag av mørke bær og tørket frukt. Aroma med preg av røde bær, tørket frukt og urter, innslag av vanilje.			
<b>Querceto Chianti</b>			420,-
Duft av røde bær, spesielt kirsebær. Litt animalsk med krydder og jordsmonn. Flott saftig og frisk vin med god bærfrukt og bløte tanniner. Balansert og med middels fylde.			
<b>Barbera d'Alba</b> Fratelli Oddero	89,-	235,-	445,-
Typeriktig barbera med fint eikepreg og aromatisk, lang smak av kirsebær, morell og plomme.			

Husets rødvin/House's redwine:

<b>AUSTRALIA</b> Thomson Estate GSM Shiraz	74,-	190,-	360,-
Spicy aromaer av kanel, hvit pepper, kirsebær og bringebær. Friske smaker av frukt med en godt balansert syre.			

## Hvite viner - White wines

Allergenmerking for alle hvitviner: sulfitt.

	Glass	1/2	1/1
<b>FRANKRIKE</b> Gerard Tremblay Petit Chablis	86,-	220,-	410,-
Typeriktig Chablis, forfriskende, med aroma av sitrus og mineraler. Passer til sjømat, fet fisk og kylling.			
<b>Domaine La Barbotaine,</b> Tørr Sancerre	88,-	230,-	430,-
Det er middels fylde. I munnen er den rund og frisk som skaper en lang finish.			
<b>CHILE</b> Siglo De Oro Reserva Sauvignon Blanc			340,-
Bra volum på ganen og balansert syre. Frukt aromaer kombinere med sitron notater på ganen. God endelige utholdenhet.			
<b>TYSKLAND</b> Anselmann Riesling Kabinett			370,-
Elegant og fruktig vin med aroma som minner om aprikos, sitrus, modne epler og honning med minerale toner. I munnen er den halvtørr, fruktig med lang ettersmak tilslutt.			
<b>ITALIA</b> Velante Pinot Grigio			390,-
En aroma av Golden Delicious epler, moden pære og fersken. Det er en Pinot Grigio med god tetthet og god balanse mellom syre og plushness.			
Husets hvitvin/ House's white wine:			
<b>SPANIA</b> Gandia Marqués del Turia Blanco, Sauvignon Blanc	74,-	kr 190,-	360,-
Friske aromaer av frukt, epler og fersken. Fruktig i smak, med en fin og balansert syre.			

## Alkoholfri vin - Alcohol-free wine

<b>FRANKRIKE</b> Bonne Nouvelle Rouge (Rødvin)	65,-		310,-
<b>Bonne Nouvelle Blanc</b> (Hvitvin)	65,-		310,-

## Rosevin - Rose wine

	Glass	1/2	1/1
CHILE			
Santa Carolina Rosé Carmenere	86,-	210,-	390,-

Søte og fruktig aromaer av jordbær og bringebær med delikate florale hint.

*Allergenmerking: sulfitt.*

## Mouserende vin - Sparkling wine

SPANIA			
Jaume Serra Brut	79,-		390,-

Mange små-størrelse bobler som går opp vertikalt og kontinuerlig. God aromatisk intensitet med friske noter av frukt og blomster. Moderat syre og vedvarende ettersmak.

*Allergenmerking: sulfitt.*

## Drinker

*Allergenmerking for all type sprit: sulfitt.*

### APERITIFF ´S

Kopke Bridge Old Rudby	kr 62,-
Dry sack	kr 62,-
Bristol Cream	kr 62,-
Martini Vermouth	kr 62,-
Campari Bitter	kr 62,-

### COCTAILS

Dry Martini	kr 92,-
Margarita	kr 92,-

### WHISKY

Jameson	kr 82,-
Glenfiddich	kr 93,-
Jim Beam	kr 82,-
Bell ´s	kr 82,-

### GIN

Gordons	kr 82,-
---------	---------

### BITTERS

Gamel Dansk	kr 72,-
Jagermeister	kr 72,-
Fernet-Branca	kr 72,-

### VODKA

Smirnoff	kr 82,-
Absolutt	kr 82,-

### ROM

Bacardi	kr 82,-
---------	---------

## Champagne

	Glass	1/2	1/1
FRANKRIKE			
Cuvée Nico Widerberg Champagne Milan			495,-

Duft av steinfrukter som fersken, eksotiske frukter, touch av lime, eple og hint av mineraler. Middels-fyldig, flott syre, elegant mousse, rund og "creamy" med frisk finish preget av fine mineraler, litt mandler og toast.

*Allergenmerking: sulfitt.*

## Dessert vin

FRANKRIKE - BORDEAUX			
Mouton Cadet Reservé Sauternes	58,-	315,-	570,-

Typisk fra appellasjonen en kraftig kombinasjon av honning, kandiserte sitrus frukter og nøtter, Spesielt mandler. Smak er preget av kandiserte aprikos, et påståelig angrep, men elegant.

*Allergenmerking: sulfitt.*

### COGNAC

Báche Gabrielsen	kr 82,-
Cognac, VS	kr 87,-
Larsen Spesial	kr 87,-
Calvados	kr 87,-
Bache X.O	kr 97,-
Remy Martin	kr 99,-

### AKEVITT

Løiten Linie	kr 79,-
Gammel Opland	kr 85,-

### LIKØRER

Baileys	kr 68,-
Advocaat	kr 68,-
Tia Maria	kr 68,-
Tequila	kr 68,-
Kalhua	kr 68,-
Sambuca	kr 68,-
St. Halvard	kr 77,-
Cointreau	kr 77,-
Drambuie	kr 77,-

### COFFEE DRINKS

Mexican Coffee, Kalhua	kr 92,-
Baileys Coffee, Baileys	kr 92,-
Tulipan Coffee, Eggløkør	kr 92,-
Calypso, Tia Maria	kr 92,-
Irish Coffee, Irish whisky	kr 95,-

Mineralvann, tillegg	kr 20,-
----------------------	---------