



BRASSERIE
ANNO 1917
HANSKEN

OST OG DESSERT 11.30- 22.00

UTVALGTE OSTER FRA AFFINEUR HERVÉ MONS

Selected cheeses from affineur Hervé Mons

Allergener: MELK, HVETEGLOTEN, RUG, PISTASJ, MANDLER, LØPE, HASSELNØTTER, VALNØTTER _____ 185,-

ET STYKKE OST FRA AFFINEUR HERVÉ MONS

A piece of cheese from affineur Hervé Mons

Allergener: MELK, HVETEGLOTEN, RUG, PISTASJ, MANDLER, LØPE, HASSELNØTTER, VALNØTTER _____ 65,-

SJOKOLADE MOELLEUX MED MORELLER OG PISTASJIS

Chocolate moelleux with cherries and pistachio ice cream

Allergener: MELK, HVETEGLOTEN, EGG, PISTAJE _____ 145,-

CRÈME BRÛLÉE MED RØRTE BRINGEBÆR FRA LÆRDAL

Crème brûlée with stirred raspberries

Allergener: MELK, EGG _____ 145,-

DAGENS DESSERT

Today's dessert

Allergener: MELK, HASSELNØTTER, EGG _____ 135,-

EN KULE ISKREM ELLER SORBET

A scoop of ice cream or sorbet

Allergener: MELK, EGG _____ 45,-

SJOKOLADEGANACHE

Chocolate ganache

Allergener: MELK, HASSELNØTTER _____ 45,-



BRASSERIE
ANNO 1917
HANSKEN

KVELDES MENY

VI ARBEIDER DAGLIG SAMMEN MED

OSLOS FREMSTE LEVERANDØRER

PÅ GRØNT, KJØTT, FISK OG SKALLDYR.

DETTE GJØR AT VI KAN TILBY DEG SOM GJEST

DE RÅVARER SOM ER PÅ TOPP NÅ!

KVELDENS TRERETTERS MENY _____ 645,-

LEGG TIL OSTER FRA HERVÉ MONS _____ 135,-





A LÀ CARTE 16.00 - 22.00

FORRETTER
STARTERS

ØSTERS FRA BRETAGNE MED SITRON OG CHAMPAGNE MIGNONETTE
FINES DE CLAIRE OYSTERS. Allergener: SULFITT, BLØTDYR _____ 40,-

SALAT MED TRØFFELMAJONES, MANDLER OG HØVLET TÈTE DU MOINE
Salad with truffles mayonnaise, almonds and shaves of Tête du moine cheese
Allergener: MELK, EGG, MANDLER _____ 95,-

KREMET TRØFFEL LINGUINE MED GRESSLØK
Creamed truffle linguine with chives
Allergener: MELK, EGG, SULFITT _____ 185,-

KAMSKJELL FRA FRØYA MED FRITERT JORSKOKK OG LØYROM
Norwegian scallop with deep fried Jerusalem artichokes and vendace roe
Allergener: MELK, FISK, BLØTDYR _____ 195,-

PEPPERSTEKT KONGEKRABBE MED SOYA OG BLOMKÅL
Norwegian king crab with pepper, soy and cauli flower
Allergener: SKALLDYR, MELK, SESAM, SOYA _____ 215,-

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

STEKT SKATE MED MANDELPOTETPURÉ, BRUNET SMØR OG PEPPERROT
Fried skate with potato purée, browned butter and horseradish
Allergener: MELK, HVETEGLUTEN, FISK _____ 295,-

GLASERT OKSEKJAKE MED ROTSELLERI, STEINSOPP OG HASSELNØTTER
Glazed ox cheek with root celeriac, cep mushrooms and hazelnuts
Allergener: MELK, HASSELNØTTER, FUGL, SULFITT _____ 305,-

DYPVANNSTORSK MED KANTARELLER, ROSENKÅL OG DILL
Deep water cod with chanterelles, Brussel sprouts and dill
Allergener: MELK, FISK, SULFITT _____ 335,-

HELSTEKT SMØRFLYNDRE MED SMØRSAUS, LØYROM OG REKER
Pan fried lemon sole "on the bone" with butter sauce, vendace roe and shrimps
Allergener: MELK, SULFITT, FISK, HVETE GLUTEN, SKALLDYR _____ 315,-



ALLTID 11.30 – 22.00

KALIX LØYROM MED STEKT SURDEIGSBRØD, KANTARELLER OG RØMME
Kalix bleak roe served with sourdough bread, chanterelles and sour cream
Allergener: MELK, HVETE GLUTEN, FISK _____ 205,-/285,-

MOULES À LA CRÈME MED HVITLØK, HVITVIN OG FLØTE
Mussels à la crème with garlic, white wine and cream
Allergener: MELK, SULFITT, BLØTDYR _____ 165,-/215,-

TARTAR AV NORSK OKSE MED EGGEPLOMME OG NYREVET PEPPERROT
Tartar of Norwegian ox with egg yolk and freshly grated horseradish
Allergener: SENNEP, EGG _____ 165,-/215,-

TRØFFELSALAMI MED SURDEIGSBRØD OG TRØFFELMAJONES
Salami with truffles, sourdough bread and truffle mayonnaise
Allergener: HVETEGLUTEN, EGG _____ 135,-/195,-

PALETA IBERICO DE BELLOTA MED SURDEIGSBRØD OG TRØFFELMAJONES
Paleta Iberico de bellota with sourdough bread and truffle mayonnaise
Allergener: HVETEGLUTEN, EGG _____ 165,-/215,-

LØKSUPPE MED TRE TYPER LØK, GRATINERT MED LAGRET GRUYÈRE-OST
French onion soup with three sorts of onions, gratin with Gruyère cheese
Allergener: MELK, HVETEGLUTEN, FUGL, SULFITT, SELLERI _____ 135,-/165,-

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, ASPARGESBØNNER OG POMMES FRITES
Entrecôte with pepper sauce, fresh beans and French fries
Allergener: MELK, SULFITT, FUGL, SELLERI _____ 365,-

