

BRASSERIE  
ANNO 1997  
HANSKEN

OSTER FRA AFFINEUR HERVÉ MONS  
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÉ MONS

L'ETIVAZ TUNNEL DE LA COLLOGNE  45g per bit, kumelk, fra Swiss Alps.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

BRILLAT SAVARIN 45g per bit, kumelk, fra Normandie.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

SOUMANTRAIN 45g per bit, kumelk, fra Burgund.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

DAGENS GEITOST 30g per bit, geitmelk, Provence.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

BLUE D' AUVERGNE 45g per bit, kumelk, fra Auvergne.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

DAGENS UTVALGTE OSTER  
TODAYS SELECTION OF CHEESE  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 295,-

MONT d'Or 500g per stk, kumelk, fra Jura.  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 645,-

DESSERTER

PETIT FOUR  
PETIT FOUR  
Allergener: MELK, HASSELNØTTER, MANDEL, PISTASJ \_\_\_\_\_ 85,-

EN KULE ISKREM ELLER SORBET  
A SCOOP OF SORBET OR ICE CREAM – please ask your waiter for assortment.  
Allergener: MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 85,-

CRÈME BRÛLÉE MED RØRTE BRINGEBÆR  
CRÈME BRÛLÉE WITH STIRRED RASPBERRIES  
Allergener: MELK, EGG \_\_\_\_\_ 185,-

TARTE TATIN MED WILLIAMS PÆRE, VANILJEIS, KARAMELL OG PISTASJ  
TARTE TATIN WITH WILLIAMS PEAR, VANILLA ICE-CREAM, CARAMELL AND PISTACHIOS  
Allergener: MELK, EGG, HASSELNØTTER, HVETE \_\_\_\_\_ 205,-



BRASSERIE  
ANNO 1997  
HANSKEN

VELKOMMEN!

VI ARBEIDER MED OSLOS FREMSTE LEVERANDØRER

PÅ VILLFANGET FISK, SKALLDYR, KJØTT OG GRØNT.

DETTE GJØR AT VI KAN TILBY DEG RÅVARER SOM ER PÅ TOPP NÅ!

**MICHELIN**  
**2024**

WE ARE PROUD TO WORK WITH THE BEST SUPPLIERS IN OSLO.

THIS MAKES IT POSSIBLE FOR US TO SERVE YOU

THE VERY BEST OF WHAT'S IN SEASON NOW!



CHARCUTERIE & HERMETIKK

30G CAVIAR FRA STURIA MED MANDELPOTET CHIPS OG RØMME  
30G CAVIAR FROM BORDEAUX BASED STURIA WITH POTATO CRISPS AND SOUR CREAM  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 925,-

ANSJOVIS / SARDINER FRA ROSALITA  
ANCHOVIES OR SARDINES FROM ROSALITA  
Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 225,-

FENNIKEL SALAMI  
FENNEL SALAMI FROM EDUIZONI RICCARDO  
Allergener: HVETE, EGG  
SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 195,-

TRØFFEL SALAMI  
TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICCARDO  
Allergener: HVETE, EGG  
SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 195,-

IBÉRICO DE BELLOTA  
IBÉRICO DE BELLOTA FROM JUAN PEDRO DOMEQ  
Allergener: HVETE, EGG  
SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 235,-



BRASSERIE  
ANNO 1997  
**HANSKEN**

MENY KVELD

FORRETT

DAGENS TERRINNE / PATÈ EN CROÛTE

PATÈ EN CROÛTE / TERRINE OF THE DAY

Allergener: MELK, EGG, HVETE, FUGL, SULFIT, PISTASJ, HASSELNØTTER \_\_\_\_\_ 235,-

STEINSOPP TOAST MED EGGEPLOMME OG REVET COMTÈ

CEP MUSHROOM TOAST WITH EGG YOLK AND SHREDDED COMTÈ CHEESE

Allergener: HVETE, EGG, MELK \_\_\_\_\_ 285,-

STEKT KAMSKJELL MED JORDSKOKK CREMÈ, SOYA OG RØD ENDIVE

PAN-FRIED SCALLOP WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREMÈ, SOY AND RED ENDIVE

Allergener: BLØTDYR, MELK, SOYA \_\_\_\_\_ 285,-

SPECIAL

CAVIAR TOAST "STURIA" OSCIETRA 15GRAM PER SERVERING

Allergener: MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 425,-

STEKT SJØKREPS MED SMØRSAUS OG ESTRAGON

PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON

Allergener: MELK, SKALLDYR \_\_\_\_\_ 595,-

HOVEDRETTER

STEKT VILLTORSK MED BLOMKÅL, MANDLER OG MISO-SMØR SAUS

PAN-FRIED WILD-CAUGHT COD WITH CAULIFLOWER, ALMONDS AND MISO-BUTTER SAUCE

Allergener: FISK, MELK, MANDLER \_\_\_\_\_ 595,-

RÅDYR FRA ESSEX MED LARDO, SAVOYKÅL OG STEINSOPP

ROEDEER FROM ESSEX WITH LARDO, SAVOY CABBAGE AND CEP MUSHROOMS

Allergener: MELK, SULFIT \_\_\_\_\_ 595,-

STEKT VILLFISK PÅ BEIN MED LØYROM SAUS, SPINAT OG MANDELPOTET PURÈ

TODAYS WILD-CAUGHT FISH "ON THE BONE" WITH BLEAK ROE SAUCE, SPINACH AND POTATO PURÈ

Allergener: FISK, MELK, SULFIT \_\_\_\_\_ PRIS PER KG 1850,-

OKSERYGG PÅ BEIN "DRY AGED" MED BRAISERT SMÅLØK OG SAUS BEARNAISE

CÔTE DE BOEUF "DRY AGED" WITH BRAISED SCALLIONS AND SAUCE BEARNAISE

Allergener: MELK, EGG, SULFIT \_\_\_\_\_ PRIS PER KG 1850,-



BRASSERIE  
ANNO 1997  
**HANSKEN**

HALV PORSJON TILSVARER EN FORRETT, HEL PORSJON EN HOVEDRETT.  
HALF A PORTION IS THE SIZE OF A STARTER, WHOLE PORTION IS THE SIZE OF A MAIN COURSE.

6 STK ØSTERS FRA DAVID HERVÈ MED SITRON OG CHAMPAGNE EDDIK

Allergener: SULFIT, BLØTDYR

FRESH OYSTERS SERVED WITH LEMON AND CHAMPAGE VINEGAR \_\_\_\_\_ 395,-

LØKSUPPE MED TRE TYPER LØK, GRATINERT MED LAGRET GRUYÈRE

FRENCH ONION SOUP GRATINATED WITH GRUYÈRE CHEESE

Allergener: MELK, HVETE, SULFIT, SELLERI

HALV / HEL \_\_\_\_\_ 165,-/195,-

KRYDDERSILD MED PERLEPOTETER, VÄSTERBOTTENSOST, EGG OG KNEKKEBRØD

PICKLED HERRING WITH POTATOES, VÄSTERBOTTENS CHEESE, EGG, DILL AND CRISP BREAD

Allergener: MELK, EGG, HVETE, RUG, FISK, SESAM

HALV 100G / HEL 150G \_\_\_\_\_ 235,-/335,-

MOULES «À LA CRÈME» MED FLØTE, HVITVIN OG HVITLØK

MUSSELS WITH CREAM, WHITE WINE AND GARLIC

Allergener: MELK, SULFIT, BLØTDYR

HALV 250G / HEL 500G \_\_\_\_\_ 235,-/335,-

TARTAR AV NORSK STORFE MED EGGEPLOMME OG NYREVET PEPPERROT

TARTAR OF NORWEGIAN CATTLE WITH EGG YOLK AND FRESHLY GRATED HORSERADISH

Allergener: EGG, SENNEP, SULFIT

HALV 100G / HEL 150G \_\_\_\_\_ 235,-/335,-

ÅRETS LØYROM FRA KALIX, FISKET AV OLLE INNALA MED RÅRAKA OG SITRON

"KALIX" BLEAK ROE FROM FISHERMAN OLLE INNALA WITH HASH BROWN AND LEMON

Allergener: FISK, MELK

HALV 25G / HEL 50G \_\_\_\_\_ 395,-/595,-

LINGUINE MED PÉRIGORD TRØFFEL, EGGEPLOMME OG GRESSLØK

LINGUINE WITH FRESH TRUFFLES, EGG YOLK AND CHIVES

Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT \_\_\_\_\_ 355,-/455,-

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, BAKTSJALOTTLØK, SALAT OG POMMES FRITES

ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, BAKED SHALLOTS, SIDE SALAD AND FRENCH FRIES

Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI, SENNEP \_\_\_\_\_ 595,-

