

BRASSERIE  
ANNO 1997  
**HANSKEN**

OSTER FRA AFFINEUR HERVÉ MONS  
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÉ MONS

**DAGENS UTVALGTE OSTER**

TODAYS SELECTION OF CHEESE

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 295

**L'ETIVAZ** TUNNEL DE LA COLLOGNE  45g per bit, kumelk, fra Swiss Alps.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**SAINT-MARCELLIN** 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**PETIT REBLOCHON** 45g per bit, kumelk, fra Savoie.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**DAGENS GEITOST** 30g per bit, geitmelk.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**BLEU D'AUVERGNE** 45g per bit, kumelk, fra Auvergne.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**DESSERTER**

**ISKREM / SORBET – ICE CREAM / SORBET**

VANILJE IS – VANILLA ICE CREAM

SØTBÅKST IS KREM – SWEET BUN ICE CREAM

RABARBRA, SITRON & JORDBÆR SORBET – RHUBARB, LEMON & STRAWBERRY SORBET

KAFFE IS – COFFEE ICE-CREAM

Allergener: MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**KAFFE GODIS - PETIT FOUR**

Allergener: MELK, HVETE HASSELNØTTER, MANDEL, PISTASJ \_\_\_\_\_ 85

**CRÈME BRÛLÉE MED RØRTE BÆR**

CRÈME BRÛLÉE WITH STIRRED BERRIES

Allergener: MELK, EGG \_\_\_\_\_ 205

**TARTE TATIN MED VANILJEIS OG INGEFÆR KARAMELL**

TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND GINGER CARAMELL

Allergener: MELK, EGG, HASSEL NØTTER, HVETE \_\_\_\_\_ 225

**NORSKE BRINGEBÆR MED VANILJEIS**

NORWEGIAN RASPBERRIES WITH VANILLA ICE- CREAM

Allergener: MELK, PISTASJ NØTTER, HVETE \_\_\_\_\_ 225



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!



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!



**CAVIAR STURIA FRA AQUITAINE – SERVED PER BOX. PLEASE ASK FOR AVAILIBLE SIZES**

SERVERAS MED TOAST OG RØMME

CAVIAR FROM AQUITAINE BASED STURIA WITH TOAST AND SOUR CREAM

Allergener: MELK, FISK, HVETE

BELUGA «HUSO HUSO» – TASTE PROFILE: CREAM, BUTTER, ALMOND, LIME \_\_\_\_\_ PER GRAM 77

OSCIETRA «GUELLENSTAEDTII» – TASTE PROFILE: BUTTER, NUTS, AVOCADO \_\_\_\_\_ PER GRAM 33

JASMIN «BAERII» - TASTE PROFILE: FLORAL, GREEN, MILKY, MINERAL \_\_\_\_\_ PER GRAM 33

**CHARCUTERIE**

**TRØFFEL SALAMI**

TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICARDO

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 225

**IBÉRICO DE BELLOTA**

IBÉRICO DE BELLOTA FROM JAMON BLÀZQUEZ de SALAMANCA

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 265





BRASSERIE  
ANNO 1997  
HANSKEN

MENY LUNSJ

11.30-14.00

DAGENS FORRETT

TODAYS STARTER

Allergener: VENNLIGST SE DAGENS MENY \_\_\_\_\_ 315

DAGENS HOVEDRETT

DISH OF THE DAY

Allergener: VENNLIGST SE DAGENS MENY \_\_\_\_\_ 495

“CAESAR SALAT” MED KYLLING & EGG FRA HOLTE GÅRD OG BACON

“CAESAR SALAD” WITH CHICKEN AND EGG FROM HOLTE FARM AND BACON

Allergener: HVETE, EGG, MELK, SULFIT, FISK \_\_\_\_\_ 395

SPECIAL

THE STURIA CAVIAR TOAST 15 GRAM PER SERVERING

Allergener: MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 495

STEKT SJØKREPS MED SMØRSAUS OG ESTRAGON – SERVED WHEN AVAILABLE

PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON

Allergener: SKALLDYR, MELK, SULFIT \_\_\_\_\_ 625

TERRINE AV SVINEKJAKE MED SENNEP, CORNICHONS OG FRISSÈ SALAT

TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND CORNICHONS

Allergener: MELK, HVETE, SULFIT, SENNEP \_\_\_\_\_ 235



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.

ØSTERS FRA DAVID HERVÉ MED SITRON OG CHAMPAGNE EDDIK

OYSTERS FROM DAVID HERVÉ SERVED WITH LEMON AND CHAMPAGNE VINEGAR

Allergener: SULFIT, BLØTDYR

6 PSC / 12 PSC \_\_\_\_\_ 395 / 790

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 DILLKOKTE NYPOTETER, EGG OG KNEKKEBRØD

PICKLED HERRING WITH POTATOES, BAKED EGG, DILL AND CRISP BREAD

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

HALV 100G / HEL 150G \_\_\_\_\_ 265 / 365

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

MUSSELS WITH CREAM, WHITE WINE AND GARLIC

Allergener: MELK, SULFIT, BLØTDYR

HALV 250G / HEL 500G \_\_\_\_\_ 285 / 385

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 \_\_\_\_\_ 285 / 385

KALIX LØYROM FISKET AV HÅKAN ESKELINEN MED NYSTEKT RÅRAKA

“KALIX” BLEAK ROE FROM FISHERMAN HÅKAN ESKELINEN WITH HASH BROWN

Allergener: FISK, MELK

HALV 25G / HEL 50G \_\_\_\_\_ 445 / 645

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT SJØKREPS OG GRESSLØK

TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED LANGOUSTINE TAIL AND CHIVES

Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT

\_\_\_\_\_ 525 / 825

ENTRECOTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES

ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES

Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI, SENNEP

\_\_\_\_\_ 695

