

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,-
SAINT MARCELLIN 45g per bit, kumelk, fra Rhône-Alpes Allergener: MELK, HVETE _____	85,-
PETIT REBLOCHON 45g per bit, kumelk, fra Haute-Savoie 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,-
MONT d'Or 500g per stk, kumelk, fra Jura Allergener: MELK, HVETE _____	645,-
DAGENS UTVALGTE OSTER TODAYS SELECTION OF CHEESE Allergener: MELK, HVETE _____	295,-

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 / PATÉ

PATÉ / TERRINE OF THE DAY

Allergener: MELK, EGG, HVETE, FUGL, SULFIT, PISTASJ, HASSELNØTTER _____ 225,-

STEINSOPP TOAST MED EGGEPLOMME OG REVET COMTÈ

CEP MUSHROOM TOAST WITH EGG YOLK AND SHREDDED COMTÈ CHEESE

Allergener: HVETE, EGG, MELK _____ 275,-

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 _____ 565,-

HOVEDRETTER

STEKT BREIFLABB FRA HITRA MED BLOMKÅL, MANDLER OG MISO-SMØR SAUS

PAN-FRIED MONK FISH FROM HITRA WITH CAULIFLOWER, ALMONDS AND MISO-BUTTER SAUCE

Allergener: FISK, MELK, MANDLER _____ 595,-

REINSDYR FRA STENSAAS MED ROTSELLERIPURÈ, ROENKÅL OG SKOGSOPP

REINDEER FROM STENSAAS WITH ROOT CELLERIAC, BRUSSELSPROUTS AND WOOD LAND MUSHROOMS

Allergener: FISK, 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 1750,-

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 1750,-



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, FUGL, SULFIT, SELLERI

HALV / HEL _____ 165,-/195,-

KRYDDERSILD MED PERLEPOTETER, VÅSTERBOTTENSOST, EGG OG KNEKKEBRØD

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

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

HALV 100G / HEL 150G _____ 225,-/325,-

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

MUSSELS WITH CREAM, WHITE WINE AND GARLIC

Allergener: MELK, SULFIT, BLØTDYR

HALV 250G / HEL 500G _____ 225,-/325,-

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 _____ 225,-/325,-

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 FERSK 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 _____ 585,-

