

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,-

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 SERVERES MED VANILJEIS, KARAMELL OG PISTASJ  
TARTE TATIN SERVED WITH 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 CAVIAR MED MANDELPOTET CHIPS OG RØMME  
30G CAVIAR FROM BORDEAUX BASED STURIA WITH POTATO CRISPS AND SOUR CREAM  
Allergener: MELK, FISK \_\_\_\_\_ 995,-

ANSJOVIS/ RØKT ANSJOVIS ELLER SARDINER FRA ROSALITA  
ANCHOVIES/ SMOKED ANCHOVIS OR SARDINES FROM ROSALITA  
Allergener: MELK, HVETE, FISK \_\_\_\_\_ 235,-

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 JAMON BLÁZQUEZ de SALAMANCA  
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,-

**TOAST MED KREMETE SPISSMORKLER, EGGEPLOMME OG REVET COMTÈ**

TOAST WITH CREAMY MORRELS EGG YOLK AND SHREDDED COMTÈ CHEESE

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

**HVIT FRANSK ASPARGES MED VALENCIA MANDLER OG LØYROM**

WHITE FRENCH ASPARAGUES WITH VALENCIA ALMONDS AND BLEAK ROE

Allergener: MANDEL, MELK, FISK, SULFIT \_\_\_\_\_ 285,-

SPECIAL

**JASMIN CAVIAR TOAST "STURIA OSCIETRA" 15GRAM PER SERVERING**

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

**STEKT SJØKREPS MED SMØRSAUS OG ESTRAGON – SERVED WHEN AVAILBLE**

PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON

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

HOVEDRETTER

**STEKT VILLTORSK MED BLOMKÅL CRÛDITEÈ OG SOYA-SMØR SAUS**

PAN-FRIED WILD-CAUGHT COD WITH CAULIFLOWER CRÛDITEÈ AND SOY-BUTTER SAUCE

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

**RÅDYR FRA ESSEX MED LARDO DI VIANI, RAMSLØK OG HASSELNØTTER**

ROEDEER FROM ESSEX WITH LARDO DI VIANI, RAMSON AND HAZELNUTS

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

**STEKT VILLFISK PÅ BEIN**

WILD-CAUGHT FISH FRIED "ON THE BONE"

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

**OKSERYGG PÅ BEIN "DRY AGED"**

CÔTE DE BOEUF "DRY AGED"

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.

**ØSTERS FRA DAVID HERVÉ MED SITRON OG CHAMPAGNE EDDIK**

OYSTERS FROM DAVID HERVÉ SERVED WITH LEMON AND CHAMPAGE 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 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,-

**KALIX LØYROM FISKET AV OLLE INNALA MED NYSTEKT 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 HØVLET PÉRIGORD TRØFFEL, EGGEPLOMME OG GRESSLØK**

LINGUINE WITH FRESHLY SHAVED TRUFFLES, EGG YOLK AND CHIVES

Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT

\_\_\_\_\_ 355,-/455,-

**OKSERYGG FRA GALICIEN MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES**

GALICIAN SIRLOIN WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES

Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI, SENNEP

\_\_\_\_\_ 595,-

