

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 FÉLICIEN 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

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

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

ABBAYE DE TAMIÈ 45g per bit, kumelk, fra Savoie.

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

DAGENS GEITOST 30g per bit, geitmelk.

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

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

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

DESSERTER

KAFFE GODIS - PETIT FOUR

Allergener: MELK, HVETE HASSELNØTTER, MANDEL, PISTASJ _____ 85

ISKREM / SORBET – ICE CREAM / SORBET

VANILJE IS – VANILLA ICE CREAM

SØTBAKST ISKREM – SWEET BUN ICE CREAM

SITRON & RABARBRA SORBET – AMALFI LEMON & RHUBARB SORBET

KAFFE IS – COFFEE ICE-CREAM

Allergener: MELK, EGG, HVETE _____ 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 _____ 215

HVITSJOKOLADE CRÉMÉ MED RABARBRA OG PISTASJNØTTER

WHITE CHOCOLATE CRÉMÉ WITH RHUBARB AND PISTACHIOS

Allergener: MELK, PISTASJ NØTTER, HVETE _____ 215



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
2025

WE ARE PROUD TO WORK WITH THE BEST LOKAL SUPPLIERS.

THIS MAKES IT POSSIBLE FOR US TO SERVE YOU

THE VERY BEST OF WHAT'S IN SEASON NOW!



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

SERVERAS MED BLINI OG RØMME

CAVIAR FROM BORDEAUX BASED STURIA WITH BLINI AND SOUR CREAM

Allergener: MELK, FISK, HVETE

OSCIETRA _____ PER GRAM 31

BAERII "JASMIN" _____ PER GRAM 31

BAERII "VINTAGE" _____ PER GRAM 30

CHARKETURIE

TRØFFEL SALAMI

TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICARDO

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 215

IBÉRICO DE BELLOTA

IBÉRICO DE BELLOTA FROM JAMON BLÁZQUEZ de SALAMANCA

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 265



MENY KVELD

STEKT Sjøkreps med smørsaus og estragon – **SERVED WHEN AVAILABLE**
PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON
Allergener: SKALLDYR, MELK, SULFIT _____ 595

THE STURIA CAVIAR TOAST 15 GRAM PER SERVERING
Allergener: FISK, MELK, EGG, HVETE _____ 495

PATÈ EN CROÛTE MED SVINEFARSE, RIESLING GELÈ OG TRØFFEL
PATÈ EN CROÛTE WITH LOKAL PORK, RIESLING GELÈ AND TRUFFLE
Allergener: MELK, SULFIT, HVETE, EGG _____ 235

TERRINNE AV SVINEKJAKE MED DIJON SENNEP OG FRISSÈ SALAT
TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND FRISSÈ
Allergener: MELK, HVETE, SULFIT _____ 235

STEKT KAMSKJELL MED JORDSKOKK CREMÈ OG SOYA
PANFRIED SCALLOP WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREMÈ AND SOY
Allergener: BLØTDYR, MELK, SOYA _____ 295

TOAST MED RØKT ÅL, PEPPERROT, EGGEPLOMME OG VÄSTERBOTTENSOST
SMOKED EEL TOAST WITH HORSERADISH, EGG YOLK AND VÄSTERBOTTENSOST
Allergener: FISK, EGG, HVETE _____ 295

HOVEDRETTER

STEKT SKREI MED BLOMKÅL CRÛDITÉE, SOYA- SMØR SAUS OG MANDLER
PAN-FRIED COD WITH CAULIFLOWER CRÛDITÉES, SOY- BUTTER SAUCE AND ALMONDS
Allergener: FISK, MELK, SULFIT, MANDEL, SOYA _____ 665

VAKTELBRYST MED ROTSELLERI, MORKEL SAUS OG HASSELNØTTER
QUAIL BREAST WITH CELLERIAC CREMÈ, MORREL SAUCE AND HAZELNUTS
Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI, HASSELNØTTER _____ 665

STEKT VILLFISK PÅ BEIN
WILD-CAUGHT FISH “ON THE BONE” HOLLANDAISE – **SERVED WHEN AVAILABLE!**
Allergener: FISK, MELK, EGG, SULFIT _____ PER KG 2050

CÔTE DE BOUEF MED TOMAT SALAT OG SAUS BÉARNAISE
CÔTE DE BOUEF SERVED WITH TOMATO SALAD AND SAUCE BÉARNAISE
Allergener: MELK, EGG, SULFIT _____ PER KG 2050



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 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 _____ 265 / 365

TARTAR AV NORSK STORFE MED EGGEPLOMME OG NYREVEVET PEPPERROT
TARTAR OF NORWEGIAN CATTLE WITH EGG YOLK AND FRESHLY GRATED HORSERADISH
Allergener: EGG, SENNEP, SULFIT
HALV 100G / HEL 150G _____ 265 / 365

KALIX LØYROM FISKET AV OLLE INNALA MED NYSTEKT RÅRAKA
“KALIX” BLEAK ROE FROM FISHERMAN OLLE INNALA WITH HASH BROWN
Allergener: FISK, MELK
HALV 25G / HEL 50G _____ 425 / 625

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT Sjøkreps og GRESSLØK
TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED LANGOUSTINE TAIL AND CHIVES
Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT _____ 495 / 795

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES
ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES
Allergener: MELK, SULFIT SELLERI, SENNEP _____ 695

