

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

WE AT BRASSERIE HANSKEN ARE PROUD
TO WORK WITH THE BEST PRODUCERS AVAILABLE.



KALIX LØYROM MED MANDELPOTET CREMÈ OG REVET TRØFFEL

BLEAK ROE FROM KALIX WITH POTATOE CREMÈ AND FRESH TRUFFLES

ALLERGENER: MELK, FISK, EGG, MANDEL



KAMSKJELL FRA HELGELANDSKYSTEN MED FRITTERT JORDSKOKK OG SOYA

HAND PICKED SCALLOP FROM HELGELANDS KYSTEN WITH JERUSALEM ARTICHOKE AND SOY

ALLERGENER: MELK, BLØTDYR, SOYA



STEKT VILLKVEITE MED ROSENKÅL, HASSELNØTTER OG MISO-SMØR SAUS

PAN-FRIED WILD CAUGHT HALIBUT WITH HAZELNUTS AND MISO- BUTTER SAUCE

ALLERGENER: SULFITT, FISK, MELK, HASSEL NØTTER



REINSDYR FRA STENSAAS MED BORRETANELØK OG STEINSOPP

REIN DEER FROM STENSAAS WITH BORRETANE ONIONS AND CEP MUSHROOMS

ALLERGENER: MELK, SELLERI, SULFITT



MONT DÔR FRA AFFINEUR HERVÈ MONS

MONT DÔR CHEESE FROM AFFINEUR HERVÈ MONS

ALLERGENER: MELK, HVETE



HVITSJOKOLADE CREMÈ MED FINNMARKS MULTER OG PISTASJNØTTER

WHITE CHOCOLATE CREMÈ WITH NORWEGIAN CLOUD BERRIES AND PISTACHIOS

ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER



LØYROM	275kr
KAMSKJELL	275kr
KVEITE	565kr
REINSDYR	565kr
OST	185kr
DESSERT	185kr

