

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 BÆR
CRÈME BRÛLÉE WITH STIRRED BERRIES
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 ON BRIOCH 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 VILLKVEITE MED BLOMKÅL CRÛDITEÈ OG SOYA-SMØR SAUS

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

Allergener: FISK, MELK, MANDLER _____ 595,-

KALV RYGG MED SELLERIPURÈ, RAMSLØK STEINSOPP OG HASSELNØTTER

RACK OF VEAL WITH CELLERAC PURÈ, RAMSON, CEP MUSHROOMS AND HAZELNUTS

Allergener: MELK, SULFIT, HASSELNØTTER _____ 595,-

STEKT VILLFISK PÅ BEIN – SERVED WHEN AVAILBLE

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,-

