

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

OSTER FRA AFFINEUR HERVÉ MONS
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÉ MONS

WE STORE A LARGE VARIATION OF CHEESES.
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR MORE INFORMATION



L'ETIVAZ TUNNEL DE LA COLLOGNE 45g per bit, kumelk, fra Swiss Alps.
Allergener: MELK, HVETE _____ 85

ST MARCELLIN 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.
Allergener: MELK, HVETE _____ 85

SOUMANTRAIN 45g per bit, kumelk, fra Burgund.
Allergener: MELK, HVETE _____ 85

PETIT REBLOCHON 45g per bit, kumelk, fra 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

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 _____ 205

TARTE TATIN MED VANILJEIS OG INGEFÆR KAREMELL
TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND GINGER CAREMELL
Allergener: MELK, EGG, HASSEL NØTTER, HVETE _____ 205

DAGENS DESSERT
TODAYS DESSERT
Allergener: MELK, EGG, HASSEL NØTTER, 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!

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!

MICHELIN
2025



CHARCUTERIE & HERMETIKK

CAVIAR FRA STURIA MED MANDELPOTET CHIPS OG RØMME
CAVIAR FROM BORDEAUX BASED STURIA WITH POTATO CRISPS AND SOUR CREAM
Allergener: MELK, FISK, HVETE SERVED PER BOX. PLEASE ASK FOR AVAILBLE SIZES _____ PER GRAM 31

ANSJOVIS ELLER SARDINER FRA ROSALITA
ANCHOVIES OR SARDINES FROM ROSALITA
Allergener: MELK, HVETE, FISK _____ 235

FENNIKEL SALAMI
FENNEL SALAMI FROM EDUIZONI RICCARDO
Allergener: HVETE, EGG
SERVED PER 50G _____ 205

TRØFFEL SALAMI
TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICARDO
Allergener: HVETE, EGG
SERVED PER 50G _____ 205

IBÉRICO DE BELLOTA
IBÉRICO DE BELLOTA FROM JAMON BLÀZQUEZ de SALAMANCA
Allergener: HVETE, EGG
SERVED PER 50G _____ 235



BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

MENY KVELD

SPECIAL

CAVIAR & EGG TOAST “STURIA OSCIETRA” 15 GRAM PER SERVERING
Allergener: MELK, EGG, HVETE _____ 495

STEKT SJØKREPS MED SMØRSAUS OG ESTRAGON – SERVED WHEN AVAILBLE
PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON
Allergener: MELK, SKALLDYR _____ 595

FORRETTER

DAGENS TERRINNE
TERRINE OF THE DAY
Allergener: MELK, HVETE, SULFIT _____ 235

PATÈ EN CROÛTE
PATÈ EN CROÛTE
Allergener: MELK, EGG, HVETE, FUGL, SULFIT, PISTASJ, HASSELNØTTER _____ 235

KANTARELL & TRØFFEL RISOTTO
CHANTARELLE & TRUFFLES RISOTTO
Allergener: HVETE, MELK, SULFIT _____ 295

HVIT ASPARGES MED LØYROM, HASSELNØTTER OG GRESSLØK
WHITE ASPARAGUES WITH BLEAK ROE, HAZELNUTS AND CHIVES
Allergener: HASSEL NØTTER, MELK, FISK, SULFIT _____ 295

HOVEDRETTER

STEKT VILLKVEITE MED BLOMKÅL CRÛDITEÈ OG SOYA-SMØR SAUS
WILD-CAUGHT HALIBUT WITH CAULIFLOWER CRÛDITEÈ AND SOY-BUTTER SAUCE
Allergener: FISK, MELK, MANDLER _____ 625

DIELAMM BOG MED MANDELPOTET PURÈ, VÅRLØK OG SOMMERTRØFFEL
SUCKLING LAMB SHOULDER WITH POTATO PURÈ, SPRING ONIONS AND SUMMER TRUFFLES
Allergener: MELK, SULFIT, HASSELNØTTER _____ 625

STEKT VILLFISK PÅ BEIN – SERVED WHEN AVAILBLE
WILD-CAUGHT FISH “ON THE BONE”
Allergener: FISK, MELK, EGG, SULFIT _____ PER KG 1850

OKSERYGG PÅ BEIN “DRY AGED”
CÔTE DE BOEUF “DRY AGED”
Allergener: MELK, EGG, SULFIT _____ PER KG 2050



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: SULFITT, 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
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 NYREVET 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 _____ 395 / 595

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT SJØKREPS OG GRESSLØK
TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED LANGOUSTINE TAIL AND CHIVES
Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT _____ 495 / 695

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES
ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES
Allergener: MELK, SULFIT SELLERI, SENNEP _____ 625

