

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

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



KALIX LØYROM MED MANDELPOTET CRÈME OG REVET GOTLANDS TRØFFEL
BLEAK ROE FROM KALIX WITH POTATOE CRÈME AND TRUFFLES FROM GOTLAND
ALLERGENER: MELK, FISK, EGG, MANDEL



KAMSKJELL FRA HELGELANDSKYSTEN MED 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 D'OR FRA AFFINEUR HERVÉ MONS
MONT D'OR CHEESE FROM AFFINEUR HERVÉ MONS
ALLERGENER: MELK, HVETE



HVITSJOKOLADE CRÈME MED FINNMARKS MULTER OG PISTASJNØTTER
WHITE CHOCOLATE CRÈME WITH NORWEGIAN CLOUD BERRIES AND PISTACHIOS
ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER



LØYROM	265kr
KAMSKJELL	265kr
KVEITE	545kr
REINSDYR	595kr
OST	185kr
DESSERT	185kr

