

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

OSTER FRA AFFINEUR HERVÈ MONS
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÈ 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-FELICIEN 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

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

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

DAGENS GEITOST 30g per bit, geitmelk.

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

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

Allergener: MELK, HVETE _____ 85

DESSERTER

ISKREM / SORBET – ICE CREAM / SORBET

VANILJE IS – VANILLA ICE CREAM

SØTBAKST IS KREM – SWEET BUN ICE CREAM

AMALFI SITRON & JORDBÆR SORBET – AMALFI LEMON & STRAWBERRY SORBET

KAFFE IS – COFFEE ICE-CREAM

Allergener: MELK, EGG, HVETE _____ 85

KAFFE GODIS - PETIT FOUR

Allergener: MELK, HVETE HASSELNØTTER, MANDEL, PISTASJ _____ 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 _____ 225

NORSKE BRINGEBÆR MED VANILJEIS

NORWEGIAN RASPBERRIES WITH VANILLA ICE- CREAM

Allergener: MELK, PISTASJ NØTTER, HVETE _____ 225



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 LOKAL SUPPLIERS.

THIS MAKES IT POSSIBLE FOR US TO SERVE YOU

THE VERY BEST OF WHAT'S IN SEASON NOW!



CAVIAR STURIA FRA AQUITAINE – SERVED PER BOX, PLEASE ASK FOR AVAILIBLE SIZES

SERVERAS MED TOAST OG RØMME

CAVIAR FROM AQUIATAINE BASED STURIA WITH TOAST AND SOUR CREAM

Allergener: MELK, FISK, HVETE

BELUGA «HUSO HUSO» – TASTE PROFILE: CREAM, BUTTER,ALMOND, LIME _____ PER GRAM 77

OSCIETRA «GUELLENSTAEDTII» – TASTE PROFILE: BUTTER, NUTS, AVOCADO _____ PER GRAM 33

JASMIN «BAERII» - TASTE PROFILE: FLORAL, GREEN, MILKY, MINERAL _____ PER GRAM 33

CHARCUTERIE

TRØFFEL SALAMI

TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICARDO

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 225

IBÉRICO DE BELLOTA

IBÉRICO DE BELLOTA FROM JAMON BLÁZQUEZ de SALAMANCA

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 265



BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

MENY KVELD

17.00 – 22.00

THE STURIA CAVIAR TOAST 15 GRAM PER SERVERING

Allergener: FISK, MELK, EGG, HVETE _____ 495

STEKT Sjøkreps med smørsaus og estragon – SERVED WHEN AVAILABLE

PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON
Allergener: SKALLDYR, MELK, SULFIT _____ 625

TERRINE AV SVINEKJAKE MED DIJON SENNEP OG FRISSÉ SALAT

TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND FRISSÉ
Allergener: MELK, HVETE, SULFIT _____ 235

FRITERT OG BAKT SKORSONNERROT MED LØYROM OG HASSELNØTTER

FRIED AND BAKED SALSIFY WITH BUTTER SAUCE, BLEAK ROE AND HAZELNUTS
Allergener: MELK, SULFIT, HASSELNØTTER, FISK _____ 315

KANTARELL TOAST MED EGG, PATA NEGRA OG REVET COMTÉ

CHANTARELL MUSHROOM TOAST WITH EGG, PATA NEGRA AND SHREDDED COMTÉ CHEESE
Allergener: EGG, HVETE, MELK _____ 315

HOVEDRETTER

STEKT BREIFLABB MED BURGUNDERKÅL OG MISO-SMØRSAUS

PAN-FRIED MONKFISH WITH BURGUNDY CABBAGE AND MISO - BUTTER SAUCE
Allergener: FISK, MELK, SULFIT, MANDEL _____ 665

DIE LAMM FRA JÆREN MED TRØFFELSTEKT SPISSKÅL OG KANTARELLER

LAMB FROM JÆREN WITH TRUFFEL BRAISED POINT CABBAGE AND CHANTARELLES
Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI _____ 665

STEKT VILLFISK PÅ BEIN

WILD-CAUGHT FISH "ON THE BONE" HOLLANDAISE – SERVED WHEN AVAILABLE!
Allergener: FISK, MELK, EGG, SULFIT _____ 695

CÔTE DE BOEUF MED GLASERTLØK OG SAUS BÉARNAISE

CÔTE DE BOEUF SERVED WITH GLACED ONIONS AND SAUCE BÉARNAISE
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 CHAMPAGNE 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 _____ 285 / 385

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 _____ 285 / 385

KALIX LØYROM FISKET AV HÅKAN ESKELINEN MED NYSTEKT RÅRAKA

"KALIX" BLEAK ROE FROM FISHERMAN HÅKAN ESKELINEN WITH HASH BROWN
Allergener: FISK, MELK
HALV 25G / HEL 50G _____ 445 / 645

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT Sjøkreps og GRESSLØK

TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED LANGOUSTINE TAIL AND CHIVES
Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT _____ 525 / 825

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES

ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES
Allergener: MELK, SULFIT, SELLERI, SENNEP _____ 695

