

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

OSTER FRA AFFINEUR HERVÉ MONS
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÉ 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

KARDEMOMME BOLLE IS – SWEET BUN ICE CREAM

SITRON & JORDBÆR SORBET – LEMON & STRAWBERRY SORBET

KAFFE IS – COFFEE ICE-CREAM

Allergener: MELK, EGG, HVETE _____ 85

KAFFE GODIS - PETIT FOUR

Allergener: MELK, HVETE HASSEL NØTTER, MANDEL, PISTASJ, EGG _____ 85

CRÈME BRÛLÉE MED RØRTE BÆR

CRÈME BRÛLÉE WITH STIRRED BERRIES

Allergener: MELK, EGG _____ 205

PÆRE TARTE TATIN MED VALNØTT IS OG INGEFÆR KAREMELL

PEAR TARTE TATIN WITH WALNUT ICE CREAM AND GINGER CARAMEL

Allergener: MELK, EGG, VALNØTTER, HVETE _____ 225

FRISKE BÆR MED VANILJEIS

BERRIES 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 AVAILABLE SIZES

SERVERES MED TOAST OG RØMME

CAVIAR FROM AQUITAINE 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

IGP «BAERI» - TASTE PROFILE: CRÈME FRAICHE, OYSTER, ALMOND _____ PER GRAM 33

CHARCUTERIE

TRØFFEL SALAMI

TRUFFLE SALAMI FROM TUSCANY

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 225

PALETA DE CEBO DE IBÉRICO

PALETA DE CEBO DE IBÉRICO FROM JAMON BLÁZQUEZ de SALAMANCA

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G _____ 265



MENY KVELD

17.00 – 22.00

THE STURIA CAVIAR TOAST 15 GRAM PER SERVERING
Allergener: FISK, MELK, HVETE _____ 495

STEKT Sjøkreps med smørsaus og estragon – **SERVED WHEN AVAILABLE**
PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON
Allergener: SKALLDYR, MELK, SULFITT _____ 625

TERRINE AV SVINEKJAKE MED DIJON SENNEP OG FRISSÈ SALAT
TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND FRISSÈ
Allergener: MELK, HVETE, SULFITT _____ 235

KANTARELL TOAST MED PATA NEGRA, EGGEPLOMME OG REVET COMTÈ
CHANTARELL MUSHROOM TOAST WITH EGG YOLK, PATA NEGRA AND SHREDDED COMTÈ CHEESE
Allergener: EGG, HVETE, MELK _____ 315

HOVEDRETTER

STEKT VILLTORSK MED BLOMKÅL CRÈMÈ OG RØDBET CRÛDDITÈE
PAN-FRIED WILD CAUGHT COD WITH CAULIFLOWER CRÈMÈ AND BEET ROOD CRÛDITÈE
Allergener: FISK, MELK, SULFITT, MANDEL _____ 665

REINSDYR MED KREMET SAVOYKÅL, RØKT SIDEFLESK OG TROMPETSOPP
REINDEER WITH SAVOY CABBAGE, SMOKED PORK AND TRUMPET MUSHROOMS
Allergener: MELK, SULFITT, SELLERI, HASSEL NØTTER _____ 665

STEKT VILLFISK PÅ BEIN MED ÅRETS RØDBETER OG HOLLANDAISE
WILD-CAUGHT FISH “ON THE BONE” WITH BEET ROOTS AND SAUCE HOLLANDAISE
Allergener: FISK, MELK, EGG, SULFITT, HVETE _____ 695

CÔTE DE BOEUF MED GLASERTLØK OG SAUS BÉARNAISE
CÔTE DE BOEUF SERVED WITH GLACED ONIONS AND SAUCE BÉARNAISE
Allergener: MELK, EGG, SULFITT _____ PER KG 2050



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 HERVÈ MED SITRON OG CHAMPAGNE EDDIK
OYSTERS FROM DAVID HERVÈ SERVED WITH LEMON AND CHAMPAGNE 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, SULFITT, SELLERI
HALV / HEL _____ 165 / 195

KRYDDERSILD MED DILLKOKTE PERLE POTETER, EGG OG KNEKKEBRØD
PICKLED HERRING WITH POTATOES, EGG, DILL AND CRISP BREAD
Allergener: MELK, EGG, HVETE, RUG, FISK, SESAM, SULFITT
HALV 100G / HEL 150G _____ 265 / 365

MOULES «À LA CRÈME» MED FLØTE, HVITVIN OG HVITLØK
MUSSELS WITH CREAM, WHITE WINE AND GARLIC
Allergener: MELK, SULFITT, BLØTDYR
HALV 250G / HEL 500G _____ 285 / 385

TARTAR AV NORSK STORFE MED EGGEPLOMME OG NYREKET PEPPERROT
TARTAR OF NORWEGIAN CATTLE WITH EGG YOLK AND FRESHLY GRATED HORSERADISH
Allergener: EGG, SENNEP, SULFITT
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, SULFITT _____ 525 / 825

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES
ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLAZED ONIONS AND FRENCH FRIES
Allergener: MELK, SULFITT SELLERI, SENNEP _____ 695

