

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, MANDEL _____ 295

MONT D'OR Vacherin du Haut-Doubs 400g per stk, kumelk, fra Jura

Allergener: MELK, HVETE _____ 665

L'ETIVAZ TUNNEL DE LA COLLOGNE  45g per bit, kumelk, fra Swiss Alps.

Allergener: MELK, HVETE, MANDEL _____ 85

SAINT-MARCELIN 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.

Allergener: MELK, HVETE, MANDEL _____ 85

LANGRES 45g per bit, kumelk, fra Grand Est.

Allergener: MELK, HVETE, MANDEL _____ 85

DAGENS GEITOST 30g per bit, geitmelk.

Allergener: MELK, HVETE, MANDEL _____ 85

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

Allergener: MELK, HVETE, MANDEL _____ 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

TARTE TATIN MED VALNØTT IS OG INGEFÆR KARAMELL

TARTE TATIN WITH WALNUT ICE CREAM AND GINGER CARAMEL

Allergener: MELK, EGG, VALNØTTER, HVETE _____ 225

SJOKOLADE MOLLEUX MED RØRTE BJØRNEBÆR OG VANILJEIS

CHOCOLATE MOLLEUX WITH BLACK BERRIES WITH VANILLA ICE- CREAM

Allergener: MELK, HASSEL 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

CAVIAR FROM AQUITAINE BASED STURIA WITH TOAST

Allergener: MELK, FISK, HVETE

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

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

IGP «BAERII» - 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 SERVING

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 _____ 635

TERRINE AV SVINEKJAKE MED DIJON SENNEP OG FRISSÉ SALAT

TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND FRISSÉ

Allergener: MELK, HVETE, SULFITT _____ 245

SOPP TOAST MED PATA NEGRA, EGGEPLOMME OG REVET COMTÉ

MUSHROOM TOAST WITH EGG YOLK, PATA NEGRA AND SHREDDED COMTÉ CHEESE

Allergener: EGG, HVETE, MELK _____ 315

STEKT KAMSKJELL MED JORDSKOKK, BRUNETSMØR OG SOYA

PAN FRIED NORWEGIAN SCALLOP WITH JERUSALEM ARTICHOKEs AND SOY

Allergener: EGG, HVETE, MELK _____ 325

HOVEDRETTER

STEKT VILLTORSK MED BLOMKÅL CRÈME OG RØDBET CRÛDITÉE

PAN-FRIED WILD CAUGHT COD WITH CAULIFLOWER CRÈME AND BEET ROOT CRÛDITÉE

Allergener: FISK, MELK, SULFITT, MANDEL _____ 665

REINSDYR FRA JOTUNHEIMEN MED KREMET ROSENKÅL OG STEINSOPP

NORWEGIAN REINDEER WITH BRUSSEL SPROUTS AND CEP MUSROOMS

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 2250



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: 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 NYREVET PEPPERROT

TARTAR OF NORWEGIAN CATTLE WITH EGG YOLK AND FRESHLY GRATED HORSERADISH

Allergener: EGG, SENNEP, SULFITT

HALV 100G / HEL 150G _____ 295 / 395

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 _____ 465 / 665

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT NORSK HUMMER OG GRESSLØK

TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED NORWEGIAN LOBSTER AND CHIVES

Allergener: EGG, MELK, HVETE, SULFITT _____ 525 / 825

NORSK INDRE FILÉ MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES

TENDER LOIN WITH PEPPER SAUCE, GLAZED ONIONS AND FRENCH FRIES

Allergener: MELK, SULFITT SELLERI, SENNEP _____ 695

