

FORRETT STARTER

KREMA SKALDYR SUPPE (2,7,12,14) liten 195,- stor 230,-
CREAMY SHELLFISH SOUP

krema skaldyrssuppa laga på sjøkreps & hummar servert med reker, krepsehalar, sylta grønnsaker Julienne og persilleolje / creamy shellfish soup with crayfish and lobster served with prawns, crayfish tails and pickled vegetables Julienne

AND DUCK (7) ~~~~~ 190,-

røykt andebryst frå Holte Gård med kålrotkrem, rosenkål, granateple, appelsincoulis & grønnskål-chips / smoked duck breast from Holte Gård with creamy turnip, Brussels sprouts, pomegranate, orange coulis and kale chips

LAKS SALMON (1,4,7,12) ~~~~~ 195,-

posjert Salma laks med ein luftig peparrotkrem, agurk, sylta eple, dill og rugbrød / poached salmon from Salma with an airy horseradish cream, pickled apple, cucumber, dill and rye bread

SMÅRETTER SMALL DISHES

«BURGER 59°», #9 (1,3,7,10,12) ~~~~~ 260,-

med brioche, romanosalat, biffotomat, sylta raudløk, sylteagurk, norsk cheddar og bacon - servert med crispy fries, aioli og ketchup / hamburger served on Brioche, Romano salad, tomato, pickled red onion, cheddar cheese and bacon, with crispy fries, aioli and ketchup

REINSDYRBURGER (1,7,12) ~~~~~ 275,-

burgar av reinsdyr frå Røros med sylta sopp, tytebær rømme, syrleg raudløk, romanosalat og pommes frites / Reindeer burger with pickled mushrooms, cranberry sour cream, sour red onion, Romano salad and fries

RØYKT AND (7,12) ~~~~~ 260,-

grøn salat med røykt andebryst frå Holte Gård, bakte betar, granateple, honningvinaigrette, geitost med trøffel frå Myrdal Gard og potetchips / green salad with smoked duck breast, baked beetroot, pomegranate, honey vinaigrette, goat cheese with truffle and potato chips

RIBBESANDWICH (1,3,7,8,10,12) ~~~~~ 245,-

surdeigsbrød med svineribbe, raudkål, geitost frå Myrdal Gard, eple, aioli, valnøtter og honning / sourdough bread with pork ribs, red cabbage, goat cheese from Myrdal Gard, apple, aioli, walnuts and honey

VEGANSK BOUEF BOURGUIGNON (8,6,12) ~~~~~ 275,-

med rotgrønnsaker, soyabønner, småløk og sopp / vegan Boeuf Bourguignon with root vegetables, soybeans, chives and mushrooms



BRASSERIE 59°

JULAS À LA CARTE

FISK FISH

MOULES FRIES MOULES FRITES (2,3,10,12,14) ~~~~~ liten 230,- stor 330,-

kvitvinsdampa blåskjell servert med crispy fries, husets aioli og friske urter — 0,5 kg eller 1 kg / White wine steamed mussels served with crispy fries, aioli and fresh herbs — 0,5 kg or 1 kg

Føreslått vin: Domaine William Fevre Chablis gl. 147,-/705,-

TORSK COD (4,7,12) ~~~~~ 325,-

pannesteikt torsk servert med grøn erterpuré, vinterens grønnsaker, syrleg raudløk og smørsaus med persille / pan-fried cod served with green pea purée, seasonal vegetables, pickled red onion and butter sauce with parsley

Føreslått vin: Weingut Winter Steinwein Riesling gl. 142,-/660,-

KJØTT MEAT

LAM LAMB (7,12) ~~~~~ 390,-

ytrefilet av Lyngen-lam med gresskarpuré, romanesco, tranebær, portobello og rosmarinsjy / filet of lamb from Lyngen with pumpkin puree, romanesco, cranberries, portobello and rosemary

Føreslått vin: Lavignone Barbera d'asti gl. 147,-/665,-

REINSDYR REINDEER (7,12) ~~~~~ 420,-

flatbiff av reinsdyr frå Stensaas på Røros med pastinakkpuré, sautert rosenkål, soppstuing og viltsjy / flat beef of reindeer from Røros with parsnip puree, sauteed Brussels sprouts, mushroom stew and game sauce

Føreslått vin: Le Pas de la Beaume Côtes du Rhône gl. 140,-/620,-

AND CONFIT DUCK (7,12) ~~~~~ 305,-

confitert andelår frå Holte-Gård med posjerte pærer, sellerirotkrem sautert småløk og kirsebærjy / confit duck thigh from Holte-Gård with poached pears, celery root cream, sauteed chives and cherry sauce

Føreslått vin: Robert Mondavi, private selection Pinot noir gl. 147,-/665,-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Alle hovudretter kjem med valfri poteter

SMØRDAMPA SMÅPOTETER BUTTER STEAMED SMALL POTATOES ~
KONGLEPOTETER CONE POTATOES ~ CRISPY FRIES ~
SØTPOTET FRIES SWEET POTATO FRIES ~ SESONGENS GRØNSAKER VEGETABLES

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

- | | | | | |
|----------------------|----------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| 1. Gluten Gluten | 4. Fisk Fish | 7. Melk Melk | 10. Sennep Mustard | 13. Lupin Lupine |
| 2. Skaldyr Shellfish | 5. Peanøtter Peanuts | 8. Nøtter Nuts | 11. Sesam Sesam | 14. Blautdyr Molluscs |
| 3. Egg Eggs | 6. Soya Soya | 9. Selleri Celery | 12. Svovaldioksid | |

DESSERT DESSERT

KLASSISK CRÈME BRULÈE (3,7) ~~~~~ 155,-

servert med kirsebær og plommeis fra Isrosa / classic Crème Brulee with cherries and plum ice cream from Isrosa

OSTEKAKE CHEESE CAKE (1,7) ~~~~~ 145,-

ostekake på pepperkakebunn med gløgg-gelè og lune bjørnebær / cheesecake on a gingerbread base with mulled jelly and warm blackberries

FONDANT AU CHOCOLAT (1,3,7,8) ~~~~~ 155,-

klassisk sjokoladefondant laga på ekte belgisk sjokolade med skogsbæret i haust & kanelis frå Isrosa / classic Fondant au Chocolat made from Belgian chocolate with berries & cinnamon ice cream from Isrosa

ISFJØL ICE CREAM (3,7,8,12) ~~~~~ frå 95,-

valfri is og antall kuler med topping. Spør din servitør om anbefaling / optional ice cream and number of scoops with topping. Ask your waiter for a recommendation.

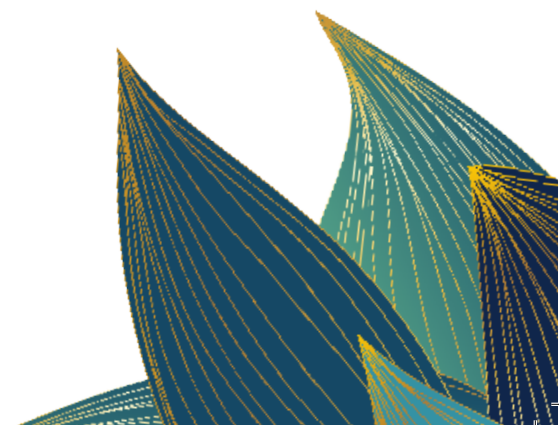
SMAKEN AV JUL

PINNEKJØT FRÅ LUNDAL (7) ~~~~~ 545,-
LAMB RIBS

servert med kålrotstappe, kokte poteter og sjysaus / traditional lamb ribs from Lundal with mashed turnip, boiled potatoes and gravy

JULETALLERKEN (7,12) ~~~~~ 495,-

servert med pinnekjøtt frå Lundal, sprø svineribbe, pølse, kålrotstappe, kokte poteter, raudkål og sjysaus / traditional christmas platter with lamb ribs, pork ribs, sausage from Fatland and traditional sides



SASHIMI

Sashimi er rå skiver av fisk eller skalldyr, servert med syltet ingefær, wasabi og ponzu saus - 4 skiver pr porsjon / *Sashimi is raw slices of seafood. Served with ponzu saus, pickled ginger and wasabi - 4 slices pr portion*

LAKS SALMON ⁽⁴⁾ ~~~~~ 95,-

KVEITE HALIBUT ⁽⁴⁾ ~~~~~ 105,-

TUNFISK TUNA ⁽⁴⁾ ~~~~~ 105,-

KAMSKJELL SCALLOP ⁽²⁾ ~~~~~ 105,-

NIGIRI

Nigiri er sushiris toppa med fisk eller skalldyr. Vert servert med soya, wasabi og sylta ingefær - 1 stk pr porsjon / *Nigiri is rice topped with seafood. Served with soya, wasabi and pickled ginger - 1 pr portion*

LAKS SALMON ⁽⁴⁾ ~~~~~ 40,-

TUNFISK TUNA ⁽⁴⁾ ~~~~~ 45,-

KOKT REKE BOILD PRAWN ⁽²⁾ ~~~~~ 35,-

KAMSKJELL SCALLOP ⁽²⁾ ~~~~~ 50,-

BAKED ON THE TOP

Laks og kamskjell maki med laks-topping i chilimajones, vårløk og unagi saus. Servert med soya, ingefær og wasabi - 8 bitar pr porsjon / *Salmon and scallops maki with extra salmon topping - 8 pieces*

LAKS SALMON ^(3,4,10,11) ~~~~~ 155,-

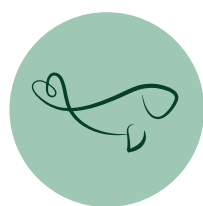
KAMSKJELL SCALLOPS ^(2,3,10,11) ~~~~~ 180,-

GUNKAN

Gunkan servert med soya, ingefær og wasabi - 1 pr porsjon / *Gunkan served with soya, pickled ginger and Wasabi - 1 pr portion*

STERK LAKS SPICY SALMON ^(3,4,10) ~~~~~ 45,-

STERK KVEITE SPICY HALIBUT ^(3,4,10) ~~~~~ 50,-



SUSHI 59°
TA MED HEIM ELLER NYT INNE

Sushikokken vår Aleksei har drive med sushi lenge og veit nøyaktig korleis han vil ha det – Det handlar om gode råvarer, rett førebuing og presentasjon. Med lidenskap for faget ønskjer han å by på dei beste sushi smakane for lokale og tilreisande gjestar i Brasserie 59°

SUSHIPAKKER PACKAGES

THE SIGNATURE ^(1,2,3,4,6,11) ~~~~~ 335,-

18 bitar med heilfritert maki av laks med raud flygefiskrogn, tamagoyaki, crabstick, unagi- and chili mango saus, samt klassisk kamskjellmaki med agurk og chili majones / 10 pieces fried maki with salmon, tobiko, tamagoyaki, crabstick and unagi- and chili mango sauce, as well as 8 pieces of classic scallop maki with cucumber and chili mayonnaise

HOT AND SPICY ^(1,2,3,4,6,10,11) ~~~~~ 305,-

15 bitar med spicy tempura reke, spider maki og sterk laks gunkan / 15 pieces with spicy tempura shrimp, spider maki and salmon gunkan

BREIVIKJO 18 PIECES ^(2,3,4,7,11) ~~~~~ 295,-

6 nigiri og 12 maki - Sushikokken lager overraskelse / Sharing combo with assorted combination of nigiri and maki

VIKAFLE 24 PIECES ^(2,3,4,7,11) ~~~~~ 390,-

8 nigiri og 16 maki - Sushikokken lager overraskelse / Sharing combo with assorted combination of nigiri and maki

SMÅRETTER SMALL DISHES

GYOZA ^(1,4,6,9,11) ~~~~~ 235,-

10 bitar med kylling, svin eller vegetar av den japanske varianten av dumplings - servert med crudite, goma wakame salat and soya / 10 pieces of chicken, pork or vegetarian of the Japanese variety of dumplings - served with crudite, goma wakame salad and soy

POKE BOWL - SALMON ^(4,6,11,12) ~~~~~ 229,-

med laks, ris, sukkererter, salatblader, mango, chili, vårløk, crudite, sesamfrø, laks- og ponzusaus / with salmon, rice, sugar peas, lettuce, mango, chili, spring onion, crudite, sesame seeds, salmon and ponzu sauce

POKE BOWL - SCAMPI ^(1,2,4,12) ~~~~~ 239,-

med tempurasteikt scampi, ris, salat, chili, crudite og vårløk aioli / with tempura fried scampi, rice, salad, chili, crudite and spring onion aioli

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

- | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1. Gluten Gluten | 4. Fisk Fish | 7. Melk Milk | 10. Sennep Mustard |
| 2. Skaldyr Shellfish | 5. Peanøtter Peanuts | 8. Nøtter Nuts | 11. Sesam Sesam |
| 3. Egg Eggs | 6. Soya Soya | 9. Selleri Celery | 12. Svoveldioksid |

MAKI

Maki er sushiris fylt med ulike ingrediensar og rulla i nori. Servert med soya, ingefær og wasabi - 8 bitar pr porsjon (tempura 6 biter) / *Maki is rice filled with different ingredients and rolled into Nori seaweed. Served with soya, wasabi and pickled ginger - 8 pieces pr maki roll (6 for tempura)*

LAKS SALMON ^(4,11) ~~~~~ 115,-

med agurk og sesamfrø / with cucumber and sesame seeds

TEMPURA REKE TEMPURA SHRIMP ^(1,2,4) ~~~~~ 125,-

med salat, agurk, rød flygefiskrogn og kremost / with salad, cucumber, tobiko and cream cheese

SPICY TEMPURA REKE SPICY SHRIMP ^(1,2,4,10) ~~~~~ 135,-

med salat, agurk, grøn lodderogn og chillimajones / with salad, cucumber, masago and chilli mayonnaise

BØMLO MAKI ^(4,7,11) ~~~~~ 135,-

med laks og agurk, toppet med kremost og lakseskiver / with salmon and cucumber, topped with cream cheese and slices of salmon

HEILFRITERT LAKS TEMPURA SALMON ^(1,4,6,11) ~~~~~ 135,-

med agurk og unagi saus / with cucumber and unagi sauce

HEILFRITERT KAMSKJELL SCALLOP ^(1,2,4,6,11) ~~~~~ 160,-

med agurk og unagi saus / with cucumber and unagi sauce

SPIDER MAKI ^(1,2,3,4,6,11) ~~~~~ 160,-

frityrsteikt softshell krabbe med agurk, salat, chilimajones og svart flygefiskrogn / tempura softshell crab with cucumber, lettuce, chili mayonnaise and black tobiko

EKSTRA EXTRA

CHILI MAJONES ^(3,10) ~~~~~ 20,-

majones med ein sterk smak av chili med innslag av ulike krydder, og passar spesielt godt til makiruller / mayonnaise with taste of chili and mixed spice.