BRASSERIE 59°

À LA CARTE

FORRETT STARTER

SKALLDYRSUPPE BISQUE (2,7,9,12) — 215,-
krema skalldyrsuppe, sylta fennikel, Lyngen-reker og sjøkreps / bisque, pickled fennel, prawns and crayfish

GRAVLAKS GRAVLAX (1,7,10,12) — 195,-
rødbetgrava laks, rugsmuler, sitrusrømme, te- og tarepulver / beet-cured gravlax, rye crumble, lemon sour cream, tea and seaweed powder

TARTAR TARTARE (3,10,12) — 215,-
bifftartar, eggeplommekrem, sjalottløk, kapers, steinsopptuille / beef tartare, egg yolk cream, shallot, capers, porcini tuille

FAVORITTAR FRÅ KJØKKENET

BURGER 59° "CLASSIC" (1,3,7,10,12) — 295,-
180 g burger frå Nyyyt med briochebrød, BBQ-saus, husets aioli, sylta rødløk, cheddar, bacon, salat og tomat / 180 g burger from Nyyyt with brioche bread, BBQ sauce, aioli, pickled red onion, cheddar, bacon, lettuce and tomato

UMAMI BURGER (1,3,7,10,12) — 295,-
180 g burger frå Nyyyt med briochebrød, fransk løkdressing, fanaost, sylteagurk og salat / 180 g burger from Nyyyt with brioche bread, french onion dip, Fana cheese, pickles and lettuce

FISH & CHIPS (1,3,4,7,10,12) — 280,-
med ertepurè, grilla sitron, heimelaga remulade, pommes frites og ketchup / with pea purée, grilled lemon, tartare sauce and ketchup

VINTERSALAT SALAD (7,8,12) — 265,-
blanda salat, spekeskinke, chevre, posjert pære, sylta småløk, rista hasselnøtter og honning frå Bjørns Bier / mixed salad, cured ham, chevre, poached pears, pickled pearl onions, hazelnut crumble, local honey

CROQUE MONSIEUR (1,7,10) — 245,-
gratinert toast, ostesaus, fanaost, røykt skinke frå Nyyyt og sidesalat / gratinated toast with Mornay sauce, Fana cheese, smoked ham and side salad

AVOKADO & EDAMAME VEGAN (1,6,12) — 280,-
avokado- og edamameburger med surdeigsbrød, salat, tomat, sylta rødløk og vegansk majones / avocado and edamame burger with sourdough bread, salad, tomato, pickled red onion and vegan mayonnaise

HOVUDRETTER MAINS

AND DUCK (7,9,12) — 445,-
confitert andelår, honningglasert gulrot, sellerirotkrem, posjert pære og portvinssaus / confit duck leg, honey glazed carrots, celeriac purée, poached pears and port sauce

REINSDYR REINDEER (7,9,12) — 180 g 565,-
reinsdyr frå Røros, soppstuing, steikt rosenkål, brokkolini, viltsjy og rørte tyttebær / reindeer from Røros, creamed mushrooms, roasted Brussels sprouts, broccolini, game jus and lingonberries

TORSK COD (4,6,7,12) — 180 g 465,-
posjert torskeloin, ertepuré, grilla purre, sylta småløk, steikt rosenkål og soya beurre blanc / poached cod loin, pea purée, grilled leek, pickled pearl onions, roasted Brussels sprouts and soy beurre blanc

KLIPPFISK SALT COD (4,7) — 495,-
steikt klippfisk, bakt blomkålpuré, sylta småløk, cherrytomat, chorizo og nøttesmør / pan-fried, salted dried cod, roasted cauliflower purée, pickled pearl onions, cherry tomatoes, chorizo and brown butter

NØTTESTEIK NUT TERRINE (8,12) — 325,-
nøttesteik, linseragu, honningglasert gulrot, steikt rosenkål, rista hasselnøtter og rødkål / nut terrine, lentil ragout, glazed carrots, roasted Brussels sprouts, hazelnut crumble and red cabbage

LES ACCOMPAGNEMENTS

alle hovudretter kjem med valfri poteter

urtebakte perlepoteter / potetpurè (7) /
pommes frites / søtpotet frites / sesongens grønsaker (7)

EKSTRA SAUS EXTRA SAUCE (9,7,12) — 45,-

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

1. Kornslag som inneholder gluten
2. Skaldyr Shellfish
3. Egg Eggs
4. Fisk Fish
5. Peanøtter Peanuts
6. Soya Soya
7. Melk Milk
8. Nøtter Nuts
9. Selleri Celery
10. Sennep Mustard
11. Sesam Sesam
12. Sulfitt Sulfite
13. Lupin Lupine
14. Blautdyr Molluscs

DESSERT DESSERT

TILSLØRTE MULTER CLOUDBERRIES (1,7) — 225,-
multekompott, havresmular, kremost og multesorbet / cloudberry compote, crumble, cream cheese and cloudberry sorbet

MILLEFEUILLE (1,3,7) — 195,-
butterdeig med vanilje og bjørnebær / millefeuille with vanilla and blackberry

SITRONTERTE LEMON TART (1,3,6,7,8) — 195,-
med italiensk marengs og bjørnebærsorbet / lemon tart, italian meringue and blackberry sorbet

HUSETS IS ICE CREAM (3,7,8) — 45,- / 90,-/ 125,-
1 / 2 / 3 kuler av heimelaga is eller sorbet / 1 / 2 / 3 scoops of our homemade ice cream

OSTEFAT CHEESE PLATTER (1,7,8) — 230,-
ostefat med eit utval av oster, bærkompott og heimelaga flatbrød / cheese platter with a selection of 3 types of cheese, marmalade and home-made flatbread

BRASSERIE 59° 3-RETTERS

SKALLDYRSUPPE BISQUE (2,7,9,12)
krema skalldyrsuppe, sylta fennikel, Lyngen-reker og sjøkreps

REINSDYR REINDEER (7,9,12)
reinsdyr frå Røros, soppstuing, steikt rosenkål, brokkolini, viltsjy og rørte tyttebær

SITRONTERTE LEMON TART (1,3,7,8)
med italiensk marengs og bjørnebærsorbet

895,-