

BRASSERIE 59°



FISK FISH

FORRETT

SOTA SALMALAKS SALMON (4,6) ~~~~~ 165,-
servert med urtesmular, soya og granateplevinaigrette / *salmon from Bømlo with herb crumbles served with soy and pomegranate vinaigrette*

HOVUDRETTAR

OVNSBAKT TORSK BAKED COD (1,4,7) ~~~~~ 325,-
servert med kongekrabbesmør, grønne erter og løk, konglepoteter og spekechips / *backed cod with king crab butter, peas and onions served with potato croquet and cured ham*

LUTEFISK CHRISTMAS COD (4,7,10) ~~~~~ 495,-
servert med grov erterpuré, fløytesaus smaka til med sennep 59°, baconsmør og kokte poteter / *dry and salted cod pickled in lye, served with muchy peas, creamy mustard sauce, bacon butter and boiled potatoes*

*påfyll

*kun tinging på førehand

NOKO SØTT

PANNA COTTA (7,8) ~~~~~ 165,-
med smak av vanilje og einebær, servert med eplegelé laga av eplemost frå Spilde Gard og marinerte molter / *Panna cotta with vanilla and juniper served with apple jello and marinated cloudberrries*

TRADISJONELL RISKREM (1,3,7) ~~~~~ 145,-
servert med rørte bringebær, kandiserte violer og sprø havrekjeks / *traditional rice pudding with raspberry sauce, candied flowers and gingerbread cookies*

KJØTT MEAT

REINSDYR FRÅ RØROS DEER (1,7,12) ~~~~~ 375,-
servert med rosenkål, variasjon av jordskokk, sylta tytebær og portvin- og appelsinreduksjon / *reindeer from Røros served with brussels sprouts, variation of Jerusalem artichoke, pickled lingonberries and port wine and orange reduction*

PINNEKJØT FRÅ LUNDAL LAMB RIBS (7,8,12) ~~~~~ 490,-
servert med kålrotstappe, kokte poteter og sjysaus / *traditional lamb ribs from Lundal with mashed turnip, boiled potatoes and gravy*
*påfyll

JULETALLERKEN CHISTMAS PLATE (7,12) ~~~~~ 465,-
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 traditonal sides*

DRIKKE TIL JULEMAT

Chartron et Trebuchet Cremant Brut ~~~ 140,-
Georg Breuer Riesling Savage ~~~~~ 130,-
Joseph Drauhin
Bourgogne Chardonnay ~~~~~ 135,-
Fjellheim Merlot ~~~~~ 135,-
Nobles Vines 667 Pinot Noir ~~~~~ 140,-
Krystall juleøl ELØ ~~~~~ 105,-
Arvesølv Akevitt ~~~~~ 95,-
Elø Kråkesølv Alkoholfri øl ~~~~~ 62,-

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

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