

## Forretter og snacks

<b>Gravet hjort</b> ( 5, 8 ) med persillerotpuré, rødbetsalat og solbærvinaigrette	185,-
<b>Blomkålsuppe</b> ( 5 ) med blomkål garnish, crispy skinker og trøffelolje	175,-
<b>Skagen sandwich</b> ( 1a, 2, 3, 7, 8, 11 ) Rekerøre på skagen vis med dill og pepperrot, servert på ristet brød med salat	220,-
<b>Steak sandwich</b> ( 1, 3, 8 ) med parmesan-aioli, løkvariasjon og coleslaw-dijonaise	225,-
<b>Vegansk bulgursalat</b> ( VGN, 1a, 6, 8 ) med marinerte grønnsaker og myntepesto	195,-
<b>Cæsarsalat med kylling</b> ( 1a, 3, 5, 8, 11 ) Cæsardressing, romanosalat, krutonger og bacon	200,-
<b>Steambuns</b> ( 1a, 3, 8, 9, 11, 12 ) 2 stk 160,- / 3 stk 240,- med oksehale, agurk, koriander, sprø løk, «jukse kimchi» og sriracha mayo	
<b>Fisk- og skaldyrssuppe</b> ( 2, 4, 5, 7, 10 ) 185,-/XL 275,- med blåskjell og fennikel	
<b>«Sulten-fjøl»</b> ( 3, 5, 7, 8, 9, 11 ) Oster, skinker, chorizo, kyllingklubber, oliven, poteter, aioli, chutney	525,-
<b>«Bare litt sulten-fjøl»</b> ( 3, 5, 7, 8, 9, 11 ) med skinke, ost, oliven, aioli og poteter	275,-
<b>Krabbe- og safranaranchini</b> ( 1, 2, 3, 7 ) med bouillabaisesy	160,-
<b>Kyllingklubber</b> ( 7, 8, 9, 11 ) med hoisin-bbq-saus og sesam	120,-
<b>Utvalgt skinke 100g</b> ( 7 )	140,-
<b>Manchego</b> ( 5 ) med chutney	120,-
<b>Grillet Chorizo fra Brubakken</b>	90,-
<b>Små Skagen toasts</b> ( 1a, 2, 3, 7, 8, 11 )	100,-
<b>Poteter og aioli</b> ( 3, 8, 11 )	80,-
<b>Oliven</b>	80,-

**Brødkurv** ( 1 ) 45,-  
Hjemmelaget focaccia med Strøms egen olivenolje. | **Aioli** 30,-

## Hovedretter

<b>BBQ Burger</b> ( 1a, 3, 5, 8, 11 ) med brød, ost, bacon, aioli, syltet rødløk, gherkin, salat, coleslaw og poteter   <b>Dobbel 65,- Ekstra bacon 20,- Ekstra ost 20,-</b>	260,-
<b>Dagens fangst</b> ( 2, 4, 5, 7 ) med braisert fenikkel, bakte beter, persillerotpuré, grønnkål og skaldyrskum	365,-
<b>Kalv entrecoté</b> ( 3, 5 ) med potetfondant, grønnsaker vendt i vinaigrette og bearnaise	395,-
<b>Liveche Kyllingrullade</b> ( 1, 5 ) med byggrynsrisotto, syltet gresskar og kyllingsjy med sherry og urter	365,-
<b>Oksehaleravioli</b> ( 1, 3, 5 ) med gresskarpuré og trøffelsjy	290,-
<b>Strøm-pølsa</b> ( 5 ) med sprø løk, potetpuré og løksjy	250,-

## Barnemeny

Barn under 12 år kan velge i enkel barnemeny, eller fra voksenmeny i mindre porsjoner til halv pris.

<b>Dagens fangst</b> ( 4, 5 ) med poteter, kokte gulrøtter og smeltet smør	75,-
<b>Wiener &amp; stappe</b> ( 5 )	75,-
<b>Barneburger</b> ( 1a, 5 )	75,-

## Dessert

<b>Hjemmelaget vaniljeis</b> ( 1, 3, 5 ) på varme epler med krydderbrød og luftig pære-espuma	150,-
<b>Bakt plommeterte</b> ( 1, 3 ) med plommesorbet og sjokoladeganache	150,-
<b>Melkesjokoldemousse</b> ( 3, 5, 6 ) med butterscotch, nøtter og syltet appelsin	150,-
<b>Utvalg av fire oster</b> ( 1b, 5 ) med smørstekt rugbrød og chutney	175,-

## Alkoholfri

<b>Mineralvann</b> Cola, Zero, Sprite, Fanta, Bonaqua	0,33l	56,-
<b>Eplemost</b>	0,33l	56,-
<b>Eple og bringebærmest</b>	0,33l	62,-
<b>Aass uten</b>	0,33l	68,-
<b>Erdinger Alkoholfri</b>	0,33l	78,-
<b>Brooklyn Special Effects</b>	0,33l	69,-

## Øl &amp; Cider

<b>Lundetangen Fat</b>	0,40l	98,-
<b>2 Øl SnubleJuice Fat</b>	0,40l	110,-
<b>Telemark Mikrobryggeri</b> Helgeroa IPA Strupa IPA	0,33l	115,-
<b>Erdinger Weissbier</b>	0,50l	150,-
<b>Peroni</b>	0,33l	95,-
<b>Corona</b>	0,33l	95,-
<b>Brewdog Punk IPA</b>	0,33l	125,-
<b>Brasserie Dupont Saison</b>	0,75l	290,-
<b>Lindheim på flaske</b> Spør din servitør.	0,75l	175,-
<b>Aass Eplesider</b>	0,50l	130,-
<b>Aass Kirsebær Sider</b>	0,50l	130,-
<b>Bulmers Brut Eplesider</b>	0,50l	140,-
<b>Aga Humlepung Sider</b>	0,75l	315,-
<b>Samuel Smith Brown Ale</b>	0,40l	130,-

**Bruk gjerne QR-kode til bestilling av drikke, snacks, og ikke minst regningen.**

## Vin på Glass

<b>Musserende</b>		
<b>Imperiale Spumante, Lazio, ITA</b>	105,- /	550,-
<b>il Lusion Cava Catalonia, SPA</b>	125,- /	650,-
<b>Hvitvin</b>		
<b>Petit Le Mont, Loire, FRA</b>	105,- /	550,-
<b>Von Buhl Riesling, Rheinhessen, TYS</b>	125,- /	650,-
<b>J. Moreau Chablis, Burgund, FRA</b>	160,- /	750,-
<b>Bruno Riesling Finherb, Mosel, TYS</b>	140,- /	650,-
<b>Rødvin</b>		
<b>Claude val Rouge, Languedoc, FRA</b>	105,- /	550,-
<b>Caparzo Sangiovese, Toscana ITA</b>	125,- /	600,-
<b>Ripasso, Valpolicella, ITA</b>	140,- /	700,-



## Allergener:

1 Gluten  
a = hvetet  
b = rug  
c = bygg  
d = havre  
e = spelt  
2 Skalldyr  
3 Egg  
4 Fisk  
5 Melk  
6 Nøtter  
a = mandel  
b = hassel  
c = valnøtt  
d = cashew  
e = pekan  
f = paranøtt  
g = pistasjenøtt  
h = macademia  
j = peanøtt  
7 Selleri  
8 Sennep  
9 Sesamfrø  
10 Bløtdyr  
11 Soya  
12. Sulfitt

Be gjerne din servitør om råd!

VGN = Vegan  
VGR = Vegetar

