

---

# MENY

Mat og drikke er en viktig del av livet. Derfor ønsker vi at hvert eneste måltid skal være en kulinarisk opplevelse, uavhengig om du er på reisefot eller bare tar turen innom våre restauranter for en lett snack, eller en smakfull tre-retters. Vi tilbyr et variert utvalg og alt fra skandinaviske retter til internasjonale klassikere.

---

# SMÅRETTER

## GAMBAS ALL PIL PIL 185

Fresende Varme Argentinske vill reker med chili og hvitløk

SD

## KREMET FISKESUPPE 189

Liten fiskesuppe med torsk, sei og reker. Serveres med brød og aioli

B F M SL SD SU HV

## BRUCHETTA CAPRESE 129/ \*189

Focaccia med tomat, mozzarella & pesto

\* Kan bestilles med Parmaskinke

PI M HV

## HVITLØKSBRØD 110

Mozzarella & hvitløksolje på nystekt brød

M HV

## FOCACCIA & AIOL 95

Nybakt focaccia med kremet aioli

E SN HV

## PROSCIUTTO DI PARMA 40G – 95

Lagret i minimum 16 måneder

## MANCHEGO GARCIA BAQUERO 80G 95

Denne osten er "Curado" som betyr at den er modnet i minimum 6 måneder.

M HV

## OLIVEN 45

E Egg B Bløtdyr F Fisk PI Pinjekjerner M Melk SL Selleri SN Sennep SD Skalldyr SU Sulfitter

HV Hvete

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.  
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

# HOVEDRETTER

SC

## KLASSISK CÆSARSALAT MED ECC KYLLINGBRYST

255

Klassisk Cæsar med romanosalat, kyllingbryst, bacon, krutonger, Parmesan og vår egen Cæsardressing. Vår kylling er ECC-merket

E M SN

## KREMET FISKESUPPE

285

Kremet fiskesuppe med torsk, sei og reker. Servert med brød og aioli

B F M SL SD HV

## PASTA MED SKALLDYR

285

Spaghetti med kamskjell, Argentinske villreker og blåskjell i hvitløks- og tomatsaus

E B M SD SU HV



## CANNELLONI MED SPINAT & RICOTTA

295

Fylte pastarør toppet med tomat- og béchamelsaus

E M HV

SC

## HUSETS BURGER MED FRIES & AIOLI

235

Marinert paprika, semitørket cherrytomat & hjemmelaget ketchup.

Ost 28,- Bacon 38,-

E M SU HV

## OVNSBAKT TORSKEFILET

450

Grønn ertestuing, kokte småpoteter, bacon, gulrot, syltet løk og Sandefjordsmør

E F M SU

## INDREFILET AV STORFE

469

Serveres med parmaskinke, hvitløkchips, blomkål, gulrot, brokkolini og stekte småpoteter. Velg mellom rødvinssaus eller peppersaus

SU

CC

## HJORT YTREFILET

475

Sellerirot-krem, stekte Amandinepoteter, grønnkål, syltet rødløk, pinjekjerner, tyttebær og demiglacesaus

PI M SU

E Egg B Bløtdyr F Fisk PI Pinjekjerner M Melk SL Selleri SN Sennep SD Skalldyr SU Sulfitter

HV Hvete

Matalergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.  
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

SC SCANDIC CLASSICS

VEGETAR

CC CHEF'S CHOICE

# DESSERT



## SJOKOLADEDRØM

155

Fyldig sjokoladecake med sprø hasselnøtt-croquant, vaniljeis og friske bær

E M HV H

Drikkeanbefaling: Tesauro Recioto Valpolicella [IT] 120,- glass

## PANNA COTTA

155

Silkemyk panna cotta med hint av kaffe og kakao, inspirert av klassisk tiramisu

E M HV

Drikkeanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest [HU] 105,- glass

## BRINGEBÆRSORBET

155

Sorbet på kjeksrumble med variasjon av jordbær, krem og marengs

E M HV

Drikkeanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest [HU] 105,- glass

## AFFOGATO

110

Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & Biscotti

E MA M HV

Drikkeanbefaling: Tesauro Recioto Valpolicella [IT] 120,- glass

## CANNOLI

89

Sjokoladedypet og fylt med appelsinkrem

E PS M HV

Drikkeanbefaling: Seifried Sweet Agnes Riesling [NZ] 139,- glass

E Egg MA Mandler PS Pistasjenøtter M Melk HV Hvetet H Havre



Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.  
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms