

**A TREAT. OR
SOMETHING
TO EAT?**

Scandic

BISTRO

Nordic°

SMÅ RETTER / FORETTER

BLÅSKJELL/HVITVIN/TIMIAN/RØMME

Kremet blåskjellsuppe med vårløk, gressløk, urteolje, timian og rømme

B M SU

NOK 185

FOCACCIA/NYR/RØDLØK/LAKS

Nystekt focaccia med Nyr toppet med ruccola, mozzarella, syltet rødløk, karse og røket laks

F M SU HV RY

NOK 195

VINANBEFALING

Weingut Messmer Riesling 176 eller
Andre Goichot Chardonnay 230

VINANBEFALING

Georg Breuer Riesling Charm 178 eller
Franck Millet Sancerre 226

KALV/TUNFISK/KAPERS/RØDLØK

Grillet kalvefilet og råmarinert norsk tunfisk, tunfiskmajones, kapers, syltet løk, karse og sprøstekt sjalottløk

E F SN SU

NOK 225

RØDBETER/"FETA"/VALNØTT/ROSMARIN

Bakte rødbeter med vegansk "fetakrem", olivenolje, syltede polkabeter, rosmarin, ristede valnøtter og balsamicogele

VN SU

NOK 195

VINANBEFALING

Andre Goichot Pinot Noir 252 eller
Andre Goichot Chardonnay 230

VINANBEFALING

NO2 Chateau Saint-Martin Rose 199 eller
Mud House Pinot Noir 176

E Egg

B Bløtdyr

F Fisk

VN Valnøtter

M Melk

SN Sennep

SU Sulfitter

HV Hvete

RY Rug

BISTRO

Nordic°

STORE RETTER / HOVEDRETTER

OKSE/BACON/MANDELPOTET/SMÅLØK

Langtidskokte oksekjaker i rødvin servert med bacon, glasert småløk, brokkoli og potetkrem av mandelpotet. Servert med rødvinssaus

M SL SU

NOK 355

KINGFISH/BROKKOLINI/SOPP/SMØR

Grillet norsk yellowtail-tunfisk med stekt brokkolini, hvitløkstekst østerssopp, syltet rødløk og brunet smør med soya. Poteterte

F M SO SU HV

NOK 425

VINANBEFALING

Banfi Chianti Classico DOCG 200 eller
Le Volte Dell' Ornellaia 222

VINANBEFALING

Brocard Chablis 195 eller
Banfi La Pettegola Vermentino 186

STORFE/BACON/HOLTEFJELL/TOMAT

Grillet burger av norsk storfe i briochebrød med salat, baconnaisse, bacon, Holtefjell, tomat, syltet agurk og rødløk. Friterter poteter med revet ost og tomat salsa

E M SL SN SO HV RY

NOK 310

HJORT/SELLERI/STIKKELSBÆR/RØMME

Pannestekt hjortemørbrad med bakt sellerirot, fermenterte stikkelsbær, smørstekte smågulrøtter, stekte poteter og rødvinsemi-glase med rømme og syltet grønnpepper

M SL SU

NOK 415

VINANBEFALING

Giacosa Fratelli Barbera D' Alba Bbusije 173 eller
Antiche Terra Valpolicella Ripasso 171

VINANBEFALING

J.Denuziere Crozes-Hermitage 248 eller
Antiche Terra Valpolicella Ripasso 171

SELLERI/BYGGRYN/SORT HVITLØK/TOMAT

Bakt og grillet sellerirot servert med urtekokte byggryn, vegansk majones med sort hvitløk, spinat, syltet rødløk, ristede gresskarkjerner og sauce vierge med tomat

SL SU BY

NOK 285

VINANBEFALING

Giacosa Fratelli Barbera D' Alba Bbusije 173 eller
Antiche Terra Valpolicella Ripasso 171

BISTRO

Nordic°

SØTE RETTER / DESSERT

FLØTE/JORDBÆR/VANILJE/EDDIK

Klassisk panna cotta med balsamicomarinerte jordbær og stekt hvit sjokolade

M SO SU

NOK 135

VINANBEFALING

Royal Tokaji Late Harvest 99

EPLE/VANILJE/BUTTERDEIG/CRÈME FRAÎCHE

Epleterte med eple-smør karamell, vaniljeis og pisket crème fraîche med vanilje

E MA M HV

NOK 135

VINANBEFALING

Alambre Moscatel De Setubal 77

SJOKOLADE/PISTASJ/KARAMELL/FLØTE

Mørk sjokoladebrownie med pistasjkrokan, lun fløtekaramell med bourbon, pistasjis og jordbær

E PS M SO HV

NOK 135

VINANBEFALING

Kopke LBV Port 110

PASSER FOR 2

JORDBÆR/SJOKOLADE/VANILJE/BANAN

Vår utgave av banansplit med rørte jordbær, hjemmelaget sjokoladesaus, bananbrûlée, sjokoladeis, jordbæris, vaniljeis og lettpisket krem med vaniljekrem

E M SO

NOK 185,-

VINANBEFALING

Royal Tokaji Late Harvest 99

E Egg

MA Mandler

PS Pistasjenøtter

M Melk

SO Soya

SU Sulfitter

HV Hvete