



EIGHT

ROOFTOP BAR





EIGHT

ROOFTOP BAR

Velkommen / Welcome

På toppen av Grand Hotel Oslo finner du et sted der byen møter himmelen, og utsikten strekker seg over takene på Karl Johans gate.

Her samles både hotellgjester og Oslos innbyggere for å nyte atmosfæren, lyset og øyeblikket. Terrassen er kjent for sin spektakulære utsikt, og den moderne stemningen gjør Eight til et naturlig møtested fra ettermiddag til sen kveld.

Cocktailmenyen henter inspirasjon fra klassiske favoritter, løftet med nordiske ingredienser og internasjonale impulser.

Klassiske cocktails serveres gjerne på forespørsel.

At the top of Grand Hotel Oslo, you'll find a place where the city meets the sky, with panoramic views stretching over the rooftops of Karl Johans gate.

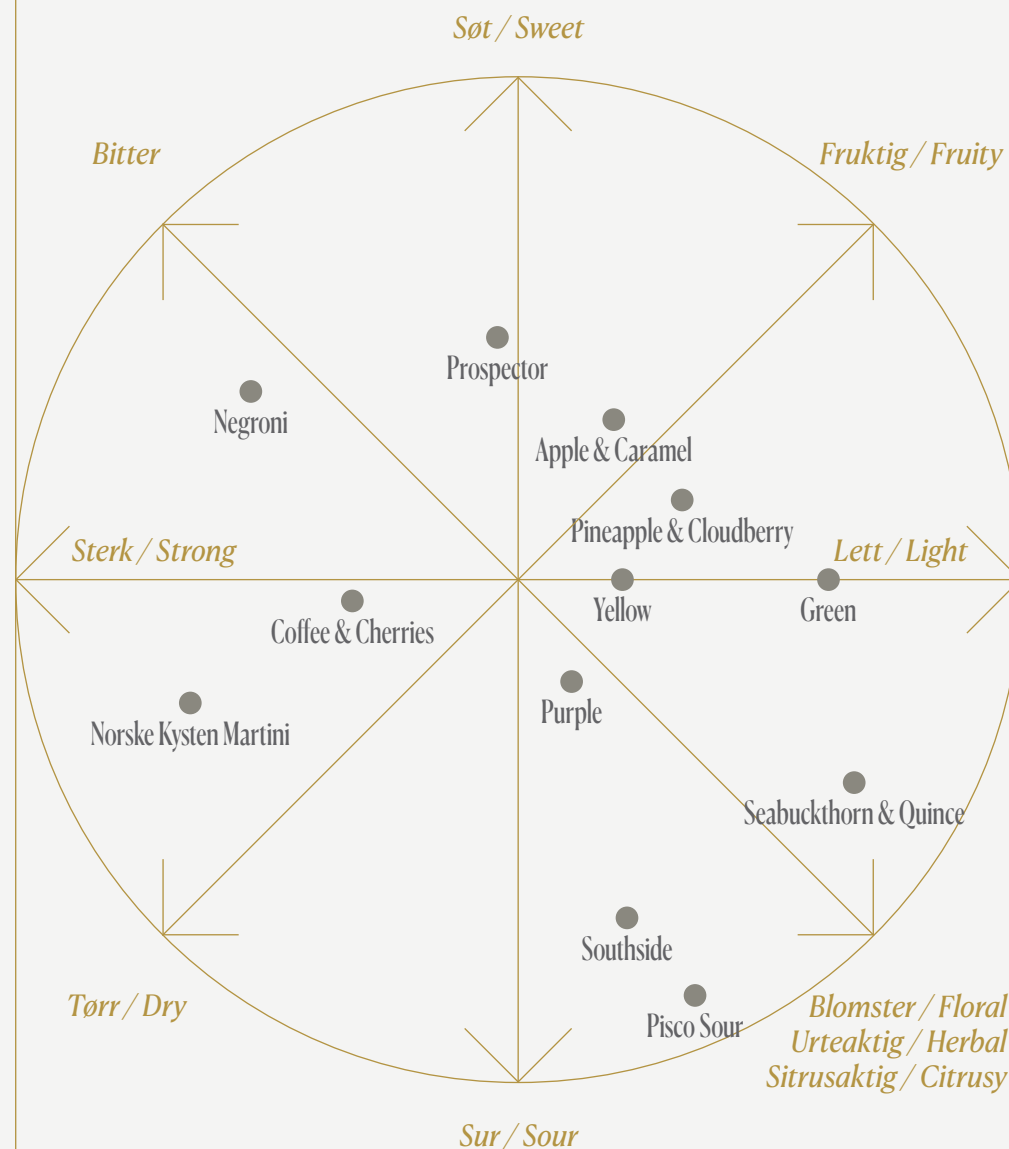
Here, both hotel guests and Oslo locals gather to enjoy the atmosphere, the light, and the moment. The terrace is known for its spectacular view, and the modern ambience makes Eight a natural meeting place from afternoon until late evening.

The cocktail menu is inspired by classic favourites, highlighting local Norwegian flavours combined with influences from around the world to reflect our guests' diverse backgrounds.

Classic cocktails are available upon request.



Smakskart / Flavour Map





Red

Highballs



Brennevin / Spirit: Vodka

215,-

Norske jordbær og fløtebrus gir en frisk og kremet smak med et hint av nostalgi. Den kremete smaken fra brusen balanserer den naturlige sødmen fra norske jordbær, kjent for sin fyldige aroma og rene smak. Resultatet er en frisk og leken kombinasjon med et subtile lokalt preg.

Norwegian strawberries and cream soda create a fresh and creamy flavour with a hint of nostalgia. The soda's smooth texture balances the natural sweetness of the strawberries, known for their rich aroma and pure taste. The result is a refreshing and playful combination with a subtle local touch.

Ingredienser / Ingredients:

Jordbær / Strawberry
Vanilje / Vanilla
Krembrus / Cream soda

Smak / Flavour:

Fruktig / Fruity
Søt / Sweet
Lys / Light



Green

Highballs



Brennevin / Spirit: Vodka

215,-

En cocktail med grønne epler og sitronverbena, frisk og sprø med et hint av duftende urter. De norske eplene, dyrket i et kjølig kystklima, gir en ren og syrlig smak som balanseres av den aromatiske friskheten fra sitronverbena. Resultatet er en lys og forfriskende hyllest til Norges frukthager og kystlandskap.

A cocktail with green apples and lemon verbena, crisp and refreshing with a touch of fragrant herbs. Norwegian apples, grown in a cool coastal climate, bring a clean and tart flavour balanced by the aromatic freshness of lemon verbena. The result is a bright and revitalising tribute to Norway's orchards and coastal landscape.

Ingredienser / Ingredients:

Grønt eple / Green apple
Pære / Pear
Yerba Mate
Sitronverbena / Lemon verbena

Smak / Flavour:

Frisk / Fresh
Sprudlende / Fizzy
Grønn / Green

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfites



Purple Highballs



Brennevin / Spirit: Vodka

215,-

En lys og blomsterpreget cocktail som løfter frem den runde sødmen fra mirabeller og den milde duften av kirsebærblomster. Med et hint av ertblomst får den et friskt uttrykk som minner om norsk vår, når blomstene står i full flor og fruktene begynner å modnes.

A bright, floral cocktail highlighting the gentle sweetness of mirabelles and the soft scent of cherry blossoms. With a touch of blue butterfly pea tea, it offers a fresh expression reminiscent of Norwegian spring, when blossoms are in full bloom and fruits begin to ripen.

Ingredienser / Ingredients:

Mirabeller / Mirabelle
Ertblomst / Butterfly Pea
Kirsebærblomst / Cherry blossom

Smak / Flavour:

Blomsteraktig / Floral
Fruktig / Fruity
Delikat / Delicate

Inneholder: Sulffitter, Steinfrukter / Contains: Sulfities, Stone fruits



Yellow Highballs



Brennevin / Spirit: Rum

215,-

En aromatisk blanding av rom og cachaça-basert falernum, lagvis med frisk sitrus, varme krydder, ingefær og et hint av kokos. Den er fyldig og balansert, med en rik, krydret kompleksitet som henger igjen i ganen.

An aromatic blend of rum and cachaça-based falernum, layered with fresh citrus, warm spices, ginger, and a hint of coconut. Rich and balanced, with a spiced complexity that lingers on the palate.

Ingredienser / Ingredients:

Falernum
Grapefrukt / Grapefruit
Ingefær / Ginger
Kokosnøtt / Coconut

Smak / Flavour:

Tropisk / Tropical
Sitrusaktig / Citrusy
Krydret / Spicy

Inneholder: Sulffitter, Kokosnøtt / Contains: Sulfities, Coconut



Pineapple & Cloudberry

Grand Signatures – Tailored Sips



Brennevin / Spirit: Rum

215,-

Inspirert av Mary Pickford fra 1920-tallets Havana, opprinnelig laget for filmikonet. Vi gir denne klassikeren en ny vri med en silkemyk melkepunch og et hint av granateple, som gir en frisk og kremet smak med et lett tropisk preg.

Inspired by the Mary Pickford of 1920s Havana, originally crafted for the silver-screen icon. We give this classic a refined twist with a silky milk punch and a touch of pomegranate, offering a fresh, creamy flavour with a subtle tropical note.

Ingredienser / Ingredients:

Ananas / Pineapple
Multebær / Cloudberry
Fennikel / Fennel
Granateple / Pomegranate
Melk / Milk

Smak / Flavour:

Glatt / Smooth
Saftig / Juicy
Silkeaktig / Silky

Inneholder: Laktose / Contains: Lactose



Apple & Caramel

Grand Signatures – Tailored Sips



Brennevin / Spirit: Calvados

215,-

En hyllest til Sidecar, en klassisk cocktail fra første verdenskrig laget med konjakk, Cointreau og sitron. Selv om opprinnelsen er omdiskutert, har den friske og balanserte smaken holdt stand i over hundre år. Vår versjon hyller eplene fra Hardanger og tilfører en frisk, lokal vri til denne tidløse klassikeren.

Honouring the Sidecar, a classic cocktail from the First World War made with Cognac, Cointreau, and lemon. While its origins remain debated, its crisp and balanced flavour has endured for over a century. Our version pays tribute to the apples of Hardanger, adding a fresh, local twist to this timeless classic.

Ingredienser / Ingredients:

Eple / Apple
Karamell / Caramel
Cider

Smak / Flavour:

Smoraktig / Buttery
Sprudlende / Sparkling

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulfites



Coffee & Cherries

Grand Signatures – Tailored Sips



Brennevin / Spirit: Rum

215,-

Inspirert av El Presidente, skapt i Havana på 1910-tallet av bartenderen Constantino Ribalaigua. Denne kubanske klassikeren kombinerer rom, vermut, grenadine og et hint av curaçao, kjent som «cocktailenes aristokrat» for sin balanserte sødme og fylde uten bruk av sitrus. Vi fremhever norske kirsebær og et snev av kaffe, som gir denne tidløse cocktailen en moderne, lokal vri.

Inspired by El Presidente, created in 1910s Havana by bartender Constantino Ribalaigua. This Cuban classic blends rum, vermouth, grenadine, and a touch of curaçao, known as “the aristocrat of cocktails” for its balanced sweetness and depth without citrus. We highlight Norwegian cherries and a hint of coffee, giving this timeless cocktail a modern local twist.

Ingredienser / Ingredients:

Kirsebær / Cherries

Kaffe / Coffee

Cascara

Italiensk Vermut / Italian Vermouth

Portvin / Port

Smak / Flavour:

Rik / Rich

Fløysaktig / Velvety

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulfitics



Seabuckthorn & Quince

Grand Signatures – Tailored Sips



Brennevin / Spirit: Gin

215,-

Inspirert av Breakfast Martini, laget i 1996 av Salvatore Calabrese, som hentet inspirasjon fra syrlig marmelade på sin engelske kones toast. Perfeksjonert ved Londons Library Bar er dette en leken vri på en klassiker med røtter i Harry Craddocks «Marmalade Cocktail» fra 1930. I vår versjon erstatter vi den tradisjonelle appelsinen med norske havtornbær, som tilfører en frisk og tydelig lokal karakter.

Inspired by the Breakfast Martini created in 1996 by Salvatore Calabrese, who found inspiration in the tangy marmalade on his English wife's toast. Perfected at London's Library Bar, this is a playful take on a classic rooted in Harry Craddock's 1930 "Marmalade Cocktail." In our version, the traditional orange is replaced with Norwegian seabuckthorn, adding a fresh and distinctly local character.

Ingredienser / Ingredients:

Havtorn / Sea Buckthorn

Kvede / Quince

Verjus

Smak / Flavour:

Syrlig / Tart

Sitrusaktig / Citrusy

Forfriskende / Refreshing

Inneholder: Sulfitter / Contains: Sulfitics



Southside – Shiso

Revised Classics – Inspired by Tradition



Brennevin / Spirit: Gin

215,-

Den dukket først opp i 1916 som «South Side Fizz», en blanding av gin, sitrus, mynte og sukker. Opprinnelsen er fortsatt omdiskutert, enten fra Chicagos South Side eller New Yorks 21 Club, men den friske og balanserte smaken har gjort den til en tidløs klassiker. Med et hint av sitronmelisse og vetiver får cocktailen et friskt, moderne uttrykk.

First appearing in 1916 as the “South Side Fizz,” a blend of gin, citrus, mint, and sugar. Its origins remain debated, whether from Chicago’s South Side or New York’s 21 Club, yet its crisp and balanced flavour has made it a timeless classic. With a touch of lemon balm and vetiver, the cocktail finds a modern revival.

Ingredienser / Ingredients:

Bladmynte / Shiso
Sitronmelisse / Lemon Balm
Verjus
Vetiver

Smak / Flavour:

Forfriskende / Refreshing
Urtebasert / Herbal

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfitics



Pisco Sour – Tarragon

Revised Classics – Inspired by Tradition



Brennevin / Spirit: Pisco

215,-

Pisco Sour, som oppstod i Lima tidlig på 1900-tallet og tilskrives den amerikanske bartenderen Victor Morris, kombinerer pisco, lime, sukker, eggehvite og bitter til en skummende, frisk og balansert klassiker – gjort krav på av både Chile og Peru. Med frisk estragon for livlighet og tonkabønner for et krydret løft får den et levende og moderne uttrykk.

Born in Lima in the early 1900s and credited to American bartender Victor Morris, the Pisco Sour blends pisco, lime, sugar, egg white, and bitters into a frothy, crisp, and balanced classic – claimed by both Chile and Peru. With the addition of fresh tarragon for brightness and tonka beans for a spiced lift, it finds a vibrant and modern expression

Ingredienser / Ingredients:

Estragon / Tarragon
Tonkabønner / Tonka beans
Verjus
Eggehvite / Egg white

Smak / Flavour:

Urteaktig / Herbal
Pikant / Zesty
Syrlig / Tart

Innholder: Sulfitter, Eggehvite / Contains: Sulfitics, Egg White



Prospector – Apricot

Revised Classics – Inspired by Tradition



Brennevin / Spirit: Bourbon

215,-

En dristig, bourbonpreget vri på den klassiske Manhattan, med innslag av steinfrukt, milde vinnoter og en reduksjon av sherryeddik for ekstra dybde. Inspirert av Manhattan slik den ble laget på 1870-tallet med rug, søt vermut og bitter, hedrer den originalens eleganse samtidig som den tar smaken et steg videre.

A bold, bourbon-forward take on the classic Manhattan, layered with stone fruits, gentle wine notes, and a sherry vinegar reduction for added depth. Inspired by the 1870s original of rye, sweet vermouth, and bitters, it honours the drink's timeless elegance while taking the flavour a step further.

Ingredienser / Ingredients:

Pineau de Charantes
Amaro
Aprikos / Apricot
Sherry

Smak / Flavour:

Rik / Rich
Fruktig / Fruity
Avrundet / Rounded

Inneholder: Sulffitter, Steinfrukter / Contains: Sulfities, Stone fruits



Negroni – Chocolate & Agave

Revised Classics – Inspired by Tradition



Brennevin / Spirit: Tequila & Mezcal

215,-

Negroni er en klassisk aperitivo fra Milano, kjent for sin sofistikerte bitterhet, bygd på gin, søt vermut og Campari, tradisjonelt rørt over is med appelsingarnityr. Vi gir denne tidløse cocktailen en frisk vri, og tilsetter agavebrennevin som tequila og mezcal med delikat artisjokklikør, noe som gir Negroni et nytt og pulserende liv.

The Negroni is a classic aperitivo from Milan, known for its refined bitterness, made with gin, sweet vermouth, and Campari, traditionally stirred over ice and finished with an orange garnish. We give this timeless cocktail a fresh twist with agave spirits such as tequila and mezcal, combined with a delicate artichoke liqueur that adds depth and a vibrant new character.

Ingredienser / Ingredients:

Sjokolade / Chocolate
Cynar
Italiensk Vermouth / Italian Vermouth
Smør / Butter

Smak / Flavour:

Aromatisk / Aromatic
Røkt / Smoky
Bittersøt / Bittersweet

Inneholder: Sulffitter, Kokosnøtt / Contains: Sulfities, Coconut



Norske Kysten Martini

Revised Classics – Inspired by Tradition



Brennevin / Spirit: Gin

215,-

Martini oppstod trolig flere steder på midten av 1800-tallet, opprinnelig som en søt gin- og vermouthcocktail som etter hvert utviklet seg til den tørre versjonen vi kjenner i dag. En klassisk tørr Martini handler om balanse og presisjon, med kvalitetsgin, et hint av tørr vermouth, en dash appelsinbitter og forsiktig omrøring. Vår «våte» Martini henter inspirasjon fra originalen, men løstes av tre særpregede norske kystsmaker: tang, havtorn og karve.

The Martini likely originated in several places during the mid-19th century, first as a sweet gin and vermouth cocktail that gradually evolved into the dry version known today. A classic Dry Martini is all about balance and precision, made with quality gin, a touch of dry vermouth, a dash of orange bitters, and careful stirring. Our "wet" Martini draws inspiration from the original while highlighting three distinctive Norwegian coastal flavours: seaweed, seabuckthorn, and caraway.

Inneholder / Contains:

Trøffel tang / Truffle seaweed

Dry Sherry

Akevitt / Aquavit

Karve / Caraway

Havtorn / Sea Buckthorn

Smak / Flavour:

Pikant / Umami

Kraftfull / Punchy

Inneholder: Sulfit / Contains: Sulfit



Vin / Wine

Musserende vin / Sparkling Wine & Champagne

		Glass	Bottle
Crémant de Bourgogne Brut Léonce Bocquet	NV	144,-	845,-
<i>Burgundy France</i>			
Bollinger Special Cuvee	NV	219,-	1295,-
<i>Champagne France</i>			
Ayala Rosé Majeur	NV	236,-	1395,-
<i>Champagne France</i>			
Prosecco Brut Mionetto	NV		745,-
<i>Veneto Italy</i>			
Ayala Blanc de Blancs	2016		1925,-
<i>Champagne France</i>			
Ruinart Blanc de Blancs	NV		2075,-
<i>Champagne France</i>			
Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame	1998		3607,-
<i>Champagne France</i>			
Krug Grande Cuvée Brut	NV		5895,-
<i>Champagne France</i>			
Armand de Brignac Gold Brut	NV		6345,-
<i>Champagne France</i>			

Rosévin / Rosé Wine

		Glass	Bottle
No. 2 de Saint-Martin Rosé	NV	199,-	980,-
<i>Provence France</i>			

Inneholder: Sulfit / Contains: Sulfit



Vin / Wine

Hvitvin / White Wine

		Glass	Bottle
Sauvignon Blanc Porcupine <i>South Africa</i>	2024	148,-	725,-
Riesling Charm Georg Breuer <i>Rheingau Germany</i>	2024	174,-	855,-
Chardonnay Black Stallion <i>Napa Valley USA</i>	2022	252,-	1245,-
Pouilly-Fuissé André Goichot <i>Burgundy France</i>	2021		2095,-
Meursault André Goichot <i>Burgundy France</i>	2022		2895,-
Chassagne Montrachet Andre Goichot <i>Burgundy France</i>	2022		3650,-

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfites



Vin / Wine

Rødvin / Red Wine

Cabernet Sauvignon Robertson <i>South Africa</i>	2024	158,-	675,-
Zinfandel Three Finger Jack Lodi <i>California USA</i>	2020	179,-	880,-
Pinot Noir Château du Cray André Goichot <i>Burgundy France</i>	2022	222,-	1095,-
Château Brun Saint-Emilion Grand Cru <i>Bordeaux France</i>	2019		1250,-
Chambolle-Musigny André Goichot <i>Burgundy France</i>	2020		2290,-
Primofiore Giuseppe Quintarelli <i>Veneto Italy</i>	2019		2575,-
Vosne-Romanée André Goichot <i>Burgundy France</i>	2020		2775,-
Ornellaia Bolgheri Superiore <i>Tuscany Italy</i>	2019		4812,-

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfites



Øl / Beer & Cider

Øl / Beer

Ringnes, Lager on tap	4,6 %	0,40	125,-
Ringnes, Lager on tap	4,6 %	0,25	85,-
Peroni, Lager	5 %	0,33	129,-
Peroni Gluten Free, Lager	5,1 %	0,33	137,-
Grimbergen Blonde	6,7 %	0,33	170,-
Erdinger Weissbier	5,3 %	0,33	153,-
Brooklyn East IPA	6,9%	0,33	180,-

Innholder: Gluten (bortsett fra Peroni Gluten Free)

Contains: Gluten (except for Peroni Gluten Free)

Cider

Sommersby Pære	4,5%	0,33	132,-
Crowmoor Extra Dry Apple	4,7 %	0,33	153,-
AGA Humlepung	7 %	0,75	695,-
AGA Humlepung Rosé	7 %	0,75	715,-

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfities

Alkoholfritt Øl / Non-Alcoholic Beer

Carlsberg, Alcohol-Free	0%	0,33	88,-
Kronenbourg 1664 Blanc, Alcohol-Free	0%	0,33	89,-

Innholder: Gluten / Contains: Gluten



Mineralvann / Mineral Water & Snacks

Mineralvann / Mineral Water & Juice

Veneto Italy San Pellegrino Sparkling Water – 0,5 l	95,-
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta – 0,33 l	69,-
Ringi Aroma Eplemost – 0,25 l / 0,75 l	115,- 205,-
Orange Juice – 0,33 l	67,-

Snacks

Grand Nut Mix	78,-
---------------	------

Innholder: Peanøtter, Mandler, Gigantmais, Pekannøtter, Hasselnøtter, Pistasinøtter

Contains: Peanuts, Almonds, Giant Corn, Pecans, Hazelnuts, Pistachios

Manzanilla Oliven	95,-
-------------------	------

Klassisk spansk oliven med naturlig fermentering i 10-12 måneder.

Classic Spanish olive with natural fermentation for 10-12 months.

Innholder: Sulfitter / Contains: Sulfities

Frosta Chips	75,-
--------------	------

Salt eller Røkt paprika.

Salt or Smoked paprika.



Brennevin / Spirits

Gin

4 cl

Bareksten Botanical	Norway	158,-
Bareksten Double Distilled	Norway	148,-
Bareksten Old Tom	Norway	158,-
Bombay Sapphire Premier Cru	United Kingdom	159,-
Bombay Sapphire	United Kingdom	154,-
Gordon's	United Kingdom	122,-
Harahorn	Norway	160,-
Harahorn Pink	Norway	160,-
Hendrick's	United Kingdom	162,-
Ki No Bi Kyoto Dry	Japan	176,-
Monkey 47 Dry	Germany	179,-
Monkey 47 Sloe	Germany	167,-
Nikka Coffey	Japan	175,-
Pink Royal by Bareksten	Norway	122,-
Portobello Road London Dry	United Kingdom	162,-
Roku	Japan	159,-
Skagerrak	Norway	152,-
Tanqueray London Dry	United Kingdom	152,-
Tanqueray No. Ten	United Kingdom	172,-
Tanqueray Flor de Sevilla	United Kingdom	141,-



Brennevin / Spirits

Aquavit

4 cl

Bareksten Botanical	Norway	150,-
Gammel Opland	Norway	126,-
Gammel Reserve	Norway	150,-
Gilde Non Plus Ultra	Norway	172,-
Løiten Linie	Norway	128,-
Lysholm No.52	Norway	128,-

Vodka

4 cl

Absolut Elyx	Sweden	166,-
Bareksten Botanical	Norway	160,-
Grey Goose	France	170,-
Grey Goose Altius	France	320,-
Ketel One	Netherlands	152,-
Smirnoff	United Kingdom	122,-



Brennevin / Spirits

Tequila & Mezcal

4 cl

Olmecca Silver	122,-
Olmecca Reposado	122,-
Olmecca Altos Plata	186,-
Olmecca Altos Reposado	178,-
Don Julio Blanco	188,-
Don Julio Reposado	191,-
Don Julio Añejo	215,-
Patrón Silver	178,-
Patrón Reposado	185,-
Patrón Añejo	190,-
Patrón El Cielo	325,-
Del Maguey Vida Mezcal	165,-

Grappa

4 cl

Banfi Grappa di Brunello	180,-
--------------------------	-------



Brennevin / Spirits

Armagnac, Brandy & Cognac

4 cl

Dartigalongue XO	176,-
De Luze VSOP	140,-
De Luze XO	168,-
De Luze XO FCC Decanter	253,-
Hennessy XO	305,-
Martell VSOP	149,-
Martell Noblige	168,-
Martell Cordon Bleu	230,-
Remy Martin VSOP	186,-
Remy Martin 1758 Accord Royal	188,-
Remy Martin XO Excellence	230,-
Remy Martin Louis XIII	2600,-
Remy Martin Louis XIII – 1 cl	650,-

Calvados

4 cl

Calvados Père Magloire VSOP	150,-
Calvados Père Magloire XO	195,-



Brennevin / Spirits

Rum

4 cl

Bacardi Reserva Ocho Años	<i>Bermuda</i>	140,-
Bacardi Gran Reserva Diez	<i>Puerto Rico</i>	155,-
Brugal 1888	<i>Dominican Republic</i>	163,-
Bumbu Original	<i>Panama</i>	154,-
Captain Morgan White	<i>United Kingdom</i>	122,-
Havana Club 3 Años	<i>Cuba</i>	128,-
Havana Club 7 Años	<i>Cuba</i>	158,-
Plantation 20th Anniversary	<i>Barbados</i>	182,-
Zacapa Centenario 23	<i>Guatemala</i>	190,-
Zacapa XO	<i>Guatemala</i>	235,-

Cachaça

4 cl

Leblon	<i>Brazil</i>	138,-
--------	---------------	-------



Brennevin / Spirits

Whisky – Scotland

4 cl

Johnnie Walker Red Label	<i>Blended</i>	122,-
Johnnie Walker Black Label	<i>Blended</i>	140,-
Johnnie Walker Blue Label	<i>Blended</i>	325,-
Monkey Shoulder	<i>Blended</i>	149,-
Naked Malt	<i>Blended</i>	140,-
Cragganmore 12YO	<i>Speyside</i>	160,-
Glenfiddich 12YO	<i>Speyside</i>	150,-
Glenlivet 12YO	<i>Speyside</i>	148,-
Singleton of Dufftown 12YO	<i>Speyside</i>	145,-
Glenfiddich Solera Reserve 15YO	<i>Speyside</i>	184,-
Glenfiddich Ancient Reserve 18YO	<i>Speyside</i>	220,-
Glenlivet 18YO	<i>Speyside</i>	184,-
Highland Park 12YO	<i>Highland</i>	170,-
The Macallan Double Cask 12YO	<i>Highland</i>	190,-
Macallan 12YO Sherry Oak	<i>Highland</i>	200,-
Glenmorangie Nectar D'Or	<i>Highland</i>	226,-
Glenmorangie Quinta Ruban	<i>Highland</i>	204,-
Oban 14YO	<i>Highland</i>	158,-
Dalwhinnie 15YO	<i>Highland</i>	162,-



Brennevin / Spirits

Whisky – Scotland

4 cl

Highland Park 18YO	Highland	295,-
Macallan 18YO Sherry Oak	Highland	535,-
Macallan Rare Cask	Highland	430,-
Ardbeg 10YO	Islay	173,-
Laphroaig 10YO	Islay	164,-
Caol Ila 12YO	Islay	168,-
Lagavulin 16YO	Islay	194,-
Talisker Skye	Skye	158,-

Whisky – Japan

4 cl

Nikka Days	160,-
Nikka From the Barrel	194,-
Nikka Coffey Grain	190,-

Whiskey – Ireland

4 cl

Jameson Black Barrel	138,-
Jameson Original	128,-
Teeling Single Malt	175,-



Brennevin / Spirits

Whiskey – USA

4 cl

Angels Envy	170,-
Buffalo Trace Bourbon	140,-
Bulleit Bourbon	145,-
Bulleit Rye	145,-
Bulleit Bourbon 10YO	145,-
Elijah Craig Small Batch Kentucky Straight Bourbon	166,-
Jack Daniels	122,-
Jim Beam Bourbon	122,-
Maker's Mark	155,-
Michter's US 1 Bourbon	184,-
Michter's US 1 Straight Rye	184,-
Whistle Pig Rye 10YO	216,-
Whistle Pig Rye 12YO	278,-
Whistle Pig Rye 15YO	402,-
Woodford Reserve	172,-
Woodford Rye	174,-

Meny



Menu

GRAND HOTEL OSLO

EIGHT

Meny



Menu

GRAND HOTEL OSLO

EIGHT



EIGHT

ROOFTOP BAR