

Velkommen til bords hos oss på Scandic Brennemoen.

I våre menyer finner du gode råvarer fra Østfold og omegn. Saftig Livèche kylling fra nærområdet, brød lager vi med spelt fra Norsk Urkorn i Trøgstad, speke-
mat fra Felonis Spekehus, norske grønnsaker etter årstiden, oster fra Rygge meierier, prisbelønt honning fra Kjartans Honning og Norges beste sorbet fra Bamsrudlåven i Mysen. Vi serverer øl fra Slakterens Bryggerhus i Mysen og vi kan tilby safter fra Askim Bærpresseri. For drikke, se egen meny.



Småretter

Hjemmelaget urkornsbrød med vårløksmør (g.m)

85,-

Brennemoens Andesalat med friske blader, appelsin, valnøtter, feta, granateplesalsa og honningviniagrette.

Serveres med brød. (s.m.n.g)

Forrett 145,-

Hovedrett 280,-

Sous-chefens fyldige gulasjsuppe av storfekjøtt og grønnsaker.

Serveres med brød. (g)

Forrett 150,-

Hovedrett 280,-

Scandic burger serveres med ost, tomat, syltet rødløk,

pommes frites og aioli (g.m.e)

Kan også fås som Emrahs hjemmelagde veggie burger (g.m.e)

290,-

Løkringer (g.e) 90,-

Pommes frites 85,-

Bacon 50,-

Allergier: melk (m), egg (e), hvete/gluten (g), skalldyr(s), fisk(f), selleri (se),
sennep (sn) sesam (sm) mandel (md) pinjekjerner(p)

Hovedrett

Grillet indrefilet serveres med sesongens grønnsaker, granbarens potetmos og bearnaise. (m.e)

200 gram 490,-

300 gram 570,-

Peppermarinert lammefilet med sesongens grønnsaker, rødvinpeppersaus og kremet sopprisotto. (m)

485,-

Sprøbakt kveitefilet med sesongens grønnsaker, potetmos, granateple salsa og soyasmør. (f.m)

475,-

Granbarens Liveche kylling fylt med felonis calabresepølse og fetaost med sesongens grønnsaker, Emrahs ostesaus og skogsopprisotto. (m)

380,-

Allergier: melk (m), egg (e), hvete/gluten (g), skaldyr(s), fisk(f), selleri (se), senep (sn) sesam (sm) mandel (md) pinjekjerner(p)



GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Barnemeny

Junior burger med ost, salat, pommes frites og ketchup

Kan også fås som vegetarburger (g.m)

160,-

Fish & chips (g.m.f)

160,-

Dessert

Granbarens hjemmelagde lune kirsebærpai med vaniljeis. (g.m.e)

165,-

Varm sjokoladefondant med vaniljeis (g.m.e)

165,-

2 kuler vaniljeis eller sorbet fra Bamsrudlåven (m.e)

97,-

Allergier: melk (m), egg (e), hvete/gluten (g), skaldyr(s), fisk(f), selleri (se),
sennep (sn) sesam (sm) mandel (md) pinjekjerner(p)

Welcome to our restaurant at Scandic Brennemoen.

In our menus you will find good ingredients from Østfold and the surrounding area. Juicy Livèche chicken from the local area, homemade bread with spelled flour from Norsk Urkorn in Trøgstad, cured meat from Felonis Spekehus, Norwegian seasonal vegetables, a variety of cheeses from Rygge dairies, award-winning honey from Kjartans Honney and Norway's best sorbet from Bamsrud farm in Mysen. We serve beer from Slakterens Brewery in Mysen and we can offer an assortment of juices from Askim Bærpresseri.

For drinks, see separate menu.



Small dishes/starters

Homemade first-grain bread with spring onion butter (g.m)

85,-

Brennemoen`s duck salad with fresh leaves, orange, walnuts, feta, pomegranate salsa and honey vinaigrette. Served with bread. (s.m.n.g)

As a starter 145,-

Main course 280,-

The sous-chefs rich goulash soup of beef and vegetables.

Served with bread. (g)

As a starter 150,-

Main course 280,-

Scandic burger with cheese, tomato, pickled red onion, french fries and aioli (g.m.e.)

Can also be made as Emrahs homemade Veggieburger (g.m.e.)

290,-

Onion rings (g) 90,-

French fries 85,-

Bacon for burgers 50,-

Main Courses

Grilled tenderloin served with seasonal vegetables, mashed potatoes and béarnaise sauce. (m.e)

200 grams 490,-

300 grams 570,-

Pepper-marinated lamb fillet with seasonal vegetables, redwine peppersauce and creamy wild mushroom risotto. (m)

485,-

Crispy baked halibut fillet with seasonal vegetables, mashed potatoes, pomegranate salsa and soy butter. (f.m)

475,-

Granbarens` s Livèche chicken stuffed with felonis calabrese sausage and feta with seasonal vegetables, Emrahs cheese sauce and wild mushroom risotto. (m)

380,-



GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Allergies: milk (m), egg (e), wheat/gluten (g), shellfish (s), fish (f), celery (se), mustard (sn) sesam (sm) almond (md) pine nuts (p)

Childrens Menu

Junior burger with cheese, salad, fries and ketchup

Also available as a vegetarian burger (g.m.)

160,-

Fish & chips (g.f)

160,-

Dessert

Granbaren`s homemade warm cherry pie with vanilla ice cream. (g.m.e)

165,-

Warm chocolate fondant with vanilla ice cream. (g.m.e)

165,-

Two scoops of vanilla ice cream or sorbet from

Bamsrud farm (m.e)

97,-

Allergies: milk (m), egg (e), wheat/gluten (g), shellfish (s), fish (f), celery (se),
mustard (sn) sesam (sm) almond (md) pine nuts (p)