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.

FORRETT & SMÅRETTER

DAGENS CEVICHE — 125
Dagens fisk, syltet løk og agurk, dukkah, sprø croutes, sitronette og kjørvel

F MA PS SE HV

ARKTISK RØYE — 180
Arktisk røye, eple- og myntesaus, sprø parmaskinke

F

GAMBAS AL PIL PIL — 210
Fresende varme Argentinske villreker med chili og hvitløk

SD

KREMET FISKESUPPE — 225
Liten fiskesuppe med torsk, laks og reker. Serveres med brød

E B F M SL SD SU HV

VARM BRIE MED TRØFFEL — 175
Varm brie fylt med trøffel, grønn salat, balsamicosirup og krutonger

M HV

CONFITERT ANDELÅR — 175
Vintergrønnsakssalat med gresskarpuré, rødbeter, sopp, spinat og pastinakk, servert med portvinsdressing.

M SU

SPEKEMAT & OST — 205
Et utvalg av Parmaskinke og salami, Manchego og Mozzarella, servert med oliven og pecan nøtter

PK M

CHORIZO — 195
Ovnsstekte Chorizo, aioli og sprø croutes

E HV

HVITLØKSBRØD — 120
Mozzarella & hvitløksolje på nystekt brød

M HV

FOCACCIA & AIOLI — 95
Nybakt focaccia med kremet aioli

E SN HV

E Egg · B Bløtdyr · F Fisk · MA Mandler · PK Pekannøtter · PS Pistasjenøtter · M Melk · SL Selleri · SN Sennep · SE Sesam · 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

CC CHEF'S CHOICE · VEGETAR

HOVEDRETT

STEKT TORSKEFILET 465
Jordskokkpuré, confitert hvitløk, kantareller, spinat og stekte småpoteter, servert med sauternesaus – en kremet hvitvins- og smørsaus toppet med ørretkaviar.
F M SU

HAVABBOR 425
Havabbor med pastinakkrem, stekte poteter, grønnkål, asparges og rødbete, servert med balsamicosirup og sitronette
F M SU

HJORTEFILET 495
Hjortefilet med braisert rødkål, ovnsbakte perleløk, syltet aromasopp, bacon og bakte småpoteter. Serveres med grønnpeppersaus
M SU

BIFF BOURGUIGNON 380
Biff Bourguignon med perleløk, sopp, bacon, pommes purée og asparges
M SU

INDREFILET AV STORFE 469
Serveres med parmaskinke, hvitløkchips, blomkål, gulrot, brokkolini og stekte småpoteter. Velg mellom rødvinssaus eller peppersaus
SU

SELLERIMEDALJONG 270
Sellerimedaljong med pastinakkrem, perlepoteter, cherrytomater og pesto, servert med linsevinaigrette
PI M

JULETALLERKEN 465
Svineribbe, medisterkake og pølse, rødkål, surkål, poteter og julesaus
M

F Fisk PI Pinjekjerner M Melk SU Sulfitter

VEGETAR CHEF'S CHOICE

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

HOVEDRETT

KREMET FISKESUPPE 335
Kremet fiskesuppe med torsk, laks og reker. Servert med brød
E B F M SL SD HV

PASTA MED SKALLDYR 310
Linguine med skalldyr, chili, hvitløk, cherrytomater og hvitvin
E B M SD SU HV

OKSETORTIGLIONI 310
Tortiglioni med oksekjøtt, sopp, fløte, ruccola, pekannøtter og parmesan
PK M HV

SC **BURGER MED FRIES** 265
Classic burger med tomat, salat, rødløk og syltet agurk servert med BBQ - majones og pommes frites
Oppgrader med ost og- eller bacon 35,-
E M SL SN SU HV

VEGETARBURGER 245
Vegetarburger med tomat, salat, rødløk og syltet agurk servert med BBQ - majones og pommes frites.
Oppgrader med ost 35,-
E M SO

E Egg B Bløtdyr F Fisk PK Pekannøtter M Melk SL Selleri SN Sennep SD Skalldyr SO Soya
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

SC SCANDIC CLASSICS

DESSERT

SJOKOLADEDRØM 155

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

E M HV H

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

CRÈME BRÛLÉE 140

Crème brûlée, vaniljeis og bringebær

E M HV

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

GRESSKAROSTEKAKE 175

Kremet gresskarostekake med pepperkakekjeks, karamelliserte kanelvalnøtter og karamellsaus

VN 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

Sjokoladedyppet og fylt med appelsinkrem

E PS M HV

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

E Egg MA Mandler PS Pistasjenøtter VN Valnøtter M Melk HV Hvete H Havre

CC CHEF'S CHOICE

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

DAGENS MENY

CONFITERT ANDELÅR
Vintergrønnsakssalat med gresskarpuré, rødbeter, sopp, spinat og pastinakk, servert med portvinsdressing.

M SU

STEKT TORSKEFILET
Jordskokkpuré, confitert hvitløk, kantareller, spinat og stekte småpoteter, servert med sauternesaus – en kremet hvitvins- og smørsaus toppet med ørretkaviar

F M SU

HJORTEFILET
Hjortefilet med braisert rødkål, ovnsbakte perleløk, syltet aromasopp, bacon og bakte småpoteter. Serveres med grønnpeppersaus

M SU

GRESSKAROSTEKAKE
Kremet gresskarostekake med pepperkakekjeks, karamelliserte kanelvalnøtter og karamellsaus

VN M HV

2 RETTER — 640,-

Hovedrett velg mellom fisk og kjøtt, dessert og kaffe

3 RETTER — 860,-

Forrett - hovedrett velg mellom fisk og kjøt, dessert og kaffe

F Fisk VN Valnøtter M Melk 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