A TREAT. OR SOMETHING TO EAT?

Scandic

BISTRO
Nordic

SMÅ RETTER / FORRETTER

KAMSKJELL/LAKS/PEPPERROT/GRESSLØK
Råmarinert laks og kamskjell med pepperrotmajones, gressløkolje, fermentert knutekål, syltede sennepsfrø og ørretrogn.
E B F SN
NOK 210

VINANBEFALING
Ayala Brut Majeur Champagne 194 eller
Terra Montosa Riesling 266

REKER/KREPS/BRIOCHE/LØYROM
Vår Toast Skagen med krepsehaler, reker, crème fraîche, majones, syltede epler og dill, servert med salat, stekte villreker og løyrom.
E F M SD HV RY
NOK 225

VINANBEFALING
Franck Millet Sancerre 226 eller
Brocard Chablis 195

STEINSOPP/KANTARELL/AND/TIMIAN
Kremet soppsuppe med steinsopp og kantareller, servert med Røros-rømme, confitert andelår, sprøstekt kyllingskinn og timian.
M SL SU
NOK 205

VINANBEFALING
Andre Goichot Chardonnay 230 eller
Andre Goichot Pinot Noir 252

JULETAPAS

E F M SN SD SO SU HV RY
Lefse med kremost, gressløk og fenalår. Flat brød med rømme, ribberull og cornichons. Toast med dillgravet laks, kokt egg og senneps emulsjon. Grillet brioche og spicy skalldyr røre
NOK 175

VINANBEFALING
Georg Breuer Charm 178 eller
Mud House Pinot Noir

SELLERI/TRØFFEL/RIS/PINJEKJERNER
Trøffelrisotto i selleri med marinert selleri, confitert selleri, små salater, fermentert knutekål, ristede pinjekjerner og trøffelmajones.
SL SU
NOK 195

VINANBEFALING
Desvignes Chardonnay 141 eller
Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo 174

E Egg B Bløtdyr F Fisk M Melk SL Selleri SN Sennep SD Skalldyr SO Soya SU Sulfitter HV Hvete RY Rug

BISTRO
Nordic

STORE RETTER / HOVEDRETTER

ELG/KANTARELL/ENEBÆR/RØMME
Ytrefilet av elg med smørstekte kantareller, rosettkål, fondantpotet og demi-glace med rødvin, portvin og einebær, montert med Røros-rømme.

M SL SU

NOK 465

VINANBEFALING
J.Denuziere Crozes-Hermitage 248 eller
Le Volte Dell'Ornellaia 222

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

VINANBEFALING
Antiche Terre Ripasso 171 eller
Banfi Chianti Classico 200

BLOMKÅL/BYGGRYN/SORT HVITLØK/TOMAT
Bakt og grillet blomkål, servert med urtekokte byggryn, vegansk majones med sort hvitløk, spinat, syltet rødløk, ristede gresskarkjerner og sauce vierge med tomat.

SU BY

NOK 295

VINANBEFALING
Rabl gruner Veltliner Loss 175 eller
Villa Wolf Pinot Noir 152

RIBBETALLERKEN

E M SL SN SU HV

Ribbe, medisterpølse og medisterkaker med tilbehør
NOK 525

VINANBEFALING
Georg Breuer Charm 178 eller
Mud House Pinot Noir

BREIFLABB/GNOCCHI/SMØR/EPLECIDER
Pannestekt breiflabb med gnocchi med urter og parmesan, spinat, brokkolini og beurre blanc med gressløk.

F M SU HV

NOK 405

VINANBEFALING
Andre Goichot Chardonnay 230 eller
Mud House Pinot Noir 176

STORFE/BACON/BRIE/KAFFE
Grillet burger av norsk storfe i briochebrød med salat, baconmarmelade, brie, tomat, syltet agurk og rødløk. Serveres med friterte poteter.

E M SL SN SO SU HV RY

NOK 315

VINANBEFALING
Antiche Terre Ripasso 171 eller
Giacosa Fratelli Barbera D'Alba 173

E Egg F Fisk M Melk SL Selleri SN Sennep SO Soya SU Sulfitter HV Hvete RY Rug BY Bygg

BISTRO
Nordic

SØTE RETTER / DESSERT

SJOKOLADE/KIRSEBÆR/COGNAC/FLØTE
Mørk sjokoladekake med marinerte kirsebær og kirsebæris, servert med varme kirsebær marinert i cognac.
E M SO HV
NOK 130

VINANBEFALING
Kopke LBV Port 107

BRUNOST/EGG/PLOMME/BRINGEBÆR
Crème brûlée tilsatt brunost, servert med plommemarmelade og bringebærsorbet.
E M SU
NOK 125

VINANBEFALING
Alambre Moscatel De Setubal 77

RISKREM MA M
Klassisk riskrem med jordbærsaus og ristede mandler
NOK130

VINANBEFALING
Kopke LBV Port 107

EPLE/VANILJE/BUTTERDEIG/CRÈME FRAÎCHE
Epleterte med eplesmørkaramell, vaniljeis og pisket crème fraîche med vanilje.
E M HV
NOK 135

VINANBEFALING
Royal Tokaji Late Harvest 99

IS & SORBET

ETTER EGET ØNSKE M SO

Is og sorbet kan inneholde melk og/eller soya.
Vennligst spør servitøren om allergener.

1 KULE NOK 35 3 KULER NOK 79

E Egg MA Mandler M Melk SO Soya SU Sulfitter HV Hvete