

HOVEDRETTER

MAINS

Moules Frites à la Crème - Blåskjell dampet i hvitvin, fløte og ristet hvitløk. Serveres med pommes frites & aioli. 315,-
Mouled Frites à la Crème - Steamed mussels in white wine, cream, roasted garlic oil. Served with fries & aioli.
 G/E/M/Mo

Kylling Paillard - Sitrus- & hvitløks-marinert kyllingbryst, grønn salat med parmesan, toppet med ristede mandler. 315,-
Chicken Paillard - Citrus & garlic marinated chicken breast, green salad with parmesan, topped with roasted almonds.
 M/N(almond)

Riviera Burger - Saftig burger med Brie, rødløksmarmelade og persillerotchips. Serveres med pommes frites & aioli. 325,-
Burger Riviera - Juicy burger with brie, red onion marmalade and parsley root chips. Served with fries & aioli.
 Vegetar alternativ: Haloumi burger
 G(wheat)/E/M/Mu

Riviera Salat - Kyllingsalat med bacon, parmesan & gresskarkjerner. 285,-
Riviera salad - Chicken salad with bacon, parmesan & pumpkin seeds.
 E/G(wheat)/M/Mu/Ss

Paccheri alla Norma Bianca - Paccheri med tomat, aubergine & stracciatella di burrata. 305,-
Paccheri alla Norma Bianca - Paccheri with tomato sauce, aubergine & creamy stracciatella with burrata.
 M/E/G(hvete)

SØTE FRISTELSER

SWEET TEMPTATIONS

Chocolat Noir - Kokos- & mandelbunn med fyldig sjokoladeganache, toppet med marinerte bær. 195,-
Chocolat Noir - Coconut and almond base with chocolate ganache, topped with marinated berries.
 M/E/N(almonds)

Mille Feuille - Sprø bakverk med rik sjokoladekrem & appelsingel. 195,-
Mille Feuille - Crispy pastry with rich chocolate cream & orange gel.
 G(wheat)/M/E

Limoncello Harmoni - Serveres med luftig Limoncello-kremost & pistasj. 195,-
Limoncello Harmony - Served with Limoncello cream cheese & pistachio.
 G(wheat)/E/M/N(piatacchio)

Tiramisù al Pistacchio - Tiramisu med pistasjnøtter. 195,-
Tiramisù al pistacchio - Tiramisu with pistachi nuts.
 M/E/G(wheat)/N(piatacchio)

KAFFE / MINERALVANN

COFFEE / BEVERAGES

Kaffe / Coffee 68.-
Espresso 59.-
Cappuchino 69.-
Kaffe Latte / Coffee Latte 69.-
Te / Tea 58.-
Mineralvann / Mineral Water 71.-

VIN/WINE

MUSSERENDE / SPARKLING WINE

Precious day Crémant de Bordeaux 155.-
Frankrike, Bordeaux
Husets Champagne 225.-
Frankrike, Champagne

HVIT VIN / WHITE WINE

50° Rheingau Riesling Trocken 165.-
Tyskland, Rheingau
Feudi di San Gregorio Greco di Tufo 175.-
Italia, Campania
Ardeche Chardonnay 199.-
Frankrike, Rhône

RØDVIN / RED WINE

Oddero Langhe Nebbiolo 180.-
Italia, Piemonte
Burgogne Pinot Noir Cuvée Réserve 197.-
Frankrike, Burgund
Thunvin Bad Boy 230.-
Frankrike, Bordeaux

ØL

BEER

DRAFT 0,40 0,25
San Miguel 135.- 82.-
Maisel & Friends IPA 148.-
 BOTTLE
San Miguel Fresca with lime wedge. 0,33L 130.-

MENU DU JOUR

Dagens 2-retters lunsj - kjøkkensjefens anbefaling.
Spør din servitør om dagens meny og allergener.

Today's 2-course lunch - head chefs recommendation.
Ask your waiter for today's menu and allergens.

SMÅ & LETTE

SMALL & LIGHT

Steak Tartar - Klassisk tartar med syltet sennepsfrø, marinert enoki sopp & rugkrisp. Serveres med pommes frites & aioli. 305,-
Steak Tartare - Classic beef tartare with pickled mustard seeds, marinated enoki mushroom & rye crisp. Served with fries & aioli.
 E/Mu/G(wheat, rye)

Burrata di Latte di Bufala - Kremet burrataost av bøffelmelk med søte arvetomater & melon. 235,-
Burrata di Latte di Bufala - Creamy buffalo-milk burrata with sweet heirloom tomatoes & melon.
 G(hvete)/M

Skagen Toast - Håndpillede reker & krepsehaler i dillmajones med sitron, servert på grillet brioche. 285,-
Skagen toast - Hand-peeled shrimp & crayfish in dill mayo with lemon, served on grilled brioche.
 F/Sh/E/M/Mu

Østers 3 stk - med sjalottmignonette & sitron. 155,-
Oysters 3 pcs - with shallot mignonette & lemon.
 Mo

ALLGERGENER / ALLERGENS

G = Gluten M = Milk F = Fish Ss = Sesamy E = Egg
 C = Celery S = Soya P = Peanut L = Lupin SU = Sulfite
 Mu = Mustard Sh = Shellfish N = Nuts Mo = Mollusc