



AFTERNOON TEA VED BESTILLING

TORS DAG / THURSDAY 17.00-19.00
LØRDAG / SATURDAY 13.00-15.00

LUNSJ LUNCH

GRAVLAKS SANDWICH GRAVEL SALMON SANDWICH

240,-

Focacciabrød toppet med omelett, gravlaks, agurksalat og sprø kapers.

Focaccia bread topped with omelette, cured salmon, cucumber salad and crispy capers.

| hvete | melk | egg | fisk |
| wheat | milk | egg | fish |

BACON OG GUACAMOLE SANDWICH

235,-

Butterdeig toast stekt i egg, toppet med chipotle guacamole, bacon og tomatsalsa.

Puff Pastry toast fried in egg, topped with chipotle guacamole, bacon and tomato salsa.

| hvete | melk | egg |
| wheat | milk | egg |

COTTAGE CHEESE SALAT

230,-

Vårgrønn salat med hjemmelaget cottage cheese, rødbetyoghurt, blanding av grønnsaker og ferske urter.

Spring green salad with homemade cottage cheese, beetroot yogurt, mix of vegetables and fresh herbs.

| melk | milk |

SPEKEMAT OG OST CURED MEATS AND CHEESE

135,-

ASIATISK VRI ASIAN TWIST

240,-

Vårgrønn salat med stekt kylling, friterte nudler og karrimajones.

Spring green salad with fried chicken, fried noodles and curry mayonnaise.

| egg |

BLÅSKJELL MUSSELS

245,-

Klassisk blåskjell dampet i hvitvin med kremet saus. Serveres med sprø poteter og ramsløkmajones.

Classic mussels steamed in white wine with creamy sauce. Served with crispy potatoes and spring onion mayonnaise.

| skaldyr | melk | egg | selleri |
| shellfish | milk | egg | celery |

OLEANA BURGER

265,-

Karbonade i briocherød med syltet rødkål og pepperrotmajones. Serveres med sprø poteter og ramsløkmajones.

Norwegian burger in brioche bread with pickled red cabbage and horseradish mayonnaise. Served with crispy potatoes and spring onion mayonnaise.

| hvete | melk | egg |
| wheat | milk | egg |

LUNCH FRA KL. 12.00-15.00