



Vind
brasseri

17. mai meny

Hjemmegravet laks eller tartar / Homemade cured salmon or steak tartare

Gravlaks servert på norsk lompe med pisket rømme, rødløk og sennep / Cured salmon served on traditional Norwegian potato flatbread (lompe) with whipped sour cream, red onion, and mustard.

Tartar med saltet eggeplomme og potetgull / Steak tartare with cured egg yolk and potato chips

Kveite eller indrefilet / Halibut or sirloin

Stekt kveite servert med norske poteter, røkt smørsaus og frisk fennikelcrudité.
Pan-fried halibut served with Norwegian potatoes, smoked butter sauce, and fresh fennel crudité.

Stekt biff servert med sprø potetrøsti, frisk salat og hollandaisesaus av ramsløk.
Beef steak served with crispy potato rösti, fresh salad, and wild garlic hollandaise.

Brunost ostekake / Brown cheesecake

Med marengs og friske bringebær / With meringue and fresh raspberries.

925,-

Dagens A La Carte

Fiskesuppe / Fish Soup 295,-

Kremet fiskesuppe med lokal fisk & rotgrønnsaker.
A creamy Norwegian classic using local fish & root vegetables. Served with local bread & butter
A: melk, fisk, sulfitt, selleri / A: milk, fish, shellfish, mustard, celery

Brunostburger / Brown cheese burger 395,-

Angus biffburger (180g) serveres med briochebrød, crispisalat, tomat, løk og sylteagurk. Toppet med smeltet brunost, karamellisert løk, bacon og tyttebærsyltetøy.

Angus beef burger (180g) served in a brioche bun with crispy lettuce, tomato, onion, and pickles. Topped with melted brown cheese, caramelized onion, bacon and lingonberry jam.
A: sulfitt, melk, egg, hvete / A: sulfite, milk, egg, wheat

Kremet byggotto med sopp / Creamy barley with mushrooms 395,-

Kremet byggrisotto med sopp, parmesan chips og trøffelpaste.
Creamy pearl barley risotto with mushrooms, Parmesan crisps, and truffle paste.
A: gluten, sulfitt, melk / A: gluten, sulphite, milk

