

## Viner Wine

ROSEVIN.....I/I

**301 MASI MODELLO ROSATO** ..... 405,-  
Frisk og fruktig. Behagelig smak av jordbær og bringebær.  
Passer til salater og kraftige fiskeretter. Italiensk

**302 SANTA CAROLINA ROSÈ CARMENERE**..... 430,-  
Søte og fruktige aromaer av jordbær og bringebær, florale hint. Lett drikkelig. Passer til skalldyr, fiskeretter og kylling. Chilensk

CHAMPAGNE/MUSSERENDE.....I/I

**401 ROTARY TALENTO BRUT** ..... 475,-  
Intens, elegant og kompleks. Harmonisk, moden og velsmakende med herlige bobler. Passer til skalldyr. Italiensk

**402 AYALA BLANC DE BLANCS VINTAGE**..... 1095,-  
Lys gyllen farge. Kompleks smak av brioche, lime og toast. Sitrus og blomster aroma. Passer til skalldyr, fisk og desserter. Fransk

**403 CLASIC DE VALLFORMOSA CAVA BRUT** ..... 495,-  
Liulig, boblende med fruktig duft av epler og aprikos.  
Frisk syrlig ettersmak. Elegant. Nydelig som terrassevin, til skalldyr, fisk og fingermat. Spansk

**404 ALEXANDER BONNET GRAND CUVEE BRUT** ..... 785,-  
Gylden flott farge med elegante små bobler. Hint av hvite blomster og sitrusfrukt. Perfekt som aperitiff og til fisk. Fransk

**405 DOM PERIGNON** ..... 1900,-

DESSERTVIN .....

**406 ROYAL TOKAJ 5 PUTTONYOS** ..... GL. 78,-  
Søt og frisk smak med preg av frukt og søte bær. Smak av aprikoser, mandler og rosiner. Passer desserter med multesmak, frukt og nøtter.  
Ungarsk

**407 GANDIA FUSTA NOVA** ..... GL. 72,-  
Gyllen farge med sitrusaromaer, hint av honning og undertoner av eik.  
Passer desserter med bær, frukt og nøtter.

ALKOHOLFRITT .....I/I

**501 ARIEL** ..... 250,-  
Hvit, halvtørr

**502 ARIEL**..... 250,-  
Rød, halvtørr

## Viner Wine

RØDVIN..... GL. 1/2 1/I

**101 HUSETS VIN** ..... 85,- 215,- 425,-

**102 KUMALA CABARNET SAUVIGNON SHIRAZ** ..... 455,-  
Mørk rubinrød farge med duft av friske røde bær, anis og lær.  
Saftig smak med bløt avslutning. Passer til alle typer kjøtt og pastaretter. Sørafrikansk

**103 COOKOOTHAMA MERLOT**..... 465,-  
Rubinrød med duft av røde bær, nellik og pepper. Saftig, rund og fyldig. Til alle typer rødt og hvitt kjøtt. En meget god allround vin med mye smak. Australsk

**104 CRASTO DOURO**..... 535,-  
Mørk, moderne og fruktdrevet vin med både dybde og eleganse.  
Kraftig og smaksrik. Passert til rødt kjøtt, lam og vilt. Portugisisk

**105 CASTILLO DE MONSERAN OLD VINE** ..... 495,-  
Dyp rød farge. Aromaer av skogsbær og krydder. Godt integrert eik med myke tanniner. Passer til lam, rødt kjøtt, vilt. Spansk

**106 FISH HOEK MERLOT**..... 530,-  
Mørk rubinrød farge. Intens aroma med fremtredende elementer av røde bær. Frisk og velbalansert med lang ettersmak. Velegnet til lyst kjøtt, lam og ost. Sørafrikansk

**107 AVENTINO TEMPRANILLO** ..... 485,-  
En fruktig og elegant vin, behagelig å drikke, forholdsvis kraftig.  
Krydret og rund i smaken. Anbefales til smaksrike kjøttretter og grillmat. Suveren til biften. Spansk

**108 COTE DE IMAZ** ..... 530,-  
Dyp rød farge. Fyldig og fruktig med svakt eikepreg, bløt. Spansk

**109 DA LUCA PRIMITIVO MERLOT** ..... 465,-  
Fin fylde, herlig smaksmykhet og rundhet. En innsmigrende vin.  
Saftig og krydret. Passer til rødt kjøtt, grillretter, storfe, lam og vilt. Italiensk

**110 VIDAL-FLEURY COTES DU RHONE** ..... 485,-  
Varm og fyldig vin med kraftig smak. Passer til storfe, kylling og lam. Fransk

**111 PODERI ELIA DOLCETTO D'ALBA** 495,-  
Fruktig og fyldig duft. Frisk i munnen med hint av kirsebær. Dyp rubinrød med lilla toner. Til lyst kjøtt, storfe og grønnsaksretter.  
Italiensk

**112 CASISANO COLOMBAIO ROSSO DI MONTALCINO** ..... 570,-  
Vinen bringer fram Sangiovesens naturlige eleganse og lengde, samt de klassiske aromaene av violer, kirsebær og krydder. Ypperlig til kylling, pasta og storfe. Italiensk

**113 SOLANE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO** ..... 535,-  
Fyldig og strukturert smak med mye frukt og hint av pepper.  
Rubinrød farge med granittrøde kanter. Robust vin med intens aroma. Til biff og vilt. Italiensk

**114 GANDIA HOYA DE CADENAS RESERVA**..... 445,-  
Aroma og smak av bær med noe jordtoner. Dyp rød farge.  
Medium fylde. Herlig til storfe, lam og vilt. Spansk

**115 SEIDELBERG DE LEUWEN JAGT CABARNET SAUVIGNON** ..... 495,-  
Mørk rød farge med frisk rand. Aroma av røde bær og krydder.  
Passer godt til storfe og lam. Sørafrikansk

**116 SCIÀ SANGIOVESE PUGLIA IGT** .... 465,-  
Rubinrød med lilla toner. Krydret smak av skogsbær.  
Lett og fyldig. Til pasta, lam, lyst kjøtt og fisk. Italiensk

**117 BARBERA D'ALBA, DOC BUSSIA** ... 485,-  
Klassisk Barbera, mineraler og jord toner. Passer til kalv, grillmat, entrecôte og kraftige pastaretter.

**118 VALPOLICELLA RIPASSO, CANTINE RIALZE, DOC** ..... 465,-  
Dyp rød farge. Aroma preget av mørke bær og tørket frukt.  
Hint av lakris, fat og sjokolade. Passer til alle typer rødt kjøtt, kraftige retter av lyst kjøtt, eller modne oster. Italia.

**119 MONREALE SYRAH DOC** ..... 495,-  
Kraftig, fruktig og behagelig vin. Til stekt kjøtt, entrecôte, grillmat, kraftig mat.

**120 BAROLO, DOC CLASSICO AURELIO SETTIMO** ..... 720,-  
Typisk Barolo, kraftig vin med kompleks smak. Kompleks og uttrykksfull smak. Til de fleste retter.

## Forretter Starters

👉 **BECKS FISKESUPPE** ..... 129,- 👉 **CARPACCIO AV LAKS**..... 139,-  
Kremet suppe med laks, steinbitt, breiflabb og skalldyr.  
Creamy fish soup  
Tynne skiver av SALMA laks serveres med ristet løk, fennikel og ruculla salat.  
Toppes med sitron olje, basilikum og fingersalt.  
Carpaccio of salmon, served with onions, fennel and ruculla.

👉 **DAMPEDE BLÅSKJELL**..... 129,- 👉 **GRATINERTE SCAMPI**..... 129,-  
Dampes i hvitvin, med et hint av hvitløk, chili og koriander.  
Mussels steamed in white wine with garlic, chili and coriander.  
Scampi svisset med chili, hvitløk og persille.  
Gratineres og serveres med en frisk salat.  
Scampi gratinated in garlic butter, served with salad.

**GLASERTE KAMSKJELL M / SPINAT**... 139,-  
Serveres med bacon, ristet sopp og appelsinsjy.  
Scallops served with bacon, mushrooms and spinach.  
**PARMASKINKE**..... 126,-  
Serveres på en seng av ruculla salat.  
Rødløk, parmesan og sitron vinagrette.  
Parma ham, served with ruculla, red onion and parmesan.

ALLE VÅRE FORRETTER, SERVERES MED BRØD OG GODT SMØR.  
All our starters are served with bread and butter

Full nytelse krever et forspill – en start på noe som pirrer appetitten – men samtidig er en opplevelse alene. Sansene og smaksløkene varmes opp og hever forventningene til det som kommer.  
Spenn deg selv på pinebenken, nyt en forrett!

## Salater Salads

👉 **BECKS SALAT** ..... 156,- 👉 **SALAT TORTELLINI**..... 159,-  
Strimlet oksekjøtt, cherry tomater, sopp og bacon  
Becks salad with beef, cherry tomatoes, mushroom and bacon  
Tortellini marineres og ristes sammen med Cherry tomater og skalldyr.  
Legges på en seng av salat.

**BRYGGA SALAT**..... 159,-  
Frisk salat, serveres med pasta og spekeskinke.  
Salad served with pasta and ham  
Tortellini marinated and fried with cherry tomatoes and shellfish.  
Served on a bed of lettuce

I alle våre salater er det en frisk blanding av salat og vinaigrette dressing.  
Serveres med focaccia og godt smør.  
All salads are served with bread

## Pasta Pasta

👉 **BIFF PASTA** ..... 167,- 👉 **PASTA DIABLO** ..... 162,-  
Strimlet biff av indrefilet, ristes med tomat, sopp og bacon, serveres tagliatelle i en pesto kremet saus. Beef tenderloin fried with tomatoes, bacon and mushrooms. Tagliatelle with Pesto creamy sauce  
Tagliatelle med scampi, kamskjell.  
Hot paprikasaus. Tagliatelle served with scampi and scallop.  
Hot paprikasauce.

👉 **PASTA VENEZIA**..... 162,- 👉 **PASTA MARTINE** ..... 167,-  
Spaghetti med kylling, skinke, grønnsaker i en kremetsaus.  
Spaghetti, chicken and ham served with vegetables in a creamy sauce.  
Tagliatelle serveres med bacon, spinat, tomat og blåskjell. Tagliatelle served with bacon, tomatoes, spinach and mussels.  
Alle pastaretter serveres med parmesan.  
All pasta dishes are served with parmesan.

👉 **HUSETS FAVORITTER**  
House favorite

## Kjøtt Meat

### FØR DU BESTILLER BIFFEN

Det er mer smak i en rå/mediumstekt biff enn i en gjennomstekt.

*Before you order your steak:*

*A rare and medium steak has more taste than a well done steak.*

### NÅR DU HAR FÅTT BIFFEN

Del biffen i to slik at du kan se om den er som bestilt.

Starter du fra midten av biffen, spiser du den mest smaksrike delen først.

👉 **BECKS BIFF** ..... 259,-  
Indrefilet som stekes etter ønske. Svisset tomat, løk, champignon, bacon. Hjemmelaget bearnaisesaus. *Beck's steak, tenderloin grilled, served with tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 107  
WINE RECOMMENDATION

👉 **FILET DON FRANCISCO** ..... 269,-  
2 stk indrefilet gratinert med ost, skinke og bacon. Rødvin og bearnaise saus. *Grilled tenderloin wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham, served with red wine sauce and bearnaise sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 113  
WINE RECOMMENDATION

**LAMMESKANK** ..... 255,-  
Serveres med ristet bacon og rosenkål. Hvitløk/timian sj. *Lamb with bacon and Brussels sprouts. Garlic/thyme sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 114  
WINE RECOMMENDATION

👉 **HJORTEFILET** ..... 278,-  
Transjeres og serveres med en herlig blanding av grønnsaker. Toppes med gulrot, purre og ristet sopp. Kremet saus. *Deer filet served with a delicious mix of vegetables. Topped with carrot, leeks and fried mushrooms. Creamy sauce.*  
VINANBEFALING..... NR. 105  
WINE RECOMMENDATION

**BIFFSNADDER** ..... 259,-  
Biter av okse indrefilet susses sammen med paprika, løk, sopp. Hjemmelaget bearnaise saus. *Beef delight, pieces of tenderloin pan-seared, onions, paprika and mushrooms, served with homemade bearnaise sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 115  
WINE RECOMMENDATION

👉 **GRILLSTEKT VILLSVINFILET** ..... 259,-  
Serveres med ratatouille, glasert sjalottløk. Portvinsaus. *Grilled boar with ratatouille, glazed shallots and port wine sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 117  
WINE RECOMMENDATION

**BIFF TRANSPIONTANO**..... 259,-  
Serveres med dagens grønnsaker. Kremet soppsaus. *Steak Transpiontano with vegetables. Creamy mushroom sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 107  
WINE RECOMMENDATION

👉 **HØY BIFF MED LØK** ..... 259,-  
Grønnsaker og gresskarpuré. Rødvin saus. *Steak with onion, vegetables and pumpkin puree.*  
VINANBEFALING..... NR. 108  
WINE RECOMMENDATION

**OVNSBAKT ANDEBRYST M / FIKEN**... 265,-  
Transjeres og serveres med grønnsaker. Appelsin/rødvin sj. *Ovenbaked duck served with vegetables. Orange redwine sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 110  
WINE RECOMMENDATION

### POTETER ETTER VALG:

Fløtegratinerte, bakt, kokt, pommes frites, provençale, salte amandine og råstekte poteter.

*Free choice of potatoes:*

*Gratin potatoes, baked potato, boiled, french fries, provençale, salty almandine and potato boats.*

### 👉 HUSETS FAVORITTER

*House favorite*

## Fisk Fish

👉 **GRILLSTEKT BACALAO** ..... 269,-  
Toppes med løk og serveres med sterk paprikasaus. *Grilled Bacalao with onions, served with hot paprika sauce.*  
VINANBEFALING..... NR. 203  
WINE RECOMMENDATION

**PESTOMARINERT BREIFLABB** ..... 269,-  
Serveres med dagens grønnsaker, ristet østerssopp. Portvinsaus. *Monkfish with vegetables and mushrooms. Port wine sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 209  
WINE RECOMMENDATION

👉 **OVNSBAKT STEINBITTFILET M / URTELOKK** ..... 259,-  
Serveres med grønnsaker og toppes med ristet papaya. Rødvinsaus. *Catfish served with fresh vegetables and fried papaya. Red wine sauce*  
VINANBEFALING..... NR. 203  
WINE RECOMMENDATION

👉 **SPRØSTEKT HAVABBOR** ..... 259,-  
Serveres med grillet fennikel. Beurre Blanc Saus. *Seabass with grilled fennel.*  
VINANBEFALING..... NR. 208  
WINE RECOMMENDATION

👉 **GRILLET KVEITE** ..... 269,-  
Serveres med scampi, friske grønnsaker og sprøstekt bacon. Chili sjy saus. *Grilled halibut served withscampi, fresh vegetables and fried bacon. Chili sauce.*  
VINANBEFALING..... NR. 204  
WINE RECOMMENDATION

**OVNSSTEKT TORSKEFILET** ..... 259,-  
Serveres med grønnsaker, grillet vårløk og mango. Hvitvinsaus. *Ovenbaked filet of codfish. Grilled spring onions and mango.*  
VINANBEFALING..... NR. 207  
WINE RECOMMENDATION

### POTETER ETTER VALG:

Fløtegratinerte, bakt, kokt, pommes frites, provençale, salte amandine og råstekte poteter.

*Free choice of potatoes:*

*Gratin potatoes, baked potato, boiled, french fries, provençale, salty almandine and potato boats.*

## Dessert Desserts

**TIRAMISU** ..... 105,-  
👉 **CRÈME BRÛLÉE** ..... 115,-  
Serveres med brownies is. *Crème Brûlée, served with brownies ice cream.*

**PANNA COTTA MED BAILEYS** ..... 105,-  
Sjokolade og vanilje panna cotta serveres med frisk sorbet og fruktspyd. *Panna cotta with Baileys, fresh sorbet and fruit.*

**LUN EPLEKAKE** ..... 98,-  
Serveres på et speil av jordbær saus, vaniljeis. *Apple cake with strawberry sauce and vanilla ice cream.*

**SJOKOLADETERTE**..... 105,-  
Serveres med krokanis. *Chokolate cake served with ice cream.*

👉 **SEMIFRIO DE ALPERCE**..... 98,-  
Herlig portugisisk aprikoskake. *Apricot cake from Portugal*

## Viner Wine

HVITVIN .....GL. 1/2 1/1

201 **HUSETS VIN** ..... 85,- 215,- 425,-

202 **CAVIT TRENINO CHARDONNAY** .....425,-  
*Tiltalende fruktighet med en anelse sitrus.Passer til skalldyr, alle typer fisk, salater og pasta. Italiensk*

203 **GENTIL HUGEL** ..... 460,-  
*Lys, ungdommelig gulgrønn. Torr, frisk, crispy og fin i ettersmaken. Bestselger fra Alsace. Perfekt til skalldyr, alle typer fisk, lyst kjøtt og sterk mat. Fransk*

204 **DOMAINE VINCENT DAMPT CHABLIS** ..... 575,-  
*Dette er en deilig frisk vin! Lys strågul farge. Duft av epler, sitrus og mineraler. Klassisk Chablis. Til skalldyr, fisk og kylling. Fransk*

205 **SANTOLA VINHO VERDE** ..... 405,-  
*Klar, lys sitrusfarge. Intens frisk og fruktig aroma og smak. Halvtorr. Passer til skalldyr og fisk. Portugisisk*

206 **THOMAS SCHMITT PRIVATE COLLECTION RIESLING QBA** ..... 480,-  
*Klassisk Riesling med preg av mineraler og petroleum. Fin balanse mellom syre og sødme. Fin til skalldyr, kyllingretter og sterke retter. Tysk*

207 **DA LUCA PINOT GRIGIO CHARDONNAY** ..... 455,-  
*Frisk aroma med hint av sitrus. Velbalansert, fruktig med lang ettersmak. Passer til aperitiff, alt av fiskeretter og skalldyr, salater og vegetarmat. Italiensk*

208 **PORTA SAUVIGNON BLANC** ..... 425,-  
*En frisk vin med aromaer av sitrus, urter, melon og mineraler. Kraftfull vin med sylrlighet og friskhet. Passer som aperitif, terrassevin, asparges, skalldyr, fisk, salater og hvitt kjøtt. Chilensk*

209 **CHABLIS 1'ER CRU MONTÉE DE TONNERE**..... 590,-  
*Frisk og fruktig. Smaksrik og velbalansert. Lys gul farge. Lang og kompleks ettersmak. Passer til rød og hvit fisk, dampet fisk, skalldyr og lyst kjøtt. Fransk*

210 **SAUL HEIMER RIESLING KALKSTEIN WINZERHOF THÖRLE** ..... 495,-  
*Lys strågulfarge. Fruktig med hint av grønne epler og lime, med preg av mineraler. Velbalansert og elegant. Lang ettersmak. Til fisk.*

211 **ALHAMBRA MONREAL BIANCO DOC**... 565,-  
*Godt strukturert og fylldig vin. Til alle typer fisk, forretter av røkt eller kraftig kjøtt, eller som aperitiff.*