



Fjellskål



Forretter og deleretter

Fjellskåls fiskesuppe 189,-

Som hovedrett 289,-

Kremet fiskesuppe med Hvit fisk | Rød fisk | Gulrøtter | Purreløk | Toppet med bladpersille og kjørvellolje
④ ⑦ ⑫

Fjellskåls skaldyrssuppe 299,-

Som hovedrett 449,-

Kremet skaldyrssuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvellolje
② ⑦ ⑫ ⑭

Våre supper serveres med nystekt brød ① og pisket smør ⑦ (glutenfritt på forespørsel)

Salat med lynstekt tunfisk «Tataki style» 395,- ④

Lettstekt fersk tunfisk | Blandet salat | Cherry tomater | Posjert egg ③ | Toppet med miso-dressing

Fjellskåls Cognacmarinerte gravlaks og Eldhusrøykt laks 249,-

Serveres med sennepssaus ⑦ (Laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & Rødløk ⑦
Bytt røykelaks med røykt villaks for + 70,- ④ ⑩

Carpaccio av storfe indrefilet eller hvalkjøtt 289,-

Velg mellom urtemarinert storfe indrefilet eller hvalkjøtt

Kapers | Rucola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

Kaviarsymfoni 239,- ④

Fire typer norsk kaviar | Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Sitron

Kalix-Løyrom 50 g. 599,- ④

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

ROGN Stør-Caviar symfoni 799,- ④

Fire typer Stør-Caviar | Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Sitron

Stør-Caviar fra ROGN - 15 g. | 30 g. | 50 g. | 125 g. ④

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

Sibirsk stør | Hvit stør | Oscietra | GOLD Imperial | Beluga

15 g.	500,-	550,-	700,-	750,-	2000,-
30 g.	950,-	1050,-	1350,-	1450,-	3950,-
50 g.	1500,-	1650,-	2100,-	2350,-	6400,-
125 g.	3700,-	4000,-	5000,-	5700,-	15500,-

All Caviar kan serveres med ristet glutenfritt brød på forespørsel

Sashimi

Aurora Laks 189,- | Regnbueørret 189,- | Glitne kveite 189,- | Kamskjell fra Øygarden 219,-
Bluefin Tunfisk «Chutoro» 379,- | Gulfinnet Tunfisk 229,- | Kuskjell 199,- | Kråkebolle Grønn/Rød 219,-

Serveres med Ponzusaus ① ④ | Soyasaus ① Glutenfri på forespørsel | Ingefær | Wasabi ⑩ | Sitron
④ ⑭

Østers pr. stk. ⑭

Boudeuse no. 5 74,- | Gillardeau/Royale no. 3 94,-

Ville flatøsters fra Øygarden & Bømlo 98,- | Blue Point Østers 86,-

Serveres på is med sitron | Tabasco og/eller mignonettsaus serveres til på forespørsel

Gratinerte østers med kjørvell- og estragonsmør med parmesan + 10,- stk. ⑦



Fjellskål



Forretter og deleretter

Reketallerken 295,- ②

Som hovedrett 575,-
Ferske reker | Sitron | Majones ③

Tigerreker 365,- ②

Store stekte tigerreker | Skalldyrsaus ⑦ | Hvitløk og et hint av chili

Krabbeklør 495,- ②

Som hovedrett 979,-
Klør fra taskekrabbe | Sitron | Kremet sennepsmajones (Vanlig majones på forespørsel) ③ ⑦ ⑩

Nykokt norsk hummer & frisk salat 685,- ②

½ hummer servert avkjølt | Blandet salat | Cherrytomater | Granateple | Avocado | Rødløk | Toppet med mangodressing ③

Snøkrabbe 449,- / Fersk fra akvariet 579,- ②

Som hovedrett 889,- / Fersk fra akvariet 1149,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones ③ | Sitron

Kongekrabbe 849,- / Fersk fra akvariet 979,- ②

Som hovedrett 1689,- / Fersk fra akvariet 1945,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones ③ | Sitron

Sjøkreps 495,- ② ⑦

Som hovedrett 979,-
Grillet med kjørvel- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Majones ③ | Sitron

Grillet blekksprut 495,-

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus ① ④
⑭

Dampede Blåskjell 189,-

Som hovedrett 349,-
Hvitvin | Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille | Et hint av chili | Serveres med aioli ③ ⑩
Pommes frites til blåskjell + 79,- ① Spor
⑫ ⑭

Kremede Spicy Blåskjell 199,-

Som hovedrett 369,-
Fløte | Extra virgin olivenolje | Sterk Chili | Hvitløk | Bladpersille
Pommes frites til blåskjell + 79,- ① Spor
⑦ ⑭

O-Skjell levende fra Øygarden 179,- stk.

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk
⑦ ⑭

Kamskjell levende fra Øygarden 219,- stk.

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk
⑦ ⑭

Pannestekt Kamskjell, Beurre blanc & White sturgeon Caviar fra ROGN 395,- stk.

④ ⑦ ⑫ ⑭



Fjellskål



Hovedretter fisk

Dagens fiskerett 379,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Saus ⁽⁷⁾ ⁽¹²⁾
⁽⁴⁾

Dagens Fish & Chips 299,-

Fisk panert i luftig øltempura | Tartarsaus ⁽³⁾ ⁽¹⁰⁾
⁽¹⁾ ⁽⁴⁾

Fish & Chips 349,-

Torsk panert i luftig øltempura | Tartarsaus ⁽³⁾ ⁽¹⁰⁾
⁽¹⁾ ⁽⁴⁾

Torskerygg 525,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⁽⁷⁾ ⁽¹²⁾
⁽⁴⁾ ⁽⁷⁾

Piggvar 545,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⁽⁷⁾ ⁽¹²⁾
⁽⁴⁾ ⁽⁷⁾

Kveite 545,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⁽⁷⁾ ⁽¹²⁾
⁽⁴⁾ ⁽⁷⁾

Laks «Aurora» 485,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⁽⁷⁾
⁽⁴⁾

Breiflabb 545,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Kremet skaldyrsaus med safran ⁽²⁾ ⁽¹²⁾ ⁽¹⁴⁾
⁽⁴⁾

Lysing 525,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⁽⁷⁾ | Smørdampet Broccolini ⁽⁷⁾ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⁽⁷⁾ ⁽¹²⁾
⁽⁴⁾

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skaldyr

Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette

Liten 99,- Stor 159,-



Fjellskål



Sesongretter

Pannestekt makrellfilet 425,-

Smørstekt | Ovnsbakt sommerkål^⑦ | Saltbakte småpoteter^④ | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron^⑦

Flekksteinbit loin 545,-

Ovnsbakt | Ovnsbakt sommerkål og sesongens grønnsaker^⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skaldyrsaus med safran^{②⑦⑫⑭}

Havuer 525,-

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Ovnsbakt sommerkål og sesongens grønnsaker^⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus^{⑦⑫}

Villaks 695,-

Ovnsbakt | Saltbakte småpoteter | Ovnsbakt sommerkål og sesongens grønnsaker^⑦ | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron^{⑦④}

Hvalbiff 525,-

Serveres med sellerirotpure^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦ | Velg mellom rødvinssaus eller Soppstuing^{⑦⑫}

Legg til **Surf&Turf** – Grillet hummerhale + 349,-^②

Extra sides

Pommes frites 79,-^① Spor | Søtpotet fries 89,-^① Traces | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/ Stor 99,-/159,- | Ekstra saus 49,-^⑦

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skaldyr

Kjøtt

Forrett

Carpaccio av storfe indrefilet eller hvalkjøtt 289,-

Velg mellom urtemarinert storfe indrefilet eller hvalkjøtt

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan^⑦ | Extra virgin olivenolje

Hovedretter

Indrefilet av storfe

Mørnet førsteklasses norsk indrefilet fra TT-Meat

200 g. 595,- | 300 g. 795,- | 400 g. 995,-

Serveres med Sellerirotpure^⑦ | Smørdampet broccolini^⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦ | Velg mellom Rødvinssaus eller soppstuing^{⑦⑫}

Legg til **Surf&Turf** – Grillet hummerhale + 349,-^②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,-^① Spor | Søtpotet fries 89,-^① Spor | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/ stor 99,-/159,- | Ekstra saus 49,-^⑦

Japansk A5 Wagyu indrefilet fra Kagoshima – Marmoreringsgrad 8-10

Tataki pr. 100 g. 1000,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i skiver som sashimi. Serveres med spicy ponzu saus og Yakniku saus^{①④⑥⑪}

Fjellskåls signatur hamburger 385,- / Barneporsjon 199,- ^{①③⑦⑩}

180/ 100 g. saftig burger av grovkvernet Wagyu- og Angus | Lagret cheddarost | Karamellisert løk | Hjertesalat | Tomat | Sylteagurk | Hamburgerdressing | Pommes frites ^①spor | Aioli
Bytt til **søtpotetfries** + 15,- ^①spor

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skaldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt
6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter
13. Lupin 14. Bløtdyr



Fjellskål



Hovedretter skalldyr

Skalldyrsymfoni 839,-

Et utvalg av det beste fra dagens skalldyr. Sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | blåskjell dampet med hvitvin og hvitløk eller kremede i en spicy saus

② ⑫ ⑭

Stor skalldyrsymfoni 1889,-

Et utvalg av det beste fra dagens skalldyr. Norsk hummer og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | Blåskjell dampes med hvitvin og hvitløk eller kremede i en spicy saus

② ⑫ ⑭

Krabbesymfoni 1399,-

Kongekrabbe | Snøkrabbe | Taskekrabbe klør
Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

②

Snøkrabbe | Blåskjell | Ferske reker 659,-

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje | Blåskjell dampes med hvitvin og hvitløk eller i en kremet spicy saus

② ⑫ ⑭

Norsk hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps 1499,-

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

②

Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske reker 1299,-

Serveres kokt og avkjølt eller sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje, reker kokt og avkjølt

②

Norsk hummer fra akvariet 259,- pr. hg ②

(min. 600 gram)

Serveres dampet naturell med salt | Grillet med hvitløksolje eller 50/50

Vi har stort utvalg av skalldyr og skjell i vår ferskvareavdeling samt våre akvarier, er det noe du savner, vennligst spør oss, så kan det meste fikses!

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni (min. 2 pers.) 1785,- pr. person

Vår signaturtallerken, for dere som ønsker en uforglemmelig skalldyreropplevelse!

Levende norsk hummer og sjøkreps tas fra akvariet, tilberedes etter ønske, spør din servitør.

Ferske gratinerte kamskjell | Rå østers, kan gratineres | Blåskjell vanlig eller spicy

Akkompagnert med fersk kongekrabbe | Reker | Krabbeklør

Vi anbefaler å legge til en boks med stør caviar for å fullbyrde opplevelsen, spør din servitør for caviarmeny.

Så er det bare å nyte det beste Fjellskål og havet har å by på, Velbekomme!

② ⑦ ⑫ ⑭

Fjellskåls «Ocean Royal» skalldyrsymfoni 2895,- pr. person

Det mest eksklusive Fjellskål har å by på innen skalldyr!

Norsk hummer og kongekrabbe blir tatt levende fra vårt akvarium, akkompagneres med store levende kamskjell som grilles med kjørvell og estragonsmør med parmesan og hvitløk. Hummer og kongekrabbe tilberedes etter ønske, dampet eller grillet, med hvitløk, urtesmør eller naturell, spør din servitør om veiledning.

Vi anbefaler å legge til en boks med stør caviar for å gjøre Ocean Royal komplett, som forretten eller for å akkompagnere skalldyrene, spør din servitør for caviarmeny.

② ⑦ ⑫ ⑭

Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette

Liten 99,- Stor 159,-

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt
6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter
13. Lupin 14. Bløtdyr



Fjellskål



Tilbehør

Sidasalat

Salat | Cherrytomater | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette
Liten 99,- | Stor 159,-

Saltbakte småpoteter 89,-

Sesongens ovnsbakte grønnsaker 99,-

⑦

Smørdampet Broccolini 99,-

⑦

Sauser 49,- ⑦

Smørsaus^⑫ | Kremet skalldyrsaus med safran^{②⑫⑭} | Soppsaus^⑫ | Rødvinsaus^⑫

Brød 59,-

①

Hvitløksbrød 59,-

①

Glutenfritt brød 49,-

⑦ Spor

Glutenfritt hvitløksbrød 59,-

⑦ Spor

Pommes frites 79,-

① Spor

Søtpotetfries 89,-

① Spor

Aioli | Remulade | Tartarsaus

Liten 29,- | Stor 59,-

③ ⑩

Majones

Liten 19,- | Stor 39,-

③

Chilimajones

Liten 29,- | Stor 59,-

③

Pisket smør 29,-

⑦

Ponzusaus 39,-

① ④

Soyasaus 29,-

① (Glutenfri på forespørsel)



Fjellskål



Dessert

Under hver dessert har vi anbefalt en passende dessertvin for deg. Vi har et godt utvalg av dessertviner, er det noe spesielt du ønsker, vennligst spør din servitør for veiledning.

Crème brûlée 189,-

Crème Brûlée er en klassisk dessert, som er en perfekt avslutning på ethvert måltid du har hatt hos oss.

Niepoort 20-year-old-tawny port 199,- ^⑫ | Oremus Tokaji late harvest 2019 129,- ^⑫

^{③⑦}

Sjokoladefondant, bærcoulis & Vaniljeiskrem 199,-

Vår fløyelsmyke sjokoladefondant, enkel & nydelig, som den skal være.

Niepoort 20-year-old-tawny port 199,- ^⑫

^{①a③⑦⑧}Traces

Vaniljeiskrem & GOLD caviar fra ROGN 399,-

Vår signaturdessert. Du tenker kanskje caviar og is er galskap. Det gjorde vi også, men kombinasjonen er fantastisk, hvis du tør å prøve vil du få en smaksåpenbaring av søtt & salt, en slags lakrislignende smak med en nøtteaktig avslutning, vi topper med karamellisert sukker for å få litt krønsj.

Passer perfekt med en av våre to utvalgte dessertviner.

^{③④⑦}

Edel Is-sider 149,- ^⑫ | Riesling Auslese 1994 Jos. Christoffel jr. 149,- ^⑫

Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger rosé champagne 299,-

(Inneholder alkohol)

Vår andre signaturdessert. Denne desserten ble laget til en champagnemiddag vi arrangerte, vi strevde med å kombinere en champagne med dessert fordi sukkerinnholdet i champagnen er ganske lavt. Men ting trenger ikke alltid være så komplekst, så vi prøvde med noe så enkelt som bringebærsorbet, resultatet var en fantastisk forfriskende dessert med en fin balanse og lavt sukkerinnhold.

^⑫

Taittinger Nocturne rosé sec 219,- ^⑫

Ostefat med lokal og europeisk variasjon

Liten 199,- | Stor 349,-

En variasjon av topp kvalitets oster fra både inn- og utland laget av enten Ku-, Sau- eller Geitemelk, med tradisjonelt tilbehør.

Sesongbaserte oster | Blåmuggost | Hvitmuggost | Myk ost | Fast ost

^{①⑦⑧}

Château Graves Sauternes 2018 149,- ^⑫