



## FORRETTER & DELERETTER

### Fjellskåls Fiskesuppe 195,- / Stor porsjon 295,- ②Spør ④⑦⑫⑭Spør

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

### Fjellskåls Skaldyrssuppe 349,- / Stor porsjon 495,- ②⑦⑫⑭

Kremet skaldyrssuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvellolje

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

### Salat med Tunfisk tataki 445,- ④

Lynstekt fersk tunfisk | Blandet salat | Cherrytomater | Posjert egg ③ | Toppet med miso-dressing ⑥

### Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks og Eldhusrøykt Laks 269,- ④

Serveres med sennepssaus ⑩⑦ (laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & rødløk ⑦

Bytt røykelaks med røykt villaks for + 70,-

### Carpaccio av Indrefilet av Storfe eller Hvalkjøtt 299,- ①

Velg mellom urtemarinert indrefilet av storfe eller hvalkjøtt.

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

### Kaviarsymfoni 289,- ④

Fire typer norsk kaviar | Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill

### Kalix-Løyrom 50 g 599,- ④

Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill

### ROGN Stør-Caviar Symfoni 799,- ④

Fire typer Stør-Caviar | Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill

#### Stør-Caviar fra ROGN ④

Ristet brød ① (glutenfritt på forespørsel) | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill

	Sibirsk stør	Hvit stør	Oscietra	Oscietra LYS	GOLD imperial	Beluga
15g	550,-	580,-	700,-	850,-	750,-	2000,-
30g	1100,-	1150,-	1400,-	1650,-	1500,-	3950,-
50g	1800,-	1910,-	2400,-	2600,-	2500,-	6500,-
125g	4500,-	4700,-	5500,-	6300,-	6000,-	16000,-

### Sashimi ④⑭

Ponzusaus ④⑥ | Soyasaus/Glutenfri soyasaus serveres på forespørsel ①⑥

Aurora laks	195,-
Regnbueørret	195,-
Glitne kveite	195,-
Kingfish/Hamachi	265,-
Bluefin Tunfisk «Chu-toro»	379,-
Gulfinnet Tunfisk	265,-
Kamskjell fra Øygarden	239,-
Kuskjell	199,-
Kråkebolle Grønn/Rød	229,-
Teppeskjell	79,-

### Østers pr. stk. ⑭

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

Boudeuse no. 5	89,-
Gillardeau no. 3	109,-
Regal D'OR no. 3	119,-
Blue Point	98,-
Wild local flat oyster	119,-
Wild local gigas oyster	114,-
Gratinert østers med kjørvell- og estragonsmør med parmesan + 10,- stk ⑦	

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



## FORRETTER & DELERETTER

### Reketallerken ②

295,- / Stor porsjon 585,-  
Ferske reker | Sitron | Majones ③

### Dampede Blåskjell ⑫⑭

199,- / Stor porsjon 385,-  
Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille  
Et hint av chili | Serveres med aioli ③⑩

### Norske Knivskjell

425,- / Stor porsjon 845,- ⑦⑭  
Kjørvel- og estragonsmør | Hvitløk | Chili |  
Bladpersille

### Tigerreker 395,- ②

Stekte store tigerreker | Skalldyrsaus ⑦⑫ | Hvitløk og et hint av chili

### Krabbeklør 495,- / Stor porsjon 979,- ②

Taskekrabbe-klør | Sitron | Kremet sennepsmajones (vanlig majones på forespørsel) ③⑦⑩

### Norsk Hummer & Frisk Salat 765,- ②

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

### Snøkrabbe 495,- / Fersk fra Akvariet 795,- ②

Stor porsjon 955,- ② / Fersk fra akvariet 1425,-  
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet og avkjølt | Sitron | Majones ③

### Kongekrabbe 945,- / Fersk fra Akvariet 1199,- ②

Stor porsjon 1879,- / Fersk fra akvariet 2365,-  
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet og avkjølt | Sitron | Majones ③

### Sjøkreps 569,- / Stor porsjon 1119,- ②⑦

Grillet med kjørvæl- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Sitron | Majones ③

### Grillet Bleksprut 495,- ⑭

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus ④⑥

### Levende O-Skjell fra Øygarden 189,- stk. ⑦⑭

Gratinert med kjørvæl- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

### Levende Kamskjell fra Øygarden 279,- stk. ⑦⑭

Gratinert med kjørvæl- og estragonsmør | Parmesan ⑦ | Hvitløk

### Levende Kamskjell fra Øygarden & White Sturgeon Caviar fra ROGN 445,- stk.

Pannestekt | Beurre Blanc ⑦⑫ | Toppet med White Sturgeon Caviar fra ROGN ④⑦⑫



## FISK

### Skreiloin 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet Broccolini  
Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫⑦

### Piggvar 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini  
Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

### Kveite 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini  
Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

### Laks «Aurora» 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini | Saltbakte småpoteter  
Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⑦

### Breiflabb 545,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini | Saltbakte småpoteter  
Kremet skalldyrsaus med safran ②⑫⑭⑦

### Hel Flyndre 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini  
Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

### Fish & Chips 379,- ①④

Torsk panert i luftig øltempura | Blandet salat  
Tartarsaus ③⑩

### Dagens Fiskerett 395,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini  
Saltbakte småpoteter | Saus ②⑦⑫⑭

### Dagens Fish & Chips 349,- ①④

Fisk panert i luftig øltempura | Blandet salat | Tartarsaus ③⑩

### Hvalbiff 545,-

#### Legg til Surf&Turf – Grillet hummerhale + 499,- ②

Serveres med sellerirotpuré ⑦⑨ | Dampet broccolini  
Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦

Velg mellom rødvinsaus eller soppstuing ⑦⑫

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

## SESONGRETTER

### Forretter

#### Rakfisk fra Noraker Gård i Valdres 295,-

④  
Mandelpoteter | Rørosrømme ⑦ | Grov sennep ⑩ | Rødløk  
Syltede rødbeter | Flatbrød ①

#### Sprøstekte Torsketunger 295,- ①④⑦

Karamellisert løk ⑦ | Tartarsaus ③⑩

### Hovedretter

#### Skreimølje 725,- ④

Dampede skreiskiver, Lever & Rogn | Mandelpoteter  
Gulrøtter | Smeltet gressløksmør ⑦

#### Fjellskåls Persetorsk 625,- ④

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦  
Eggesmør ③⑦ | Sprøstekt bacon ⑦

#### Spekesild 395,- ④

Sukkersaltede sildefileter | Mandelpoteter | Kålrabistappe ⑦  
Syltede rødbeter | Rødløk | Dill | Rørosrømme ⑦

#### Fjellskåls Lutefisk 645,- ④

2 x Servering + 150,-

Mandelpoteter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon og  
baconfett ⑦ | Grov sennep ⑩

### Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ①Spor

Søtpotet-fries 89,- ①Spor

Saltbakte småpoteter 89,-

Ekstra saus 49,- ②⑦⑫⑭

### Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk | Agurk  
Avocado | Vinaigrette ⑫

Liten 109,- | Stor 179,-

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

## Forretter

### Carpaccio av Indrefilet av Storfe eller Hvalkjøtt 299,- ①

Velg mellom urtemarinert indrefilet av stofe eller hvalkjøtt

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

## Hovedretter

### Indrefilet av Storfe

Mørnet førsteklasses norsk indrefilet av Wagyu- & Angusokse-krysning fra NYYYT

200g 795,- | 300g 1139,- | 400g 1449,-

Serveres med sellerirotpuré ⑦⑨ | Dampet broccolini | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦

Velg mellom rødvinsaus eller soppstuing ⑦⑫

Legg til Surf&Turf – Grillet hummerhale + 499,- ②

## Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ① Spor

Søtpotet-fries 89,- ① Spor

Saltbakte småpoteter 89,-

Ekstra saus 49,- ②⑦⑫⑭

### Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk | Agurk | Avocado

Vinaigrette ⑫

Liten 109,- | Stor 179,-

### Norsk A4 Wagyu Indrefilet fra NYYYT – 100% Wagyu – Marmorering 6-8

Tataki pr. 100g 750,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i skiver som sashimi. Serveres med Yakiniku-saus ①④⑥⑪

### Reinsdyr indrefilet 745,-

Ovnsbakte rotgrønnsaker ⑦ | Smørstekt sopp ⑦ | Mandelpoteter | Portvinsaus ⑦⑫

### Fjellskåls Signatur-Hamburger 395,- ①③⑦⑩

180g saftig burger av grovkvernet Wagyu & Angus | Lagret cheddarost ⑦ (laktosefri) | Karamellisert løk ⑦ | Hjertesalat

Tomat | Sylteagurk | Hamburgerdressing ③ | Pommes frites ①spor | Aioli ③

Bytt til søtpotetfries + 15,- ①spor



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

### Skalldyrsymfoni 945,- ②⑫⑭

Et utvalg fra det beste av dagens skalldyr. Sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | Blåskjell serveres dampet med hvitløk eller i en kremet spicy saus ⑦

### Stor Skalldyrsymfoni 2195,- ②⑫⑭

Et utvalg fra det beste av dagens skalldyr. ½ norsk hummer og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt. Blåskjell serveres dampet med hvitløk eller i en kremet spicy saus ⑦

### Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni (min. 2 pers.) 1995,- pr. person

Vår signaturtallerken – En uforglemmelig skalldyropplevelse! ②⑦⑫⑭

La deg begeistre av havets beste råvarer:

**Levende norsk hummer og sjøkreps**, hentet direkte fra akvariet vårt og tilberedt etter dine ønsker – spør din servitør.

**Ferske, gratinerte kamskjell, rå eller gratinerte østers, og blåskjell** (klassiske eller spicy).

Fersk **kongekrabbe, reker, og krabbeklør**.

For å gjøre opplevelsen komplett, anbefaler vi **Stør-Caviar** – perfekt som tilbehør eller en forrett. Se vår eksklusive Caviarmeny på side 1.

Len deg tilbake, nyt, og opplev det aller beste Fjellskål og havet har å by på.

### Krabbesymfoni 1549,- ②

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

### Snøkrabbe | Blåskjell | Ferske Reker 745,- ②⑫⑭

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

### Norsk Hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps 1699,- ②

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

### Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske Reker 1425,- ②

Sjøkreps og kongekrabbe serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje | Reker serveres kokt og avkjølt.

### Norsk Hummer fra Akvariet 289,- pr. Hg ② (min. 600 gram)

Serveres dampet naturell med salt, grillet med hvitløksolje eller 50/50.

### Hummerhale sashimi + 299,- ②

ponzusaus ④⑥ | Soyasaus ①⑥ eller glutenfri soyasaus serveres til på forespørsel

### Fjellskåls «Ocean Royal» Skalldyrsymfoni 3495,- pr. person

Det mest eksklusive Fjellskål har å by på innen skalldyr! ②⑦⑫⑭

**Levende norsk hummer og kongekrabbe**, valgt direkte fra akvariet vårt, servert sammen med **store levende kamskjell** gratinert i kjørvell- og estragonsmør med parmesan og hvitløk.

Både **hummer og kongekrabbe** tilberedes etter dine ønsker – dampet eller grillet, med hvitløk, urtesmør eller naturell. Spør servitøren din for råd om den perfekte tilberedningen.

For å gjøre «Ocean Royal»-opplevelsen komplett anbefaler vi å legge til **Stør-Caviar** – perfekt som forrett eller som tilbehør til skalldyrene. Se vår eksklusive caviarmeny på side 1.



## TILBEHØR

### Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk  
Agurk | Avocado | Vinaigrette ⑫  
Liten 109,- | Stor 179,-

### Sesongens ovnsbakte grønnsaker

109,- ⑦

**Dampet Brokkolini** 129,-

**Sellerirotpuré** 109,- ⑦⑨

**Saltbakte Småpoteter** 89,-

**Pommes frites** 79,- ①Spør

**Søtpotet-fries** 89,- ①Spør

**Brød** 59,- ①

**Hvitløksbrød** 59,- ①

**Glutenfritt brød** 49,- ⑦Spør  
(Melkefri på forespørsel)

**Glutenfritt hvitløksbrød** 59,- ⑦Spør  
(Melkefri på forespørsel)

**Sauser** 49,- ⑦

Smørsaus ⑫

Kremet skalldyrsaus med safran ②⑫⑭

Soppsaus ⑫

Rødvinsaus ⑫

**Aioli | Remulade | Tartarsaus** ③⑩

Liten 29,- | Stor 59,-

**Majones** ③

Liten 19,- | Stor 39,-

**Chilimajones** ③

Liten 29,- | Stor 59,-

**Pisket Smør** 29,- ⑦

**Smeltet Smør** 29,- ⑦

**Maltesdik** 19,- ①

**Ponzusaus** 39,- ④⑥

**Soyasaus** 29,- ①⑥  
(Glutenfri på forespørsel)

**Wasabi** 29,- ⑩

**Ingefær** 29,-



## DESSERT

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

### Crème Brûlée 199,- ③⑦

Niepoort 20-year-old-tawny port 209,- ⑫

Oremus Tokaji late harvest 2019 129,- ⑫

### Sjokoladefondant med Bærcoulis & Vaniljeiskrem 219,- ①a③⑦⑧Spør

Niepoort 20-year-old-tawny port 209,- ⑫

### Iskrem & Sorbet

1 kule 89,- | 2 kuler 139,- | 3 kuler 189,-

#### Smaker:

**Iskrem** ⑦ Kan inneholde spor av ⑤⑧

Vanilje

Sjokolade med sjokoladebiter

Brunost

**Sorbet** Kan inneholde spor av ⑤⑦⑧

Pasjonsfrukt

Bringebær

Jordbær

### Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger Rosé Champagne 349,-

(Inneholder alkohol) ⑫

Taittinger Nocturne Rosé Sec 299,- ⑫

### Vaniljeiskrem & GOLD Caviar fra ROGN 399,- ③④⑦

Edel Ice-Cider – Åkre Gård - 149,- ⑫

Riesling SL Honigberg Auslese 2018 - Weingut

Steffen-Prüm 199,- ⑫

### Ostefat med Lokal og Europeisk Variasjon

Liten 249,- | Stor 399,-

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 Gravas Sauternes 2018 159,- ⑫

Riesling SL Honigberg Auslese 2018 - Weingut

Steffen-Prüm 199,- ⑫