



Fjellskål



FORRETTER & DELERETTER

Fjellskåls Fiskesuppe 195,- / Stor porsjon 295,-

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

Fjellskåls Skalldyrsuppe 329,- / Stor porsjon 475,-

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvेलolje
② ⑦ ⑫ ⑭

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

Salat med Tunfisk tataki 395,- ④

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

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks og Eldhusrøykt Laks 249,- ④

Serveres med sennepssaus ⑩ (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 269,- ④

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

Kalix-Løyrom 50 g 599,- ④

Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

ROGN Stør-Caviar Symfoni 799,- ④

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

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

Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

	Sibirsk stør	Hvit stør	Oscieta	Oscieta 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,-

All Caviar kan serveres med ristet glutenfritt brød på forespørsel

Sashimi ④ ⑭

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,-

Ponzusaus ③ ④ | Soyasaus ① (glutenfri på forespørsel) | Ingefær | Wasabi ⑩ | Sitron

Østers & Skjell pr. stk. ⑭

Boudeuse no. 5 - 84,- | Gillardeau no. 3 - 99,- | Regal D'OR no. 3 - 109,- | Blue Point Østers - 92,-

Ville flatøsters fra Bømlo - 109,- | Ville gigasøsters fra Øygarden - 104,- | Teppeskjell 79,-

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

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

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

Reketallerken 295,- / Store Varanger-reker 395,- ②

Stor porsjon 585,- / Store Varanger-reker 785,-
Ferske reker | Sitron | Majones③

Tigerreker 395,- ②

Stekte store tigerreker | Skaldyrsaus⑦⑫ | 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 695,- ②

½ nykøkt hummer servert avkjølt | Blandet salat | Cherrytomater | Avocado | Rødløk | Toppet med mangodressing③

Snøkrabbe 465,- / Stor porsjon 895,- ②

Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Sitron | Majones③

Kongekrabbe 895,- / Fersk fra Akvariet 1145,- ②

Stor porsjon 1795,- / Fersk fra akvariet 2245,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones③ | Sitron

Sjøkreps 545,- / Stor porsjon 1079,- ②⑦

Grillet med kjørvel- og estragonsmør eller nykøkt og avkjølt | Majones③ | Sitron

Grillet Blekksprut 495,- ⑭

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus④

Dampede Blåskjell 189,- / Stor porsjon 359,- ⑫⑭

Hvitvin | Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille | Et hint av chili | Serveres med aioli③⑩
Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

Kremede Spicy Blåskjell 199,- / Stor porsjon 379,- ⑦⑫⑭

Fløte | Extra virgin olivenolje | Sterk Chili | Hvitløk | Bladpersille
Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

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

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Levende Kamskjell fra Øygarden 239,- stk. ⑦⑭

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Levende Kamskjell fra Øygarden & White Sturgeon Caviar fra ROGN 395,- stk.

Pannestekt | Beurre Blanc | Toppet med White Sturgeon Caviar fra ROGN ④⑦⑫⑭



Fjellskål

FISK



Piggvar 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørrvel- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus⑦⑫

Kveite 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørrvel- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus⑦⑫

Laks «Aurora» 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron⑦

Breiflabb 545,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skaldyrsaus med safran②⑫⑭⑦

Hel Flyndre 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus⑦⑫

Fish & Chips 359,- ①④

Torsk panert i luftig øltempura | Blandet salat | Tartarsaus③⑩

Dagens Fiskerett 395,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Saus⑦⑫

Dagens Fish & Chips 329,- ①④

Fisk panert i luftig øltempura | Blandet salat | Tartarsaus③⑩

Hvalbiff 525,-

Serveres med sellerirotpuré⑦⑨ | Smørdampet broccolini⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦
Velg mellom rødvinssaus eller soppstuing⑦⑫

Legg til Surf&Turf – Grillet hummerhale + 399,- ②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ①Spor | Søtpotet-fries 89,- ①Spor | Saltbakte småpoteter 89,-
Sidesalat liten/stor 109,-/179,- | Ekstra saus 49,- ⑦

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skaldyr

Sidesalat

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

Liten 109,- Stor 179,-

FORRETT

Rakfisk fra Noraker Gård i Valdres 295,- ④

Mandelpoteter | Rørosrømme ⑦ | Grov sennep ⑩ | Rødløk | Syltede rødbeter

HOVEDRETTER

Fjellskåls Persetorsk 595,- ④

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦ | Eggesmør ③ ⑦ | Sprøstekt bacon ⑦

Spekesild 395,- ④

Sukkersaltede sildefileter | Mandelpoteter | Kårabistappe 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

Skinnstekt Torskerygg 565,- ④

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon ⑦ | Smørsaus ⑦ ⑫

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

KJØTT

FORRETTER

Carpaccio av Indrefilet av Storfe eller Hvalkjøtt 299,- ①

Velg mellom urtemarinert indrefilet av stoffe eller hvalkjøtt

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

HOVEDRETTER

Indrefilet av Storfe

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

200g 765,- | 300g 1095,- | 400g 1395,-

Serveres med sellerirotpuré ⑦ ⑨ | Smørdampet broccolini ⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Velg mellom rødvinssaus eller soppstuing ⑦ ⑫

Legg til Surf&Turf – Grillet hummerhale + 399,- ②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ① Spor | Søtpotet-fries 89,- ① Spor | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/ stor 109,-/179,- | Ekstra saus 49,- ⑦

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 ① ④ ⑥ ⑩

Fjellskåls Signatur-Hamburger 395,- ① ③ ⑦ ⑩

180/ 100 g saftig burger av grovkvernet Wagyu & Angus | Lagret cheddarost | Karamellisert løk | Hjertesalat | Tomat | Sylteagurk

Hamburgerdressing | Pommes frites ① spor | Aioli

Bytt til søtpotetfries + 15,- ① spor



Fjellskål

SKALLDYR



Skalldyrsymfoni 899,-

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 hvitvin og hvitløk eller i en kremet spicy saus

② ⑫ ⑭

Stor Skalldyrsymfoni 2085,-

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 hvitvin og hvitløk eller i en kremet spicy saus

② ⑫ ⑭

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni (min. 2 pers.) 1945,- pr. person

Vår signaturtallerken, for dere som ønsker en uforglemmelig skalldyropplevelse!

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

Ferske gratinerte kamskjell | Rå østers, kan gratineres | Blåskjell vanlige 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 Caviar-meny.

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

② ⑦ ⑫ ⑭

Krabbesyfoni 1475,- ②

Kongekrabbe | Snøkrabbe | Taskekrabbe-klør

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

Snøkrabbe | Blåskjell | Ferske Reker 695,-

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

② ⑫ ⑭

Norsk Hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps 1599,-

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

②

Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske Reker 1385,-

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

②

Norsk Hummer fra Akvariet 279,- 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 i våre akvarier. Er det noe du savner, vennligst spør oss, så kan det meste fikses!

Fjellskåls «Ocean Royal» Skalldyrsymfoni 3495,- 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 forrett eller for å akkompagnere skalldyrene. Spør din servitør om Caviar-meny.

② ⑦ ⑫ ⑭

Sidesalat

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

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



Fjellskål

TILBEHØR



Sidesalat

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

Sesongens Ovnsbakte Grønnsaker 109,- ⑦

Smørdampet Broccolini 129,- ⑦

Sellerirotpuré 109,- ⑦⑨

Saltbakte Småpoteter 89,-

Pommes frites 79,- ⑦Spør

Søtpotet-fries 89,- ⑦Spør

Brød 59,- ①

Hvitløksbrød 59,- ①

Glutenfritt brød 49,- ⑦Spør

Glutenfritt hvitløksbrød 59,- ⑦Spør

Sauser 49,- ⑦

Smørsaus^⑫ | Kremet skaldyrsaus 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

Ponzusaus 39,- ①④

Soyasaus 29,- ①

(Glutenfri på forespørsel)



Fjellskål



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,-

^{①a③⑦⑧}Traces

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

Vaniljeiskrem & GOLD Caviar fra ROGN 399,-

^{③④⑦}

Edel Is-Sider – Åkre Gård - 149,- ^⑫

Riesling SL Honigberg Auslese 2018 - Weingut Steffen-Prüm - 199,- ^⑫

Bringebærsorbet toppet med

fruktig Taittinger Rosé Champagne 349,-

(Inneholder alkohol) ^⑫

Taittinger Nocturne rosé sec - 299,- ^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 Sonnenuhr Auslese 2018 - Weingut Steffen-Prüm - 199,- ^⑫

Iskrem og 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