



Selskapsmenyer

Velkommen til Fjellskål – sjømatdestinasjonen i Bergen.

Her møtes hav og håndverk i selskapsmenyer som hever det beste fra kystens råvarer, tilberedt med vår signatur: lidenskap for kvalitet.

For å sikre ferskhet og presisjon, bestilles/velges én enkelt meny for hele selskapet (unntak av meny 6 og 7) minst en uke i forkant av besøket.

Til menyene tilbyr vi drikkepakker. Gjelder ved minimum 4 bestillinger. Skann QR-koden under for å komme til vinkartet vårt.

Alle menyer serveres med nystekt brød, pisket smør og husets aioli.

Velbekomme!





Fjellskål

Forrett

Fjellskåls Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med hvit og rød fisk, gulrøtter og purreløk. Toppet med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Legg til håndpillede reker +89,-

Hovedrett

Kveite

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter

Dessert

Crème Brûlée

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

MENY 1

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fiskesuppe

Fisk, Melk, Sulfitter

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Reker: Skalldyr

Allergener – Kveite: Fisk, Melk

Smørsaus: Melk, Sulfitter

Grønnsaker: Melk, Selleri

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Creme brulee

Egg, Melk

MENY - KR 1085,-

DRIKKEPAKKE + KR 650,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1200,-



Fjellskål

Forrett

Fjellskåls Skalldyrsuppe

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe og håndpillede reker. Toppet med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Hovedrett

Skalldyrsymfoni

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet sjøkreps med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokt og avkjølt. Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Komplementer skalldyrfatet deres med fersk kongekrabbe
560,- per 100g

Dessert

Sjokoladefondant

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

MENY 2

Allergener – Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Skalldyrsuppe
Skalldyr, Fisk, Soya,
Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Allergener – Skalldyrsymfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener – Kongekrabbe: **Skalldyr**

Allergener – Sjokoladefondant
Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Sesam, Peanøtter, Nøtter)

Påkrevede valg ved bestilling av denne menyen:

Hovedrett

Blåskjell

- dampet med hvitløk
- dampet i en kremet spicy saus

MENY - KR 1625,-

DRIKKEPAKKE + KR 650,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1200,-



Fjellskål

Hovedrett

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

Vårt signatur-skalldyrtårn. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dunderun kamskjell, gratinert med kjørvel-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjørvel-estragonsmør. Østers serveres naturell eller gratinert. Blåskjell kan dampes i hvitløk eller i en kremet spicy saus. Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +299,-

Dessert

Vaniljeis & ROGN Gold Caviar

Vaniljeis toppet med sprøtt karamellisert sukker og Caviar. Den perfekte kombinasjon av søtt og salt.

- eller -

Bringebærsorbet & Rosé Frizzante

Bringebærsorbet toppet med Langmann Schilcher Frizzante. (Inneholder alkohol)

Påkrevde valg ved bestilling av denne menyen:

Hovedrett

Hummer/Kongekrabbe/Sjøkreps

- dampet
- grillet med hvitløksolje
- grillet med kjørvel-estragonsmør

Østers

- naturell
- gratinert

Blåskjell

- dampet med hvitløk
- dampet i en kremet spicy saus

Dessert

- iskrem med caviar
 - sorbet med rosé frizzante
-

MENY - KR 2750,-

DRIKKEPAKKE + KR 950,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1800,-

MENY 3

Allergener – Brød & smør
Brød: Hvete, Rug
Pisket smør: Melk
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Luxury
Skalldyr, Bløtdyr
Gratinerte (kamskjell/østers): Melk, Bløtdyr
Spicy blåskjell: Melk, Bløtdyr
Majones: Egg

Allergener – Iskrem & Caviar
Fisk, Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)

Allergener – Sorbet & champagne
Sulfitter
(Spor: Egg, Nøtter)
Vin: Sulfitter



Fjellskål

Forrett

Blåskjell

Blåskjell dampet med hvitløk – **eller** – i en kremet spicy saus.

Mellomrett

Dundrun Kamskjell

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Hovedrett

Piggvar

Ovnsbakt med kjørvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.
Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter

Dessert

Crème Brûlée

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

Påkrevde valg ved bestilling av denne menyen:

Hovedrett

Blåskjell

- dampet med hvitløk
 - dampet i en kremet spicy saus
-

MENY - KR 1445,-

DRIKKEPAKKE + KR 850,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1600,-

MENY 4

Allergener – Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blåskjell: **Bløtdyr**
Aioli: **Egg**
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Allergener – Piggvar: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Creme brulee
Egg, Melk



Fjellskål

Forrett

Ferske Fjordreker

Serveres med sitron og majones.

Mellomrett

Dundrun Kamskjell

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Hovedrett

Norsk Hummer, Kongekrabbe & Sjøkreps

Grillet med hvitløksolje – eller – kokt og avkjølt

Dessert

Sjokoladefondant

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

MENY 5

Allergener – Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Reker
Skalldyr
Majones: **Egg**

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Allergener – Hummer, kongekrabbe & sjøkreps: **Skalldyr**

Allergener – Sjokoladefondant
Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Sesam, Peanøtter, Nøtter)

Påkrevde valg ved bestilling av denne menyen:

Hovedrett

Hummer/Kongekrabbe/Sjøkreps

- grillet med hvitløksolje
- kokt og avkjølt

MENY - KR 2995,-

DRIKKEPAKKE + KR 850,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1600,-



Fjellskål

Forrett

Carpaccio av Indrefilet

Tynne skriver av cognac- og dijonmarinert indrefilet, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

Hovedrett

200g Indrefilet av Storfe

Mørnet indrefilet av norsk storfe fra NYYYT – en krysning mellom Wagyu og Angus. Pannestekt – **Medium rare** – og serveres med sellerirotpuré, ovnsbakte sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Soppstuing – **eller** – rødvinssaus

«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,-

Saltbakte småpoteter 89,-

Ekstra soppstuing eller rødvinssaus 49,-

Pommes frites 89,-

Søtpotet fries 95,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Dessert

Sjokoladefondant

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

Påkrevede valg ved bestilling av denne menyen:

Hovedrett

Saus

- soppstuing
- rødvinssaus

indrefilet serveres **medium rare** dersom annet ikke er spesifisert

MENY - KR 1385,-

DRIKKEPAKKE + KR 650,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1200,-

MENY 6

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av indrefilet

Sennep, Sulfit

Parmesan: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Indrefilet: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfit**

Soppstuing: **Melk**

Hummerhale: **Skalldyr, Melk**

Allergener – Ekstra

Soppstuing: **Melk**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfit**

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Sidesalat vinaigrette: **Sennep,**

Sulfit

Allergener – Sjokoladefondant

Hvete, Egg, Melk, Soya

(Spor: **Sesam, Peanøtter, Nøtter**)



Fjellskål

Forrett

Dagens Grønnsakssuppe

Vegansk suppe med dagens utvalg av grønnsaker. Topped med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Hovedrett

Kremet Soppasta med Parmesan

Tagliatelle i en kremet saus med en blanding av kongeøsterssopp, Blågrå østerssopp og shiitakesopp, toppet med modnet parmesan.

Dessert

Crème Brûlée

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

MENY 7

Allergener – Brød & smør
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Grønnsakssuppe
Selleri, Sulfit
(Spor: Skaldyr, Fisk, Bløtdyr)

Allergener – Pasta
Hvete, Melk, Sulfit
Parmesan: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Creme brulee
Egg, Melk

MENY - KR 945,-

DRIKKEPAKKE + KR 650,-

PREMIUM DRIKKEPAKKE + KR 1200,-