

Forretter & Deleretter

Supper

Serveres med brød og pisket smør

Fjellskåls Fiskesuppe

Forrett 249,- | Stor porsjon 399,-

Kremet fiskesuppe med hvit og rød fisk, gulrøtter og purreløk.
Toppet med bladpersille og urteolje fra GRØNN.

Legg til håndpillede reker +89,-

Fjellskåls Skalldyrsuppe

Forrett 395,- | Stor porsjon 595,-

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe og håndpillede reker.
Toppet med bladpersille og estragonolje fra GRØNN.

Dagens Grønnsakssuppe

Forrett 209,- | Stor porsjon 349,-

Vegansk suppe med dagens utvalg av grønnsaker.
Toppet med bladpersille og urteolje fra GRØNN

Salater

Serveres med brød og pisket smør

Fjellskåls Cæsar Salat 395,-

Store håndpillede reker med blandet salat, krutonger og modnet parmesan.
Velg mellom Klassisk – eller – Fjellskåls spicy Cæsar dressing

Norsk Hummer & Frisk Salat 785,-

Nykokt halv hummer servert med blandet salat, cherry tomater og rødløk.
Toppet med mangodressing.

Sommersalat 355,-

Blandet salat med erter, zucchini og en fruktig vinaigrette.
Toppet med salatost fra Rygge Meieri.

Tunfisk Tataki & Agurk Salat 475,-

Lynstekt tunfisk med en krydret og lett spicy agurksalat.

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra posjert egg 39,-

Ekstra Cæsar dressing 39,-

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fiskesuppe

Fisk, Melk, Sulfitter, Selleri

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Reker: Skalldyr

Allergener – Skalldyrsuppe

Bygg, Skalldyr, Fisk, Soya,

Selleri, Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Allergener – Grønnsakssuppe

Selleri, Sulfitter

(Spor: Skalldyr, Fisk, Bløtdyr)

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Cæsar salat: Skalldyr

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Parmesan: Melk

Krutonger: Hvete, Rug

Dressing: Hvete, Egg, Fisk, Sennep

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Hummer salat: Skalldyr

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Dressing: Egg

Allergener – Sommersalat

Vinaigrette: Sulfitter

Ost: Melk

Allergener – Tunfisk salat: Fisk

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Dressing: Soya, Sesam, Sulfitter

Allergener – Ekstra

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Cæsar dressing: Hvete, Egg, Fisk, Sennep

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Forretter & Deleretter

Carpaccio

Serveres med brød og pisket smør

Carpaccio av Indrefilet 299,-

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

Carpaccio av Hval 299,-

Tynne skiver av urtemarinert hvalkjøtt, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

Carpaccio av Klippfisk 299,-

Tynne skiver av klippfisk. Serveres med kapers, cherry tomater, ruccola og olivenolje.

Røykt & Gravet

Serveres med brød, pisket smør og rømmesaus med rødløk, sitron og dill. Gravlaks serveres med sennepssaus.

Gravlaks & Eldhusrøykt Laks 289,-

Fjellskåls cognacmarinerte gravlaks med dill, sammen med eldhusrøykt laks. Bytt til røykt villaks for +70,-

Eldhusrøykt Laks 129,- | **Varmrøykt med Pepper** 129,-

Eldhusrøykt Villaks 199,-

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks 129,-

Eldhusrøykt Ørret 129,-

Eldhusrøykt Torsk 129,-

Eldhusrøykt Blåkveite 129,-

Varmrøykt Sild «Bøklings» 129,-

Eldhusrøykt Makrell 129,- | **Varmrøykt** 129,- | **Peppermakrell** 129,-

Varmrøykt Ål 199,-

Varmrøykt Hval 129,- | **Kaldrøykt** 129,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepssaus 29,-

Ekstra rømmesaus med rødløk, sitron og dill 39,-

Majones 19,-

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av indrefilet

Sennep, Sulfitter

Parmesan: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av hval

Bygg, Fisk, Soya, Sulfitter

Parmesan: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av klippfisk

Fisk

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepssaus (laktosefri): Egg,

Melk, Sennep

Rømmesaus: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Gravlaks & røykt laks

Fisk, Sennep

Allergener – Laks: Fisk

Allergener – Villaks: Fisk

Allergener – Gravlaks: Fisk, Sennep

Allergener – Ørret: Fisk

Allergener – Torsk: Fisk

Allergener – Blåkveite: Fisk

Allergener – Sild: Fisk

Allergener – Makrell: Fisk

Allergener – Ål: Fisk

All røykt og marinert fisk kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr. Røykt hval kan inneholde spor av Skaldyr, Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepssaus (laktosefri): Egg, Melk,

Sennep

Rømmesaus: Melk

Majones: Egg

Forretter & Deleretter

Kaviarsymfoni

Serveres med ristet brød, rømme, rødløk og gressløk

Kaviarsymfoni 329,-

Fire typer norsk kaviar.

ROGN Størcaviar Symfoni 849,-

En smak av fire typer ROGN størcaviar.

Løyrom & Lakserogn

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og gressløk

Kalix-Løyrom 50g 499,-

Lakserogn «Atlantic Caviar» 95g 699,-

ROGN Størcaviar

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og gressløk

Baerii Caviar

15g 550,- | 30g 1100,- | 50g 1800,- | 125g 4500,-

White Sturgeon Caviar

15g 580,- | 30g 1150,- | 50g 1910,- | 125g 4700,-

Oscietra Caviar

15g 700,- | 30g 1400,- | 50g 2400,- | 125g 5500,-

Oscietra Caviar Lys

15g 850,- | 30g 1650,- | 50g 2600,- | 125g 6300,-

Gold Imperial Caviar

15g 750,- | 30g 1500,- | 50g 2500,- | 125g 6000,-

Beluga Caviar

15g 2000,- | 30g 3950,- | 50g 6500,- | 125g 16000,-

Bytt ut ristet brød med blinis +49,-

Ekstra ristet brød 29,-

Ekstra rødløk & dill 29,-

Ekstra rømme 39,-

Ekstra blinis 89,-

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug

Allergener – Rømme: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kaviar: Fisk

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Kaviar: Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ekstra

Blinis: Hvete, Egg, Melk

Ristet brød: Hvete, Rug

Rømme: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Forretter & Deleretter

Sashimi

Serveres med ponzusaus. Soyasaus er tilgjengelig på forespørsel.

Aurora-Laks 219,–

Regnbueørret 219,–

Kveite 269,–

Kongemakrell «Hamachi Kingfish» 289,–

Tunfisk «Yellowfin» 269,–

Tunfisk «Bluefin» 349,–

Tunfisk «Bluefin» Chu-Toro 399,–

Dundrun Kamskjell per stk 299,–

Kuskjell per stk 249,–

Teppeskjell per stk 79,–

Kråkeboller (Grønn/Rød) per stk 249,–

Ekstra ponzusaus 39,–

Ekstra soyasaus 29,–

Fersk wasabi (5 gram) 129,–

Syltet ingefær 29,–

Østers

Serveres på is med sitron. Mignonettesaus og Tabasco på forespørsel.

Boudeuse No. 5 per stk 95,–

Gillardeau No. 3 per stk 115,–

Regal d'Or No. 3 per stk 129,–

Flatøsters fra Bømlo / Øygarden per stk 129,–

Stillehavsøsters fra Øygarden per stk 119,–

Posjerte østers 3 stk 355,–

Dagens utvalg. Inneholder eple, daikon, kjørvell og GRØNN-olje.

Ekstra mignonette 29,–

Gratinert øster per stk +15,–

Gratinert med kjørvell-estragonsmør og parmesan.

Allergener – Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Soya**
(Spor: Bløtdyr)
Soyasaus: **Hvete, Soya**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks, Ørret, Kveite,
Kongemakrell, Tunfisk
Fisk
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Allergener – Kamskjell, Kuskjell,
Teppeskjell, Kråkeboller
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Soya**
(Spor: Bløtdyr)
Soyasaus: **Hvete, Soya**
Soyasaus (glutenfri): **Soya**
Wasabi: **Sennep**

Allergener – Mignonettesaus
Sulfitter

Allergener – Østers
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Gratinert østers
Melk, Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Forretter & Deleretter

Levende Kamskjell

Serveres med brød og pisket smør

Dundrun Kamskjell per stk 299,–

Gratinert med kjørvell-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Dundrun Kamskjell & Caviar per stk 465,–

Pannestekt, beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar.

Skjell

Serveres med brød og pisket smør

Blåskjell

Forrett 249,– | Stor porsjon 465,–

Dampet med sjalottløk, hvitløk, vin og bladpersille. Serveres med aioli.

Blåskjell i Kremet og Spicy Saus

Forrett 269,– | Stor porsjon 489,–

Dampet i en kremet og spicy saus med hvitløk, persille, chili og olivenolje.

O-Skjell fra Øygarden per stk 189,–

Gratinert med kjørvell-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Norske Knivskjell

Forrett 425,– | Stor porsjon 845,–

Sautert med kjørvell-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Teppeskjelltartar 299,–

Teppeskjell med en krydret og lett spicy dressing.

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Allergener – Kamskjell & Caviar

Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blåskjell: **Bløtdyr,**

Sulfitter

Aioli: **Egg**

Allergener – Spicy blåskjell

Melk, Bløtdyr

Allergener – O-skjell

Melk, Bløtdyr

Allergener – Knivskjell

Melk, Bløtdyr

Allergener – Teppeskjell: **Bløtdyr**

Dressing: **Soya, Sesam, Sulfitt**

All kamskjell og skjell kan inneholde spor av Skalldyr og Fisk

Pommes frites 89,–

Hvitløksbrød 59,–

Ekstra brød og pisket smør 59,–

Ekstra pisket smør 29,–

Ekstra aioli 29,–

Majones 19,–

Chili aioli 29,–

Allergener – Ekstra

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

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Forretter & Deleretter

Reker, Sjøkreps & Hummer

Serveres med brød og pisket smør

Ferske Fjordreker

Forrett 295,- | Stor porsjon 585,-

Serveres med sitron og majones.

Store Ferske Fjordreker

Forrett 395,- | Stor porsjon 785,-

Serveres med sitron og majones.

Store Tigerreker 475,-

To pannestekte tigerreker i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Sjøkreps

Forrett 599,- | Stor porsjon 1189,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - nykokt og avkjølt

Levende Sjøkreps fra vårt Akvarium

2199,- per kg | Hale sashimi +99,- per stk

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - dampet - eller - hale sashimi

Norsk Hummer

Hel Hummer 1995,- | Hale sashimi +299,-

Serveres med sitron og majones.

Dampet - eller - grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - 50/50 - eller - hale sashimi

Levende Norske Hummer fra vårt Akvarium

2999,- per kg (min. 600g) | Hale sashimi +299,-

Serveres med sitron og majones.

Dampet - eller - grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - 50/50 - eller - hale sashimi

Allergener - Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener - Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener - Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener - Tigerreker

Skalldyr, Melk, Sulfitter

Allergener - Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener - Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener - Hummer

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener - Hummer

Skalldyr

Majones: Egg

All reker, sjøkreps og hummer kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Allergener - Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Forretter & Deleretter

Krabbe

Servert med brød og pisket smør

Krabbeklør

Forrett 495,- | Stor porsjon 979,-

Serveres avkjølt med sitron og sennepsmajones.

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Krabbeklør: Skalldyr

Sennepsmajones: Hvete, Egg, Melk,

Sennep

Snøkrabbebein

Forrett 625,- | Stor porsjon 1225,-

Serveres med sitron og majones.

Kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Snøkrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Kongekrabbebein

Forrett 945,- | Stor porsjon 1879,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Kongekrabbebein

430,- per 100g (min. 1 bein)

Serveres med sitron og majones.

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Levende Kongekrabbe fra vårt Akvarium

Forrett 1199,- | Stor porsjon 2365,- |

Hel bein 510,- per 100g | Hel krabbe 3299,- per kg

Serveres med sitron og majones.

Dampet – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepsmajones 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

All krabbe kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepsmajones: Hvete,

Egg, Melk, Sennep

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Forretter & Deleretter

Blekksprut & Akkar

Serveres med brød og pisket smør

Blekksprut

Forrett 495,- | Stor porsjon 965,-

Pannestekt, servert med vår signatur ponzusaus og koriander.

Akkar

Forrett 495,- | Stor porsjon 965,-

Pannestekt i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Ost & Spekemat

Fjellskåls Ost- og Speketårn 1399,-

Anbefales for 2 eller flere personer. Et utvalg av 6 lokale og europeiske oster, samt 3 typer spekemat. Serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Ekstra kjeks 39,-

Fish & Chips

Serveres med pommes frites, ketsjup, tartarsaus og blandet salat toppet med vinaigrette

Fish & Chips 395,-

Torsk panert i en luftig øltempura.

Dagens Fish & Chips 365,-

Dagens fisk panert i en luftig øltempura.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra tartarsaus 29,-

Malteddik 19,-

Ertepuré 59,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blekksprut

Soya, Bløtdyr, Hvete

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Akkar

Soya, Bløtdyr

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Aioli: **Egg**

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Allergener – Ost- og speketårn

Ost: **Melk**

Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Kjeks

Hvete, Melk, Egg, Soya

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Tilbehør

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Pommes frites: (Spor: Hvete)

Allergener – Fish & Chips

Hvete, Fisk

Allergener – Dagens Fish & Chips

Hvete, Fisk

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Søtpotetfries: (Spor: Hvete)

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Malteddik: **Bygg**

Ertepuré: **Melk**

Fisk

Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter

Piggvar 695,-

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Kveite 625,-

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Breiflabb 595,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Aurora-Laks 495,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Regnbueørret 565,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Flyndre på Beinet 495,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Sild 425,-

Hel ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Langeloin 495,-

Dampet, serveres med skalldyrsaus med safran.

Uer 585,-

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Dagens Fisk 425,-

Spør din kelner om dagens utvalg.

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus med rødlok, dill og sitron 39,-

Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus med safran 49,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener – Tilbehør
Grønnsaker: Selleri

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

Allergener – Kveite: Fisk, Melk
Smørsaus: Melk, Sulfitter
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Breiflabb: Fisk
Skalldyrsaus: Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks: Fisk
Sylteagurk: Sennep
Rømme: Melk
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Regnbueørret: Fisk
Sylteagurk: Sennep
Rømme: Melk
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Flyndre: Fisk
Smørsaus: Melk, Sulfitter
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sild: Fisk
Smørsaus: Melk, Sulfitter
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Lange: Fisk, Melk
Skalldyrsaus: Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havuer: Fisk, Melk
Smørsaus: Melk, Sulfitter
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dagens fisk: Fisk
Bygg, Skalldyr, Melk, Sulfitter, Bløtdyr, Sennep
Melkefrie alternativer tilgjengelig

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra
Sylteagurk: Sennep
Rømmesaus: Melk
Smørsaus: Melk, Sulfitter
Skalldyrsaus: Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr
Sidesalat vinaigrette: Sennep, Sulfitter

Tradisjonelle Sesongretter

Forrett

Serveres med flatbrød og pisket smør

Rakfisk fra Valdres 299,-

Serveres med mandelpoteter, rørosrømme, grov sennep, syltet rødbet og rødløk.

Hovedrett

Fjellskåls Persetorsk 695,-

Tradisjonelt persetorsk, presset i 48 timer. Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, eggsmør og sprøstekt bacon.

Fjellskåls Lutefisk 749,-

Serveres med mandelpoteter, ertestuing, sprøstekt bacon med baconfett og grov sennep.

Dobbel servering +150,-

Legg til brunost +49,-

Skinnstekt Torskeloin 645,-

Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, sprøstekt bacon og smørsaus.

Spekesild 395,-

Modnet sukkersaltet sildefileter, serveres med poteter, syltede rødbeter, rødløk, dill og rørosrømme.

Hvalbiff 585,-

Pannestekt hval, serveres med sellerirotpuré, sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Velg mellom soppstuing – eller – rødvinssaus

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

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 109,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus 39,-

Ekstra smørsaus eller skaldyrsaus med safran 49,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing eller rødvinssaus 49,-

Pommes frites 79,-

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener – Brød & smør

Flatbrød: **Hvete**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Rakfisk: **Fisk**

Rørosrømme: **Melk**

Grov sennep: **Sennep**

Allergener – Persetorsk: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Eggsmør: **Egg, Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Lutefisk: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Grov sennep: **Sennep**

Brunost: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Torskeloin: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Spekesild: **Fisk**

Salat: **Egg, Melk, Selleri, Sennep**

Allergener – Hvalbiff: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Soppstuing: **Melk**

Hummerhale: **Skalldyr, Melk**

Alle sesongbaserte retter kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Sylteagurk: **Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk,**

Sulfitter, Bløtdyr

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

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

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Hel fisk & fisk på beinet

Tilgjengelighet kan variere avhengig av fangst.
Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter.

Piggvar på Beinet 1999,–

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Kveite på Beinet 1899,–

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Sjøtunge 1899,–

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Uer 1399,–

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Fjellørret 1299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Hel Telemarksrøye 1299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Hel Dorade

(≈ 0.5kg) 949,– | XL (≈ 1.3kg) 2299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Hel Havabbor

(≈ 0.5kg) 949,– | XL (≈ 1.3kg) 2299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Allergener – Tilbehør
Grønnsaker: **Melk, Selleri**

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

Allergener – Kveite: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sjøtunge: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havuer: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fjellørret: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Telemarksrøye: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dorade: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havabbor: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Ekstra småpoteter 89,–

Ekstra grønnsaker 129,–

Ekstra brokkolini 129,–

Ekstra sylteagurk 29,–

Ekstra rømmesaus med rødlok, dill og sitron 39,–

Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus med safran 49,–

Sidesalat liten 119,– | stor 189,–

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Skalldyrsymfonier

Skalldyrsymfoni 995,-

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

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

Allergener – Kongekrabbe: **Skalldyr**

Stor Skalldyrsymfoni 2395,-

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet norsk hummer og sjøkreps med

hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokte og avkjølte.

Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

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

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

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

Allergener – Kongekrabbe: **Skalldyr**

Krabbesymfoni 1949,-

En kombinasjon av kongekrabbe, snøkrabbe og taskekrabbe klør.

Serveres kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Krabbesymfoni
Skalldyr

Snøkrabbe, Blåskjell & Fjordreker 895,-

Ferske reker serveres kokt og avkjølt.

Snøkrabbe serveres kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

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

Allergener – Snøkrabbe, blåskjell & fjordreker: **Skalldyr, Bløtdyr**
Spicy blåskjell: **Melk**

Norsk Hummer, Kongekrabbe & Sjøkreps 2199,-

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

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

Komplementer skalldyrfatet deres med gratinerte kamskjell per stk +299,-

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

All skalldyrsymfonier kan inneholde spor av Fisk

Allergener – Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Vår Signatur Skalldyrtårn

Spør din kelner om veiledning for å skreddersy den perfekte tilberedningen av tårnet deres.

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

2395,- per person (min. 2 pers.)

Vårt signatur-skalldyrtårn. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dundrun kamskjell, gratinert med kjørvæl-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-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,-

Legg til snøkrabbe tilberedt etter deres ønske per person +280,-

Fjellskåls «Live Selection»

3500,- per person (min. 2 pers.)

Vår mest eksklusive skaldyropplevelse. Levende norsk hummer, sjøkreps, snøkrabbe og kongekrabbe, hentes rett fra akvariet vårt og tilberedes etter deres ønske: dampet, grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-estragonsmør. Pannestekt Dundrun kamskjell med beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar. Levende Dundrun knivskjell sautert med kjørvæl-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili. Østers serveres naturell eller gratinert.

Gjør den eksklusive opplevelsen komplett med ROGN stør caviar, passer som forret, eller for å komplimentere skaldyrene.

Se vårt fulle caviarutvalg på side 3.

ROGN Størcaviar

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og gressløk

White Sturgeon Caviar

15g 580,- | 30g 1150,- | 50g 1910,- | 125g 4700,-

Oscietra Caviar Lys

15g 850,- | 30g 1650,- | 50g 2600,- | 125g 6300,-

Beluga Caviar

15g 2000,- | 30g 3950,- | 50g 6500,- | 125g 16000,-

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Allergener – Luxury

Skalldyr, Bløtdyr

Gratinerte (kamskjell/østers): Melk, Bløtdyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Spicy blåskjell: Melk, Bløtdyr

Majones: Egg

Allergener – Snøkrabbe: Skalldyr

Allergener – Live Selection

Skalldyr, Bløtdyr, Melk

White sturgeon caviar: Fisk

Gratinerte (østers): Melk, Bløtdyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

All Skalldyrtårn kan inneholde spor av Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Pommes frites: (Spor: Hvete)

Sidesalat vinaigrette: Sennep,

Sulfitter

Kjøtt

Indrefilet av Storfe 845,-

200g Mørnet indrefilet av norsk storfe fra NYYYT – en kryssing mellom Wagyu og Angus. Pannestekt og serveres med sellerirotpuré, ovnsbakte sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Soppstuing – **eller** – rødvinssaus

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

Allergener – Indrefilet: **Melk**
 Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
 Grønnsaker: **Selleri**
 Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
 Soppstuing: **Melk**
 Hummerhale: **Skalldyr**

Wagyu Indrefilet Tataki 950,-

100g Japansk A5 Wagyu fra Kagoshima, fullblods, marmoreringsgrad 8-12. Serveres medium-rare i skiver med yakiniku-saus.

Allergener – Wagyu
 Yakiniku: **Sesam, Soya**

Reinsdyr Indrefilet 795,-

Serveres medium-rare, med saltbakte småpoteter, ovnsbakte sesongens grønnsaker, pannestekt sopp og portvinssaus.

Allergener – Reindeer
 Grønnsaker: **Selleri**
 Mushrooms: **Melk**
 Portvinssaus: **Melk, Sulfitter**

Fjellskåls Signatur Burger 425,-

180g saftig burgerkjøtt fra NYYYT av norsk wagyu- og anguskryssing. Modnet cheddarost, rødløk, salat, sylteagurk og vår signatur hamburgerdressing. Serveres med pommes frites, aioli og ketsjup.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Allergener – Burger
 Brød: **Hvete, Melk**
 Ost: **Melk**
 Sylteagurk: **Sennep**
 Dressing: **Egg, Soya, Sesam, Sennep**
 Aioli: **Egg**
 Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
 Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Vegetar

Kremet Soppasta med Parmesan 379,-

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

Allergener – Pasta
 Hvete, **Melk, Sulfitter**
 Parmesan: **Melk**
 Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 129,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing eller rødvinssau 49,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Søtpotetfries 95,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Allergener – Ekstra
 Grønnsaker: **Melk, Selleri**
 Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
 Soppstuing: **Melk**
 Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
 Aioli: **Egg**
 Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
 Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)
 Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Tilbehør

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Salat, cherry tomater, rødløk og agurk. Toppet med vinaigrette.

Brød & pisket smør 69,-

Glutenfritt brød 49,-

Gluten- og laktosefritt brød 49,-

Hvitløksbrød 69,-

Glutenfritt hvitløksbrød 69,-

Gluten- og laktosefritt hvitløksbrød 69,-

Saltbakte småpoteter 89,-

Pommes frites 89,-

Søtpotetfries 95,-

Dampet brokkolini 129,-

Ovnsmakte sesongens grønnsaker 129,-

Ertepuré 59,-

Sellerirotpuré 109,-

Fersk wasabi (5 gram) 129,-

Syltet ingefær 29,-

Sauser

Smør pisket 29,- | smeltet 19,-

Aioli liten 29,- | stor 59,-

Chili aioli liten 29,- | stor 59,-

Ketsjup 29,-

Majones liten 19,- | stor 39,-

Sennepsmajones liten 29,- | stor 59,-

Sennepssaus liten 29,- | stor 59,-

Rømme 39,-

Rømmesaus med rødløk, dill og sitron 39,-

Tartarsaus liten 29,- | stor 59,-

Malteddik 19,-

Mignonettesaus 29,-

Hvitløksolje med et hint av chili liten 29,- | stor 59,-

Smørsaus 49,-

Skalldyrsaus med safran 49,-

Soppstuing 49,-

Rødvinsaus 49,-

Ponzusaus 39,-

Soyasaus 29,-

Allergener - Tilbehør

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Glutenfritt brød: **Melk**

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Glutenfritt hvitløksbrød: **Melk**

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

Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Ertepuré: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Wasabi: **Sennep**

Allergener - Sauser

Smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**

Sennepssaus (laktosfri): **Egg, Melk, Sennep**

Rømme: **Melk**

Rømmesaus: **Melk**

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Malteddik: **Bygg**

Mignonettesaus: **Sulfitter**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinsaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Ponzusaus: **Fisk, Soya** (Spor: **Bløtdyr**)

Soyasaus: **Hvete, Soya**

Desserter

Crème Brûlée 229,–

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

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,–

Allergener – Creme brulee
Egg, Melk
Vin: Sulfitter

Sjokoladefondant 245,–

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

Anbefalt vinparing: Ramos Pinto 20 Y.O. Tawny Port 209,–

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

Fjellskåls Gino 245,–

Bakt sesongens frukt og bær med hvit sjokolade og vaniljesaus

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,–

Allergener – Gino
Melk
Vin: Sulfitter

Vaniljeis & ROGN Gold Caviar 449,–

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

Anbefalt vinparing: Edel Ice-Cider – Åkre Gård 179,–

Allergener – Iskrem & Kaviar
Fisk, Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Vin: Sulfitter

Iskrem

1 kule 119,– | 2 kuler 179,– | 3 kuler 239,–

Smaker: Vanilje | Sjokolade med sjokoladebiter | Brunost

Anbefalt drikkekombinasjon: Pistachio Liqueur 169,–

Allergener – Iskrem
Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Sjokolade: **Melk, Soya**
Drikke: **Nøtter**

Sorbet

1 kule 119,– | 2 kuler 179,– | 3 kuler 239,–

Smaker: Rabarbra | Bringebær | Jordbær

Anbefalt drikkekombinasjon: Vinsanto First Release Santorini 2016 219,–

Allergener – Sorbet
(Spor: Melk, Peanøtter, Nøtter)
Vin: Sulfitter

Ostefat med Lokale & Europeiske Varianter

3 oster 289,– | 5 oster 449,–

Et utvalg av norske og europeiske oster fra de beste produsenter, serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Anbefalt vinparing: Château Gravas Sauternes 2019 159,–

Allergener – Ostefat
Melk
Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)
Vin: Sulfitter

Desserter

Bonbon

per stk 59,- | Kokkens utvalg (3 biter) 165,-

Prisvinnende håndlaget konfekt fra «Jentene På TUNET» fra Selbu

«Blåbærflyt» – Vanilje, blåbær og mørk sjokolade

«Brunostkaramell» – Brunostkaramell & mørk sjokolade

«Hasselknas» – Hasselnøtt og melkesjokolade

«Jordbærkyss» – Jordbær med mørk og hvit sjokolade

«Kaffekrutt» – Kaffe og hvit sjokolade

«Multefløyel» – Multe med tindved og hvit sjokolade

«Peanøttedrøm» – Salte peanøtter og karamellisert melkesjokolade

«Pistasjkrønsj» – Pistasj og melkesjokolade

«Sitronsmil» – Sitron, yuzu og hvit sjokolade

«Solbærdugg» – Solbær og mørk sjokolade

«Bringebær» – Bringebær

Anbefalt vinparing: Niepoort Colheita 2009 179,-

Allergener – Bonbon

Blåbærflyt: **Melk, Soya**

(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Brunostkaramell: **Melk**

(Spor: Peanøtter, Soya, Nøtter)

Hasselknas: **Melk, Soya, Nøtter**

(Spor: Peanøtter, Egg, Hvete)

Jordbærkyss: **Melk**

(Spor: Peanøtter, Soya, Hvete)

Kaffekrutt: **Melk**

(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Multefløyel: **Melk**

(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Peanøttedrøm: **Melk, Soya, Peanøtter**

(Spor: Nøtter)

Pistasjkrønsj: **Hvete, Soya, Melk, Nøtter**

(Spor: Peanøtter)

Sitronsmil: **Melk**

(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Solbærdugg: **Soya, Melk**

(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Bringebær: **Soya, Nøtter, Melk**

(Spor: Melk)



Skann QR-koden for å se galleriet vårt

