



# Fjellskål



## Forretter og deleretter

### Fjellskåls Fiskesuppe 195,-

Stor porsjon 295,-

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

### Fjellskåls Skalldyrsuppe 329,-

Stor porsjon 475,-

Kremet skalldyrsuppe 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 Tunfisk tataki 395,- ④

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

### Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks og Eldhusrøykt Laks 249,-

Serveres med sennepssaus ⑦ (laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & rød løk ⑦

Bytt røykelaks med røykt villaks for + 70,- ④ ⑩

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

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,- | Kamskjell fra Øygarden 229,-  
Bluefin Tunfisk «Chu-toro» 379,- | Gulfinnet Tunfisk 245,- | Kuskjell 199,- | Kråkebolle Grønn/Rød 229,-  
Ponzusaus ① 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 kjørvell- 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



## Forretter og deleretter

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

Stor porsjon 585,- / Store Varanger-reker 785,-

Ferske reker | Sitron | Majones③

**Tigerreker 395,-** ②

Stekte store tigerreker | Skalldyrsaus⑦⑫ | Hvitløk og et hint av chili

**Krabbeklør 495,-** ②

Stor porsjon 979,-

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

**Norsk Hummer & Frisk Salat 695,-** ②

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

**Snøkrabbe 465,-** ②

Stor porsjon 895,-

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,-** ②⑦

Stor porsjon 1079,-

Grillet med kjørvæl- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Majones③ | Sitron

**Grillet Blekksprut 495,-** ⑭

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus①

**Dampede Blåskjell 189,-** ⑫⑭

Stor porsjon 359,-

Hvitvin | Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille | Et hint av chili | Serveres med aioli③⑩

Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

**Kremede Spicy Blåskjell 199,-** ⑦⑫⑭

Stor porsjon 379,-

Fløte | Extra virgin olivenolje | Sterk Chili | Hvitløk | Bladpersille

Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

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

Gratinerte med kjørvæl- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

**Levende Kamskjell fra Øygarden 229,- stk.** ⑦⑭

Gratinerte med kjørvæl- 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



## Hovedretter fisk

### Torskerygg 545,- ④⑦

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

### Piggvar 545,- ④⑦

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

### Kveite 545,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvell- 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 ovnsbakte grønnsaker⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skalldyrsaus 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 sellerirotpuré⑦ | Smørdampet broccolini⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker⑦  
Velg mellom rødvinsaus eller soppstuing⑦⑫

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

#### Ekstra tilbehør

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

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

## Sidesalat

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

Liten 109,- Stor 179,-



# Fjellskål



## Sesongretter

### **Pannestekt Makrellfilet 445,-** ④

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

### **Flekksteinbit Loin 545,-** ④

Ovnsbakt | Ovnsbakt sommerkål & sesongens grønnsaker ⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skalldyrsaus med safran ② ⑦ ⑫ ⑭

### **Havuer 545,-** ④

Ovnsbakt med kjørvel- og estragonsmør | Ovnsbakt sommerkål & sesongens grønnsaker ⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦ ⑫

### **Villaks 725,-** ④

Ovnsbakt | Saltbakte småpoteter | Ovnsbakt sommerkål & sesongens grønnsaker ⑦ | Agurksalat  
Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⑦ ④

### **Spekesild 395,-** ④

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

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

## Kjøtt

### Forrett

### **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-krysning fra NYYYT

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

Serveres med sellerirotpuré ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Velg mellom **rødvinsaus** 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% Renrase – Marmorering 6-8**

Tataki pr. 100g 750,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i kiver som sashimi. Serveres med Yakiniku-saus ① ④ ⑥ ⑩

### **Fjellskåls Signatur-Hamburger 385,- / Barneporsjon 199,-** ① ③ ⑦ ⑩

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

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



## Hovedretter 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

---

### Krabbesymfoni 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,-

**Saltbakte Småpoteter 89,-**

**Sesongens Ovnsbakte Grønnsaker 109,-**

⑦

**Smørdampet Broccolini 129,-**

⑦

**Sauser 49,-** ⑦

Smørsaus<sup>⑫</sup> | Kremet skalldyrsaus med safran<sup>②⑫⑭</sup> | Soppsaus<sup>⑫</sup> | Rødvinsaus<sup>⑫</sup>

**Brød 59,-**

①

**Hvitløksbrød 59,-**

①

**Glutenfritt brød 49,-**

⑦ Spor

**Glutenfritt hvitløksbrød 59,-**

⑦ Spor

**Pommes frites 79,-**

① Spor

**Søtpotet-fries 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 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 & Vaniljiskrem** 219,-

①a③⑦⑧Traces

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

### **Vaniljiskrem & 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

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