



Fjellskål



Forretter og deleretter

Fjellskåls Fiskesuppe 189,-

Stor porsjon 295,-

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

Fjellskåls Skaldyrssuppe 299,-

Stor porsjon 449,-

Kremet skaldyrssuppe 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 Lynstekt Tunfisk «Tataki Style» 395,- ④

Lettstekt 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 & rødøløk 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 | Ekstra virgin olivenolje

Kaviarsymfoni 249,- ④

Fire typer norsk kaviar | Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødøløk | Sitron

Kalix-Løyrom 50 g 599,- ④

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødøløk | Dill | Sitron

ROGN Stør-Caviar Symfoni 799,- ④

Fire typer Stør-Caviar | Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødøløk | Sitron

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

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødøløk | Dill | Sitron

	Sibirsk stør	Hvit stør	Oscietra	Oscietra LYS	GOLD imperial	Beluga
15g	500,-	550,-	700,-	800,-	750,-	2000,-
30g	950,-	1050,-	1350,-	1550,-	1450,-	3950,-
50g	1500,-	1650,-	2100,-	2500,-	2350,-	6400,-
125g	3700,-	4000,-	5000,-	6000,-	5700,-	15500,-

All Caviar kan serveres med ristet glutenfritt brød på forespørsel

Sashimi

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,-

Serveres med Ponzusaus ① ④ | Soyasaus ④ (glutenfri på forespørsel) | Ingefær | Wasabi ⑩ | Sitron
④ ⑭

Østers & Skjell pr. stk. ⑭

Boudeuse no. 5 - 79,- | Gillardeau no. 3 - 98,- | Regal D'OR no. 3 - 108,- | Blue Point Østers - 88,-
Ville flatøsters fra Bømlo - 104,- | Ville gigasøsters fra Øygarden - 99,- | 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. 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 og deleretter

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

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

Ferske reker | Sitron | Majones③

Tigerreker 375,- ②

Stekte store tigerreker | Skalldyrsaus⑦ | 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 685,- ②

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

Snøkrabbe 455,- / Fersk fra Akvariet 579,- ②

Stor porsjon 895,- / Fersk fra akvariet 1149,-

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

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

Stor porsjon 1785,- / 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 kjørvell- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Majones③ | Sitron

Grillet Blekksprut 495,-

Hvitløk | Chili | Koriander | Ekstra virgin olivenolje | Ponzusaus①④

⑭

Dampede Blåskjell 189,- ⑫⑭

Stor porsjon 359,-

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

Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spør

Kremede Spicy Blåskjell 199,- ⑦⑭

Stor porsjon 379,-

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

Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spør

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

Gratinerte med kjørvell- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Levende Kamskjell fra Øygarden 229,- stk. ⑦⑭

Gratinerte med kjørvell- 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,-

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦ ⑫
④ ⑦

Piggvar 545,-

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦ ⑫
④ ⑦

Kveite 545,-

Ovnsbakt med kjørvell- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦ ⑫
④ ⑦

Laks «Aurora» 495,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⑦
④

Breiflabb 545,-

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skalldyrsaus med safran ② ⑫ ⑭
④

Hel Flyndre 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦ ⑫

Fish & Chips 359,- ① ④

Torsk panert i luftig øltempura | Tartarsaus ③ ⑩

Dagens Fiskerett 395,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Saltbakte småpoteter | Saus ⑦ ⑫

Dagens Fish & Chips 319,- ① ④

Fisk panert i luftig øltempura | Tartarsaus ③ ⑩

Hvalbiff 525,-

Serveres med sellerirotpuré ⑦ | 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 Traces | 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,-

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 695,-

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,-

Velg mellom urtemarinert indrefilet av stoffe eller hvalkjøtt

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Ekstra virgin olivenolje

Hovedretter

Indrefilet av Storfe

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

200 g 695,- | 300 g 975,- | 400 g 1195,-

Serveres med sellerirotpuré ⑦ | 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,- ①Spør | Sjøtpotet-fries 89,- ①Spør | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/ stor 109,-/179,- | Ekstra saus 49,- ⑦

Norsk A4 Wagyu Indrefilet fra NYYYT – 100% Renrase – Marmoreringsgrad 6-8

Tataki pr. 100 g 750,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i skiver som sashimi. Serveres med Yakiniku-saus ① ④ ⑥ ⑪

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 ①spør | Aioli

Bytt til **sjøtpotetfries** + 15,- ①spør

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 889,-

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 1985,-

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.) 1885,- 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 stor 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 1469,- 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,-

Servers kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

②

Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske Reker 1365,-

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

②

Norsk Hummer fra Akvariet 269,- 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 Stor 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^⑫ | Kremet skalldyrsaus med safran^②^⑫^⑭ | Soppsaus^⑫ | Rødvinsaus^⑫

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)



Dessert

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

Crème Brûlée 189,-

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

Oremus Tokaji Late Harvest 2019 - 129,-^⑫

③⑦

Sjokoladefondant med Bærcoulis & Vaniljeiskrem 199,-

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

①a③⑦⑧Traces

Vaniljeiskrem & GOLD Caviar fra ROGN 399,-

Vår signaturdessert. Du tenker kanskje caviar og iskrem er galskap. Det gjorde vi også, men kombinasjonen er fantastisk. Hvis du tør å prøve vil du få en smaksåpenbaring av søtt, salt, en slags lakrislignende smak med en nøtteaktig avslutning. Vi toppe med karamellisert sukker for å få litt krønsj.

Passer perfekt med en av våre to utvalgte dessertviner.

③④⑦

Edel Is-sider 149,-^⑫

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

Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger Rosé Champagne 349,-

(Inneholder alkohol)

Vår andre signaturdessert. Denne desserten ble laget til en champagnemiddag vi arrangerte, da vi strevde med å kombinere en champagne med dessert fordi sukkerinnholdet i champagnen er ganske lavt. Men ting trenger ikke alltid være så komplekst, så vi prøvde med noe så enkelt som bringebærsorbet. Resultatet var en fantastisk forfriskende dessert med en fin balanse og lavt sukkerinnhold.

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