



Fjellskål



Forretter og deleretter

Fjellskåls fiskesuppe 189,-

Som hovedrett 295,-

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

Fjellskåls skaldyrssuppe 299,-

Som hovedrett 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 | Cherry tomater | Posjert egg ③ | Toppet med miso-dressing

Fjellskåls Cognacmarinerte gravlaks og Eldhusrøykt laks 249,-

Serveres med sennepssaus ⑦ (Laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & Rødløk ⑦
Bytt røykelaks med røykt villaks for + 70,- ④ ⑩

Carpaccio av storfe indrefilet eller hvalkjøtt 299,-

Velg mellom urtemarinert storfe indrefilet eller hvalkjøtt

Kapers | Rucola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

Kaviarsymfoni 249,- ④

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

Kalix-Løyrom 50 g. 599,- ④

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

ROGN Stør-Caviar symfoni 799,- ④

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

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

Ristet brød | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

Sibirsk stør | Hvit stør | Oscietra | GOLD Imperial | Beluga

15 g.	500,-	550,-	700,-	750,-	2000,-
30 g.	950,-	1050,-	1350,-	1450,-	3950,-
50 g.	1500,-	1650,-	2100,-	2350,-	6400,-
125 g.	3700,-	4000,-	5000,-	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 ① Glutenfri på forespørsel | Ingefær | Wasabi ⑩ | Sitron
④ ⑭

Østers pr. stk. ⑭

Boudeuse no. 5 79,- | Gillardeau/Royale no. 3 98,-

Ville flatøsters fra Øygarden & Bømlø 104,- | Blue Point Østers 88,-

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

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



Fjellskål



Forretter og deleretter

Reketallerken 295,- ②

Som hovedrett 575,-
Ferske reker | Sitron | Majones③

Tigerreker 375,- ②

Store stekte tigerreker | Skalldyrsaus⑦ | Hvitløk og et hint av chili

Krabbeklør 495,- ②

Som hovedrett 979,-
Klør fra taskekrabbe | 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,- ②

Som hovedrett 895,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones③ | Sitron

Kongekrabbe 889,- / Fersk fra akvariet 989,- ②

Som hovedrett 1769- / Fersk fra akvariet 1965,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones③ | Sitron

Sjøkreps 545,- ②⑦

Som hovedrett 1079,-
Grillet med kjørvel- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Majones③ | Sitron

Grillet blekksprut 495,-

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus①④
⑭

Dampede Blåskjell 189,- ⑫⑭

Som hovedrett 359,-
Hvitvin | Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille | Et hint av chili | Serveres med aioli③⑩
Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

Kremede Spicy Blåskjell 199,- ⑦⑭

Som hovedrett 379,-
Fløte | Extra virgin olivenolje | Sterk Chili | Hvitløk | Bladpersille
Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spor

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

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Kamskjell levende fra Øygarden 229,- stk. ⑦⑭

Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Pannestekt Kamskjell, Beurre blanc & White sturgeon Caviar fra ROGN 395,- stk.

④⑦⑫⑭



Fjellskål



Hovedretter fisk

Skreirygg 545,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus^{⑦⑫}
④ ⑦

Piggvar 545,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakt grønnsaker^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus^{⑦⑫}
④ ⑦

Kveite 545,-

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus^{⑦⑫}
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 ovnsbakt grønnsaker^⑦ | Smørdampet broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skaldyrsaus med safran^{②⑫⑭}
④

Hel flyndre 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus^{⑦⑫}

Fish & Chips 359,- ① ④

Torsk panert i luftig øltempura | Tartarsaus^{③⑩}

Dagens fiskerett 395,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Saltbakte småpoteter | Saus^{⑦⑫}

Dagens Fish & Chips 319,- ① ④

Fisk panert i luftig øltempura | Tartarsaus^{③⑩}

Hvalbiff 525,-

Serveres med sellerirotpure^⑦ | Smørdampet Broccolini^⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker^⑦
Velg mellom rødvinssaus eller Soppstuing^{⑦⑫}

Legg til **Surf&Turf** – Grillet hummerhale + 349,- ②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ① Spor | Søtpotet frites 89,- ① Traces | Saltbakte småpoteter 89,- |

Sidesalat liten/ Stor 99,-/159,- | Ekstra saus 49,- ⑦

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skaldyr

Sidesalat

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

Liten 99,- Stor 169,-



Fjellskål



Sesongretter

Forretter

Rakfisk fra Valdres 249,- ④

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

Sprøstekte Torsketunger 269,- ① ④ ⑦

Karamellisert løk ⑦ | Tartarsaus ③ ⑩

Hovedretter

Skreimølje 645,- ④

Dampede skreiskiver, Lever & Rogn | Mandelpoteter | Gulrøtter | Smeltet smør med gressløk ⑦

Fjellskåls Persetorsk 575,- ④

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

Spekesild 395,- ④

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

Fjellskåls Lutefisk 595,- ④

2 x Servering +150,-

Mandelpoteter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon og baconfett ⑦ | Grov sennep ⑩

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

Kjøtt

Forrett

Carpaccio av storfe indrefilet eller hvalkjøtt 299,-

Velg mellom urtemarinert storfe indrefilet eller hvalkjøtt

Kapers | Rucola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

Hovedretter

Indrefilet av storfe

Mørnet førsteklasses norsk indrefilet av **Wagyu** & angusokse-krysnig fra NYYYT

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

Serveres med Sellerirotpure ⑦ | Smørdampet broccolini ⑦ | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Velg mellom Rødvinnsaus eller soppstuing ⑦ ⑫

Legg til **Surf&Turf** – Grillet hummerhale + 349,- ②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ①Spør | Sjøpotet fries 89,- ①Spør | Saltbakte småpoteter 89,- | Sidesalat liten/ stor 99,-/169,- | Ekstra saus 49,- ⑦

Japansk A5 Wagyu indrefilet fra Kagoshima – Marmoreringsgrad 8-10

Tataki pr. 100 g. 1000,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i skiver som sashimi. Serveres med spicy ponzu saus og Yakiniiku 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 ①spor | Aioli

Bytt til **søtpotetfries** + 15,- ①spor

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 879,-

Et utvalg av det beste fra dagens skalldyr. Sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | Blåskjell dampet med hvitvin og hvitløk eller kremede i en spicy saus

② ⑫ ⑭

Stor skalldyrsymfoni 1985,-

Et utvalg av det beste fra dagens skalldyr. ½ Norsk hummer og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | Blåskjell dampes med hvitvin og hvitløk eller kremede i en 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** vanlig 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 caviarmeny.

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 dampes 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,-

Serveres kokt og avkjølt eller sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje, reker kokt og avkjølt

②

Norsk hummer fra akvariet 259,- 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 2995,- 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 for caviarmeny.

② ⑦ ⑫ ⑭

Sidesalat

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

Liten 99,- Stor 169,-

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 99,- | Stor 169,-

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

Søtpotetfries 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 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 199,- ^⑫ | Oremus Tokaji late harvest 2019 129,- ^⑫
^{③ ⑦}

Sjokoladefondant, bærcoulis & Vaniljeiskrem 199,-

Niepoort 20-year-old-tawny port 199,- ^⑫
^{① a ③ ⑦ ⑧ Traces}

Vaniljeiskrem & GOLD caviar fra ROGN 399,-

Vår signaturdessert. Du tenker kanskje caviar og is 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 topper med karamellisert sukker for å få litt krønsj. Passer perfekt med en av våre to utvalgte dessertviner.

^{③ ④ ⑦}

Edel Is-sider 149,- ^⑫

Riesling Sonnenuhr Auslese 2015 - Weingut Steffen-Prüm 199,- ^⑫

Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger rosé champagne 299,-

(Inneholder alkohol)

Vår andre signaturdessert. Denne desserten ble laget til en champagnemiddag vi arrangerte, 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 239,- ^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
^{① ⑦ ⑧}

Château Gravas Sauternes 2018 149,- ^⑫

Riesling Sonnenuhr Auslese 2015 - Weingut Steffen-Prüm 199,- ^⑫