Fjellskål

Forretter og deleretter

Fjellskåls fiskesuppe 149,-
som hovedrett 239,-
Kremet fiskesuppe med Hvit fisk | Rød fisk | Gulrøtter | Purreløk | Toppet med bladpersille og kjørvelolje
④⑦⑫

Fjellskåls skalldyrsuppe 229,-
som hovedrett 329,-
Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvelolje
②⑦⑫⑭
Våre supper serveres med nystekt brød① og pisket smør, glutenfritt på forespørsel

Salat med lynstekt tunfisk «Tataki style» 299,-
Lettstekt fersk tunfisk | Blandet salat | Cherry tomater | Posjert egg ③| Toppet med dijon-vinaigrette ⑩
④

Fjellskåls Cognacmarinerte gravlaks og Eldhusrøykte laks 189,-
Serveres med sennepssaus (Laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & Rødløk⑦ | Brød① | Pisket smør⑦
④⑩

Kaviarsymfoni 189,-
Fire typer norsk kaviar | Ristet brød | Rørosrømme⑦ | Rødløk | Sitron
④

Kalix-Løyrom 50 g. 399,-
Ristet brød | Rørosrømme⑦ | Rødløk | Dill | Sitron
④

Stør Caviar 15 g.
Ristet brød | Rørosrømme⑦ | Rødløk | Dill | Sitron
Sibirsk stør | Hvit stør | Oscietra | GOLD Imperial | Beluga
450,- | 490,- | 600,- | 650,- | 1890,-
For større utvalg av boks størrelser samt prisoversikt spør din servitør etter egen caviarmeny
All Caviar kan serveres med ristet glutenfritt brød på forespørsel
④

Sashimi

Label Rouge Laks 159,- | **Regnbueørret** 149,- | **Glitne kveite** 159,- | **Kamskjell fra Øygarden** 189,-
Serveres med Ponzusaus①④ | Soyasaus① Glutenfri på forespørsel | Ingefær | Wasabi | Sitron
④⑭

Reketallerken 239,-
som hovedrett 469,-
Ferske reker | Sitron | Majones③ | Brød① | Pisket smør⑦
②

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

Forretter og deleretter

Nykokt norsk hummer & frisk salat 469,-
½ hummer | Blandet salat | Cherrytomater | Granateple | Avocado | Rødløk | Toppet med mangodressing③ ②

Blekksprut «A la Gallega» 379,-
Blekksprut på Galisisk vis dampet med poteter | Spansk pimentón | Extra virgin olivenolje
⑭

Dampede Blåskjell 149,-
som hovedrett 285,-
Hvitvin | Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille | Et hint av chili | Serveres med aioli③⑩ | Brød① | Pisket smør⑦
Pommes frites til blåskjell 69,- ①Spor
⑫⑭

Kremede Spicy Blåskjell 159,-
som hovedrett 295,-
Fløte | Extra virgin olivenolje | Sterk Chili | Hvitløk | Bladpersille | Serveres med brød① | Pisket smør
Pommes frites til blåskjell 69,- ①Spor
⑦⑫⑭

O-Skjell levende fra Øygarden 129,- stk.
Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk
⑦⑭

Kamskjell store levende fra Øygarden 159,- stk. Sjøfryste 99,- stk.
Gratinerte med kjørvel- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk
⑦⑭

Snøkrabbe 369,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell avkjølt | Serveres med brød① | Pisket smør⑦ | Majones③ | Sitron
②

Kongekrabbe 489,-
som hovedrett 969,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell avkjølt | Serveres med brød① | Pisket smør⑦ | Majones③ | Sitron
②

Sjøkreps 399,-
som hovedrett 789,-
Grillet med kjørvel- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Serveres med brød① | Pisket smør | Majones③ | Sitron
②⑦

Østers
pr. stk.
Fine de Claire no.3 59,- | Gillardeau/Royale no. 3 79,-| Ville flatøsters fra Øygarden 95,-
Serveres på is med sitron | Tabasco og/eller mignonettsaus serveres til på forespørsel
Gratinerte østers med kjørvel- og estragonsmør med parmesan + 10,- stk. ⑦
⑭

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 fisk

Dagens fiskerett 289,-
Ovnsgrillet med hvitløksolje | Ovnsbakt knutekål ⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | Saus ⑦⑫
④

Fish & Chips 249,-
Torsk panert i luftig øltempura | Tartarsaus③
①④

Piggvar 469,-
Ovnsbakt med kjørvel- og estragonsmør | Ovnsbakt knutekål⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus⑦⑫
④⑦

Kveite 449,-
Ovnsbakt med kjørvel- og estragonsmør | Ovnsbakt knutekål⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | Smørsaus⑦⑫
④⑦

Laks «Label Rouge» 375,-
Ovnsgrillet med hvitløksolje | Ovnsbakt knutekål⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron⑦
④

Breiflabb 469,-
Ovnsgrillet med hvitløksolje | Ovnsbakt knutekål⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | Kremet skalldyrsaus②⑫⑭
④

Brosme 395,-
Smørstekt | Ovnsbakt knutekål⑦ | Smørdampet rosettkål⑦ | Saltbakte småpoteter | kremet skalldyrsaus②⑫⑭
④⑦

Skinnstekt Skreirygg 489,-
Ertepuré ⑦ | mandelpoteter | gulrøtter | sprøstekt bacon ⑦ | Smørsaus ⑦⑫
④⑦

Vi har stort fiskeutvalg i ferskvareavdelingen, er det en fiskesort du savner bare spør så lager vi det!

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

Sidesalat
Salat | Cherrytomater | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette
Liten 79,- **Stor** 139,-

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

Kjøtt

Indrefilet av reinsdyr 539,-
Ovnsbakte rotgrønnsaker | Smørstekt sopp | Mandelpoteter | Portvinssaus⑫
⑦

Tradisjonelle retter

Forrett

Sprøstekte torsketunger 189,-
Karamellisert løk | Tartarsaus③
①④

Hovedretter

Skreimølje 495,-
Dampede skiver av skrei | Lever | Rogn | Poteter | Gulrøtter | Smeltet smør med gressløk⑦
④

Spekesild 279,-
Poteter | Kålrabistappe⑦ | Rødløk | Syltede rødbeter | Rørosrømme⑦ | Dill
④

Lutefisk 549,-
Grønn ertestuing ⑦ | Mandelpoteter | Baconfett ⑦ | Grov sennep ⑩
Savner du tilbehør, spør din servitør. Vi tilbyr med glede to serveringer om du ikke blir mett
④

Persetorsk 489,-
Erkebergensk klassiker, sukkersaltet torskefilet som er lagt 2 døgn i press
Fisken dampes og serveres med mandelpoteter | gulrøtter | Ertestuing⑦ | Bacon⑦ | Eggesmør③⑦
④

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

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 689,-
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
②⑫⑭

Stor skalldyrsymfoni 1439,-
Utvalg av det beste fra dagens skalldyr | Norsk hummer 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
②⑫⑭

Krabbesymfoni 789,-
Kongekrabbe | Snøkrabbe | Taskekrabbe klør
Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje
②

Norsk hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps 979,-
Servers kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje
②

Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske reker 769,-
Serveres kokt og avkjølt eller sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje, reker kokt og avkjølt
②

Norsk hummer fra akvariet 159,- pr. hg
(min. 600 gram)
Serveres dampet naturell med salt | Grillet med hvitløksolje eller 50/50
②

Vi har stort utvalg av skalldyr og skjell i vår ferskvareavdeling samt våre akvarier, er det noe du savner bare spør så kan det meste fikses!

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni (min. 2 pers.) 1289,- pr. person

Vår signatur tallerken, 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!
②⑦⑫⑭

Fjellskåls «Ocean Royal» skalldyrsymfoni 2089,- 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 kjørvel- 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.
②⑦⑫⑭

Alle skalldyr serveres med nystekt brød ① **(Glutenfritt brød på forespørsel) | pisket smør** ⑦ **| majones** ③ **| aioli** ③⑩

Sidesalat
Salat | Cherrytomater | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette
Liten 79,- **Stor** 139,-

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 | Rødløk | Agurk | Granateple | Avocado | Vinaigrette
Liten 79,- | Stor 139,-

Saltbakte småpoteter 79,-

Ovnsbakt knutekål | Smørdampet rosettkål 99,-
⑦

Brød 39,-
①

Hvitløksbrød 59,-
①

Glutenfritt brød 29,-

Glutenfritt hvitløksbrød 59,-

Pommes frites 69,-
①Spor

Søtpotetfries 79,-
①Spor

Aioli
Liten 29,- | Stor 59,-
③⑩

Majones
Liten 19,- | Stor 39,-
③

Chilimajones
Liten 29,- | Stor 59,-
③

Pisket smør 29,-
⑦

Ponzusaus 39,-
①④

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

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 139,-

Crème Brûlée er en klassisk dessert, som er en perfekt avslutning på ethvert måltid du har hatt hos oss.

Niepoort 20-year-old-tawny port 169,- ⑫ | Oremus Tokaji late harvest 2017 119,- ⑫

③⑦

Sjokoladefondant, Bærcoulis & Vaniljeiskrem 149,-

Vår fløyelsmyke sjokoladefondant, enkel & nydelig, som den skal være.

Niepoort 20-year-old-tawny port 169,- ⑫

①a③⑦⑧Traces

Økologisk 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 smake med en nøtteaktig avslutning, vi topper med karamellisert sukker for å få litt krønsj.
Passer perfekt med en av våre to utvalgte dessertviner.

③④⑦

Edel Is-sider 149,- ⑫ | Riesling Auslese 1993 Jos. Christoffel jr. 149,- 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 199,- ⑫

Ostefat med lokal og europeisk variasjon

Liten 199,- | Stor 349,-

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 | Fersk ost

①⑧⑦

Château Gravas Sauternes 2014 139,- ⑫

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