

Kaffedrink

Norsk kaffe, <i>aquavit, brun sukker, kaffe og fløte</i>	119,00
Irsk kaffe, <i>Irsk whiskey, kaffe, brun sukker og fløte</i>	119,00
Calypso kaffe, <i>Tia Maria, kaffe og fløte</i>	119,00

Fatmodnet Aquavit

Gilde Non Plus Ultra	110,00
Gilde Juleaquavit, ekstra fatmodnet	145,00
Løitens Single Cask	170,00
Gammel Oppland, portvinsfatmodnet	145,00

Likør

Tia Maria	70,00
St. Halvard	70,00
Drambuie	95,00
Cointreau	95,00
Warninks Advocaat, eggelikør, 6 cl	85,00
Bailey's Original Irish Cream, 6 cl	85,00
Lapponia Lakka, multelikør	60,00
Xante Original Poire au Cognac	85,00

Fruktbrennevin

Calvados Pere, VSOP	85,00
Calvados Pere, 12 år	150,00
Calvados Pere, XO	150,00
Calvados Pere, 20 år	235,00

Cognac

Skarven, XO	119,00
Remy Martin, VSOP FC	109,00
Hennessy Very Spesial	95,00
Bache Gabrielsen, XO FC	119,00
Braastad, XO	119,00
Courvoisier, VSOP FC	105,00
Otard XO Gold	250,00
Martell Noblige	119,00
Leyrat XO Dom De Chez Maillard Fins	140,00
Leyrat 1972 Vintage	330,00

Dessertes

Sjokoladefondant 119,00

En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokoladeelskere, og elskere i nesten alle kategorier, har vi latt oss fortelle. Casanova drakk visstnok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant.

Historien vil ha det til at det virket!

Tilsatt hvit sjokolade, og serveres med iskrem

Allergener: nøtter(kan være spor av), egg, gluten og melk

CHOCOLATE FONDANT

A chocolate dessert for dessert lovers, chocolate lovers and lovers in general, as we say. Legend has it Casanova drank hot chocolate every evening because fondant had not been invented. History will have us believe that it worked! White chocolate is added and it is served with ice cream.

Allergens: nuts (may be traces), egg, gluten and milk

Bjørnetjeneste 119,00

Denne har vi aldri kunnet la gå i hi. Tradisjonell og god! Nesten ikke mulig å komme forbi i disse bjørnetider. Varme, lovlig fangede bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett, tilsettes eggløse, krem og mandelstro - og serveres med vaniljeis. Advarsel; Inneholder spor av bjørn:))

Allergener: melk, egg og nøtter

BLACKBERRY SENSATION

We can't let this hibernate. It's traditional and good! The Norwegian name for blackberries is literally translated as "bear berries". It's almost impossible to avoid in this "bear age". Warm, legally captured blackberries from the world's northernmost "bear farm" prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.

Allergens: milk, egg and nuts

Crème Brûlée 105,00

Crème Anglaise, Trinity Cream, eller Crema Catalana er andre navn på denne desserten. Hva det er? Det kjære barn med så mange navn; En nydelig pudding basert på egg, fløte, melk, sukker og smak.

Allergener: melk, egg, sulfitt

CRÈME BRÛLÉE

Other names of this desert include Crème Anglaise, Trinity Cream and Crema Catalana. What it is? The dear child with many names; A delicious pudding based on eggs, cream, milk, sugar and flavour.

Allergens: milk, egg and sulphites

Portvin

Sandeman Fine Tawny	65,00
Graham's Late Bottled Vintage	65,00
Graham's 20 years Old Tawny	135,00
Kopke Fine Ruby	65,00
Kopke LBV Port	70,00
Kopke Vintage Port	flaske 1500,00

Madeira (6 cl)

Cossart Gordon 5 years old Malmsey	80,00
--	-------

Sherry

Manzanilla, Bodegas Hildalgo La Gitana... 37,5 cl	395,-
10 cl	115,-
Manzanilla Pastrana, Bodegas Hildalgo La Gitana..... 37,5 cl	575,-
15 cl	120,-
Fino, Bodegas Hildalgo La Gitana	575,-
15 cl	120,-
Amontillado Medium Superior, Frontera	495,-
15 cl	105,-
Palo Cortado, Lustau,	50 cl 710,-
10 cl	130,-
Oloroso, Colosia, tørr	37,5 cl 395,-
10 cl	115,-
Oloroso, Solera 1847, Gonzales Byass 37,5 cl	710,-
10 cl	130,-
Pedro Ximenes Triana, Sot, Bodegas Hildalgo 0,5	710,-

Dessertvin (6 cl)

Louis Eschenauer Sauternes, Frankrike	75,00
Royal Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Ungarn	95,00
Recioto della Valpolicella Casotto del Merlo, Campagnola. Veneto, Italia	85,00
Cascina Castlet Moscato d' Asti,	375,00

Øl til desserten

Mack Bokkøl 0,33 l	flaske 117,00
Erdinger Pikatus Weizenbock 7,3%, 0,5 l.....	134,00

Armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac XO	95,00
-------------------------------------	-------

For de som måtte savne alkoholfrie varianter

- så må vi dessverre opplyse at det ikke finnes alkoholfrie varianter av dessertvin, portvin, sherry, madeira, likører eller cognac.

*Flytende fristelser
som dessert
eller til dessert*

**Sitronkrem med marengs
og karamelliserte nøtter 95,00**

Denne desserten er som beskrevet over, og bør smakes. En lett og sursøt avslutning av måltidet. Passer utmerket dersom man har hatt ost før desserten. Spennende og himmelsk god!

Allergener; melk, egg, nøtter

**LEMON CUSTARD WITH MERINGUE
AND CARAMELIZED NUTS**

The dessert described above is well worth tasting. It's a light, sweet and sour ending to your meal. Perfect if you have had cheese before dessert. Exciting and divine!

Allergens: : milk, egg and nuts

**Rabar(e)brasuppe
med bringebærsorbet 95,00**

Aldri en sommer uten rabarbra. Vi lager en smakfull suppe av denne, tilsetter noen biter mørkøkt rabarbra, og serverer den lett lunet og toppet med bringebærsorbet.

Allergener: egg

RHUBARB SOUP WITH RASBERRY SORBET

Never a summer without rhubarb. We make a tasty rhubarb soup, add tender pieces of rhubarb and serve it lukewarm with raspberry sorbet.

Allergens: egg

Bringebær drøm 135,00

Hva det er; Bringebærmousse på browniebunn tilsatt valnøtter, toppes med bringebærgele. I tillegg bringebærsorbet og bringebærkjeks. En fryd for ganen, og en utmerket avslutning av måltidet.

Allergener; gluten, nøtter, egg, lactose

RASPBERRYDREAM

What is this; Raspberry mousse on a brownie and walnut base topped with raspberry jelly. Served with raspberry sorbet and a raspberry biscuit. A delight for your palate and a wonderful way to round off your meal.

Allergens: gluten, egg, nuts, milk

Arctandrias ostekake 125,00

En kremet ostkake, laget på sukkerbrødbunn dynket med multelikør, lagvis med kremost tilsatt pisket fløte og eggedosis. Toppes med revet sjokolade. Laget etter inspirasjon av den italienske Tiramisu.

Allergener: gluten, egg, nøtter, melk/laktose

ARCTANDRIA'S CHEESECAKE

A creamy cheesecake on a base of sponge cake sprinkled with cloudberry liqueur, layered with cream cheese mixed with cream and egg white, rounded off with a hint of cognac. Topped with grated chocolate and inspired by the Italian Tiramisu.

Allergens; gluten, egg, nuts and milk/lactose

Ostetallerken 135,00

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi:
Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk.
Rabarbrakompott. Ost er en utmerket avslutning, men foretrekkes av
mange som et lite hvileskjær før desserten. Gir rom for et glass søt vin også.
Prøv selv. Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose

CHEESE BOARD

If our local suppliers are not sold out, we will serve blue cheese made from goats' milk, white mature goats' cheese and mature cheese made from cow's milk. Rhubarb compote. Cheese is an excellent way to conclude a meal, but is favoured by many as a break before dessert. Allows for a glass of sweet wine. Try for yourself. That way you can end your meal with something extra that's sweet and nice.

Allergens: nuts, celery and milk/lactose

Småkaker 75,00

5 stk småkaker fra konditors og kokkens kreasjoner.
Spør servitøren eller kokken om hva dagens rasjon inneholder.

Allergener; melk, egg, nøtter, gluten, sulfitt

PETIT FOURS

Five bite-sized confectionaries created by our confectioner. Please ask your waiter or the chef about what today's selection contains.

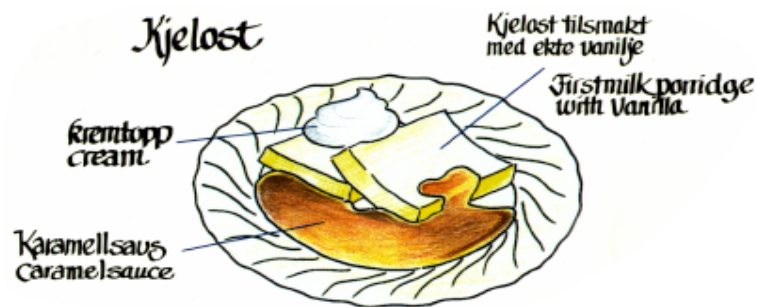
Allergens: milk/lactose, egg, nuts, gluten, sulfitt

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for –
da vi er avhengig av både kua og oxen
– og det er ikke alltid de vil samtidig – de heller.*

Kjelost (Kalvedans) 165,00

Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving.
Et naturprodukt, full av tradisjon og minner! Kjelosten er tilsmakt med
litt vanilje og sukker. Resten av smakstilsetningen gjør du selv,
og kan velge mellom følgende; Kanel, sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus!
God som dessert og god for helsa!

Allergener; melk



*We sometimes run out of this dessert, as it relies on both
the cow and the bull – and they too don't always
have the desire at the same time!*

FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

A classical Scandinavian desert made from unpasteurised colostrum milk, the first milk produced by the cow after giving birth. It's a completely natural product, full of tradition and memories!

It's flavoured with a little vanilla and sugar. You can add any additional flavour yourself by choosing from the following: cinnamon, sugar and milk, caramel sauce or red sauce! It's good as dessert and it's good for your health!

Allergens: milk