

S

LILLESAND

MENY

GT'S & COCKTAILS

- The Classic** 175,-
Harahorn smallbatch, rabarbra, lime og fever tree premium tonic
- Summerberries** 175,-
PinkGin Harahorn, sommerbær, fevertree premium tonic
- Hugo Spritz** 169,-
St germain, prosecco, mynte, lime og boblevann
- Limoncello Martini** 169,-
Limoncello, vodka, sitron, sukker og fløte
- Eplespritz (alkoholfri)** 99,-
Perlende eple, rabarbra og mynte

CAFÉ & SNACKS

Croissant 75,- / 95,-

Bær og rømme / Coppa fra Tynset & Comté
Berries and sour cream / Coppa from Tynset & Comté
ALLERGENER: MELK, HVETE, EGG

Dagens fika 95,-

Spør din servitør hva svensken byr på i dag
Our daily sweet – ask your waiter
ALLERGENER: SPØR DIN SERVIDØR

Cookie 65,-

Sjokoladecookies
Chokolade cookies
ALLERGENER:

LUNSMENY

• SERVERES KL 12.00 - 16.00 •

Blåskjell "Vietnam" 245,-

Dampede blåskjell, kokosmelk, fishsauce, soya, tomat, limeblad, sitrongress, vårløk og koriander
Serveres med pommes frites med chilimajones
Steamed mussels, coconut milk, fish sauce, soy, tomato, lime leaves, lemongrass, spring onions and coriander
Served with fries with chili mayonnaise
ALLERGENER: FISK, BLØTDYR, SOYA, SENNEP, EGG OG SULFITT

Chevre Chaud 255,-

Gratinert geitost, salat, semibakte tomater, syltet løk, valnøtter og fransk vinaigrette
Chevre, salad, tomatoes, pickled onion, walnuts and vinaigrette
ALLERGENER: SULFITT, MELK, HVETE OG VALNØTTER

Tataki på Auroralaks 255,-

Sesamstekt Auroralaks, avocado, mangosalat, ponzu, asiatisk dressing, koriander, agurk, vårløk
Sashimi on Norwegian salmon, asian dressing, ponzu, sesame seed, scallions and coriander
ALLERGENER: FISK, SOYA, SESAM

Tartar på Storfe 225,-

Jordskokkchips, kremet frisesalat, trøffelmajones og pepperknoll fra Thorbjørnsrud Ysteri
Servert med trøffelries
Beef tartare, Jerusalem Artichoke Crisps, creamy frisée salad, truffle mayonnaise and pepper cheese from Thorbjørnsrud Ysteri
Served with truffle fries
ALLERGENER: SENNEP, EGG, SULFITT, MELK

Dagens fiskelunsj 295,-

Spisskål, jordskokk chips, luftig hollandaise og urteolje.
Serveres med dagens potetanretning
Today's fish, cabbage, Jerusalem artichoke chips, hollandaise and herb oil. Served with today's potatoes
ALLERGENER: MELK, EGG, SULFITT, FISK

SMÅRETTER

• SERVERES FRA KL 16.00 •

Rogntoast 2.0 225,-

Smørstekt toast med lodderogn, avrugakaviar, kremost med gressløk og frisse salat
Toast with roe, caviar, creme cheese, chives and salad
ALLERGENER: FISK, HVETE, MELK

Tataki på Auroralaks 255,-

Sesamstekt Auroralaks, avocado, mangosalat, ponzu, asiatisk dressing, koriander, agurk, vårløk
Sashimi on norwegian salmon, asian dressing, ponzu, sesame seed, scallions and coriander
ALLERGENER: FISK, SOYA, SESAM

Sesongens grønnsaksrett 195,-

Variierer etter sesong og tilgang, spør oss om hva vi har på menyen eller la deg overraske
Seasonale vegetable dish. Varies by season and availability, ask us what we have on the menu or let yourself be surprised
ALLERGENER: SPØR DIN SERVIDØR

Tartar på storfe 225,-

Jordskokkchips, kremet frisesalat, trøffelmajones og pepperknoll fra Thorbjørnsrud Ysteri
Beef tartare, Jerusalem Artichoke Crisps, creamy frisée salad, truffle mayonnaise and pepper cheese from Thorbjørnsrud Ysteri
ALLERGENER: SENNEP, EGG, SULFITT, MELK

STRANDHAVENS FISKESUPPE

– Laget med fisk og blåskjellkraft –

Fersk fisk, blåskjell, krabbesalat, fennikel, dill og urteolje. Serveres med surdeigsbrød og Åmli-smør
Our fishsoup with mussels, fish, fennel, dill and herb oil. Served with sourdough bread and locally farmed butter

ALLERGENER: SKALDYR, SELLERI, MELK, FISK, BLØTDYR, KRABBE

295,-

HOVEDRETTER

• SERVERES FRA KL 16.00 •

Pepperbiff 595,-

– Strandhaven klassiker –

200 gram flambert søramerikansk indrefilet, kremet peppersaus med syltet grønn pepper og cognac, brokkolini, semibakt tomat og trøffelries
Peppersteak, peppersauce, brokkolini, tomatoes and trufflefries
ALLERGENER: SELLERI, SULFITT, MELK, SENNEP, EGG

Dagens fisk 325,-

Spisskål, jordskokkchips, hollandaise og urteolje
Today's fish with cabbage, crispy Jerusalem artichokes, hollandaise and herb oil
ALLERGENER: EGG, FISK, SULFITT OG MELK

Blåskjell "Vietnam" 275,-

Dampede blåskjell, kokosmelk, fishsauce, tomat, limeblad, sitrongress, vårløk og koriander.
Serveres med pommes frites med chilimajones
Mussels "Vietnam" with limeleaf, lemongrass, fishsauce, tomatoes, scallions and coriander. Served with fries and mayo
ALLERGENER: FISK, BLØTDYR, SOYA, SENNEP, EGG, SULFITT

Iberico Secreto 325,-

– Slakterens hemmelighet –

Pannestekt Ibericogris, auberginekrem, parmesan, semibakte tomater og demiglace
Iberico secreto served with aubergine creme, parmesan, tomatoes and demiglace
ALLERGENER: MELK

Liveche kylling 275,-

Norsk kylling i verdensklasse fra Østfold!
Crispy pannestekt lår av livechkylling, jordskokker i variasjon og kremet morkelsaus
Pan fried leg of «liveche» chicken, jerusalem artichokes and sauce morels
ALLERGENER: MELK, SULFITT, SELLERI

Håndverks PIZZA

• SERVERES HELE DAGEN •

Klassisk Margarita 210,-

Tomatsaus, mozzarella fra Osteverkstedet, basilikum
Margarita "the queen of pizza", mozzarella and basil
ALLERGENER: HVETE, MELK

Emil 265,-

Rødvinpølse, hvitsaus, fior de latte, 'Ndujakrem og honning
Redwine sausage, white sauce, fior de latte, 'Nduja and honey
ALLERGENER: HVETE, MELK

Hot Kimchi 245,-

Kinakål, gochujang, «sticky» pork, koriander og ananas
Kimchi style pizza, cabbage, sticky pork, coriander and pineapple
ALLERGENER: HVETE, MELK, SULFITT

Squash 235,-

Hvit saus, squash, ristet pinjekjerner, sitron, chevre, og salvie
White sauce, zucchini, pinenuts, lemon, chevre and sage
ALLERGENER: MELK, HVETE, PINJEKJERNER

DESSERT

• SERVERES HELE DAGEN •

Eple 165,-

Eplekompott med kastanjekrem og mandelbunn servert med vaniljeis
Apple compote with chestnut cream on almond base served with vanilla ice cream
ALLERGENER: EGG, MELK OG MANDLER

Petit Four 115,-

Tre søte overraskelser
Three sweets from the kitchen – ask your waiter
ALLERGENER: SPØR DIN SERVIDØR

Sjokolade 180,-

Melkesjokolademousse, hvitsjokolade, bringebærsorbet, solbærgel og crunch
Milkchokolade mousse, white chocolate, raspberry sorbet, blackcurrant gel and crunch
ALLERGENER: MELK

Utvalgte oster 225,-

Serveres med knekkebrød og tilhørende kompott
Selected cheeses served with crackling bread and accompanying compote
ALLERGENER: MELK, HAVRE, RUG, HVETE, SULFITT OG SESAMFRØ

Is og sorbet 110,-

Vaniljeis og bærsorbet med crumble
Vanilla ice cream and berry sorbet with crumble
ALLERGENER: MELK, EGG OG HVETE

VALUE WINES fra MOISVIN

- 2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc 695,-
2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc 995,-
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir 695,-
2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge 995,-

VINKART

ALLE VÅRE VINER INNEHOLDER SULFITT

MUSSERENDE

ENGLAND

2018 Gusbourne, Blanc de Blancs Brut Disgorgement 01/23 Kent 1395,-

FRANKRIKE

N.V. Armand de Brignac, Ace of Spades Gold Champagne 6995,-
N.V. Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut N.V. Disgorgement 04/22 Champagne 1695,-
N.V. De Sousa & Fils, 3A Grand Cru Disgorgement 04/20 150cl Champagne 4495,-
N.V. De Sousa & Fils, Blanc de Blancs Réserve Grand Cru Brut Disgorgement 10/21 Champagne 1295,-
2012 Dom Pérignon Disgorgement 2020 Champagne 4295,-
2013 Dom Pérignon Disgorgement 2021 Champagne 4695,-
N.V. Guy Charlemagne, Blanc de Blancs Grand Cru Brut Réserve Champagne 1395,-
N.V. Krug, Grande Cuvée 170ème Edition Disgorgement 2021 Champagne 3495,-
N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut Champagne 1295,-
N.V. Moët & Chandon, Impérial Champagne 1495,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs Champagne 1595,-
N.V. Ruinart, Rosé Champagne 1995,-
N.V. Ruinart, R de Ruinart Champagne 1595,-

ITALIA

N.V. Cantine Valdobbiadene, 'Val D'oca Prosecco Extra Dry Argento' Veneto 645,-
N.V. Casa Canevel, Prosecco Rosé Veneto 695,-

SPANIA

2018 Juvé Y Camps, 'Reserva De La Familia' Brut Nature Cava Catalonia 695,-

ROSE

FRANKRIKE

2021 Château Galoupet, Cru Classé Provence 1695,-
2021 Château d'Esclans, 'Whispering Angel' Provence 995,-
2022 Château d'Esclans, 'The Pale' Provence 795,-
2022 Les Domaines Paul Mas, 'Claude Val Rosé' Provence 645,-

ARGENTINA

HVIT
2022 Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay Mendoza 795,-
RØD
2021 Terrazas de los Andes, Reserva Malbec Mendoza 795,-

BERGERAC

HVIT
2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc Bergerac 995,-
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc Bergerac 795,-
RØD
2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge Bergerac 995,-
2019 Château de la Jaubertie, Rouge Bergerac 795,-

BORDEAUX

RØD
2009 Château Lynch-Bages Pauillac 4295,-
2009 Château Batailley Pauillac 2995,-
2016 Château Batailley Pauillac 2495,-
2018 Château Rocheyron 150cl Saint-Émilion 6995,-
2005 Château Montrose Saint-Estèphe 6795,-
2005 Château Gruaud-Larose Saint-Julien 4295,-
2009 Château Talbot Saint-Julien 3495,-

LANGUEDOC- ROUSSILLON

HVIT
2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc Minervois 695,-
RØD
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir Minervois 695,-

BOURGOGNE

HVIT
2020 Billaud-Simon 'Mont De Milieu' 1.Cru Chablis 1595,-
2022 Domaine des L'Enclos, Chablis Chablis 1045,-
2020 Jean-Claude Boisset Corton-Charlemagne Grand Cru Corton 6495,-
2017 Chassagne-Montrachet 1895,-
Maison Caroline Lestime 'Maltrorie' 1.Cru Chassagne-Montrachet 3495,-
2018 Domaine Bader-Mimeur Château de Chassagne-Montrachet Chassagne-Montrachet 1995,-
2020 Domaine Borgeot Chassagne-Montrachet V.V. Chassagne-Montrachet 2295,-
2013 Domaine De Bellene Meursault 'Charmes' Meursault 2595,-
2020 Justin Girardin Meursault Villages Meursault 2095,-
2018 Maison Roche de Bellene Montagny Blanc Montagny 1095,-
2020 Domaine Rapet Pere et Fils 'En Caradeux' 1.Cru Pernand-Vergelesses 1695,-
2021 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet V.V. Puligny-Montrachet 2295,-
2017 Maison Roche de Bellene 'En Remilly' 1.Cru Saint-Aubin 2195,-
RØD
2021 Yohan Lardy Gamay Poppy Beaujolais 895,-
2019 Domaine de Bellene Bourgogne Côte-D'Or Maison Dieu V.V. 600cl Bourgogne 9995,-
2022 Domaine Michel Juillot Cuvée Pierre Bourgogne 995,-
2019 Domaine de Bellene Côte de Nuits Village Vieilles Vignes Côte de Nuits 1095,-
2017 Michel Gay et Fils Chorey-lès-Beaune Villages Chorey-lès-Beaune 1495,-
2014 Domaine Michel Juillot Corton-Perrières Grand Cru Corton 4195,-
2021 Domaine Borgeot Santenay V.V. Santenay 1195,-
2018 Domaine Nicolas Rossignol 'Santenots' 1.Cru Volnay 2995,-
2020 Domaine de Bellene 'Les Quartiers de Nuits' Vosne-Romanée 3995,-

LOIRE

HVIT
2020 Domaine Vacheron, 'Paradis' Sancerre 1795,-
2022 Henry Natter, Sancerre Sancerre 945,-

RHONE

RØD
2019 Rotem & Mounir Saouma Inopia Rouge Côte-du-Rhône 1095,-
2018 Domaine Merlin Francois Côte-Rôtie Côte-Rôtie 2095,-
2020 Pierre Gaillard Saint-Joseph Saint-Joseph 1095,-

ITALIA

HVIT
2022 Pieropan Soave Classico Veneto 795,-
2021 Specogna, Pinot Grigio Friuli-Venezia Giulia 795,-
2022 Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino Campania 795,-
RØD
2017 Giulia Negri, Barolo 'Serradenari' Piedmonte 1595,-
2019 Renato Ratti, Barolo 'Marcesasco' Piedmonte 1395,-
2019 Ca' del Baio Barbaresco 'Asili' Piedmonte 1495,-

2019 Poderi e Cantine Oddero, Langhe Nebbiolo Piedmonte 1095,-
2018 Fratelli Seghesio, Langhe Nebbiolo Piedmonte 795,-
2021 Cantina Vallebelbo, 'Le Opre' Langhe Nebbiolo Piedmonte 645,-
2012 Felsina Fontalloro 150cl Toscana 5295,-
2017 Capanna, Rosso del Cerro Toscana 795,-
2018 Felsina Berardenga, Chianti Classico 150cl Toscana 2195,-
2019 Felsina Berardenga, Chianti Classico Riserva Toscana 995,-
2019 Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino Toscana 2295,-
2020 Castello di Monsanto, 'Monrosso' Toscana 895,-
2020 Pieropan 'Ruberpan' Valpolicella Superiore Veneto 895,-
2013 Masi Amarone della Valpolicella Classico 'Mazzano' Veneto 3995,-

LIBANON

RØD
2017 Chateau Musar 2017 Bekaa Valley 1895,-

NEW ZEALAND

HVIT
2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Marlborough 1095,-
RØD
2022 Cloudy Bay, Pinot Noir Marlborough 1295,-

PORTUGAL

HVIT
2021 Quinta de Soalheiro 'Granit' Alvarinho Vinho Verde 795,-

SPANIA

HVIT
2018 Bodegas La Val, Albariño Rias Biaxas 795,-
RØD
2012 Vega Sicilia, 'Unico Gran' Reserva Ribera del Duero 5395,-
2011 R. Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva Rioja 1095,-
2011 C.V.N.E. 'Cune' Imperial Gran Reserva 150cl Rioja 2995,-
2011 Contino Gran Reserva 150cl Rioja 3595,-
2014 C.V.N.E. 'Cune' Gran Reserva 150cl Rioja 2195,-
2017 Macán Clásico 150cl Rioja 4595,-
2018 Macán Clásico 150cl Rioja 4595,-
2018 Macán Clásico Rioja 1795,-
2018 C.V.N.E. 'Cune' Reserva Rioja 895,-
2017 Bodegas Numanthia, 'Numanthia' Toro 1595,-

TYSKLAND

HVIT
2022 Egon Müller Scharzhof Riesling Qba Mosel 1695,-
2018 Weingut Schätzel, 'Nierstein Pettenthal' Riesling GG Rheinhessen 2995,-
2021 Weingut Schätzel, Riesling Trocken Rheinhessen 895,-

USA

HVIT
2018 Newton, Unfiltered Chardonnay Napa Valley 1895,-
2021 Walter Scott, 'La Combe Verte' Chardonnay Willamette Valley 1495,-
RØD
2019 Stag's Leap Wine Cellars 'Artemis' Cabernet Sauvignon Napa Valley 2695,-
2018 Joseph Phelps, 'Freestone Vineyards' Pinot Noir Sonoma Coast 1595,-
2020 Walter Scott, 'Cuvée Ruth' Pinot Noir Willamette Valley 1695,-

ØSTERRIKE

RØD
2021 Weingut Markus Huber, Pinot Noir 'Rosenweg' Niederosterreich 995,-

DESSERTVIN

FRANKRIKE
2021 Château Jaubertie, 'Mirabelle' Monbazillac 37,5cl 795,-
ITALIA
2017 Azienda Agricola Coffele, Recioto di Soave 37,5cl 695,-
2018 Masi, 'Angelorum' Recioto Della Valpolicella 37,5cl 995,-
2016 Dievole, Chianti Classico Vin Santo 50cl 995,-
PORTUGAL
Ramos Pinto Quinta de Ervamoira 20 Year Old Tawny Port 1795,-
SPANIA
Fernando De Castilla, Antique Pedro Ximenez Sherry 50cl 895,-
Fernando De Castilla, Antique Palo Cortado Sherry 50cl 795,-
TYSKLAND
2021 Weingut Müller-Catoir, 'Herzog' Rieslaner Beerenauslese Erste Lage 37,5cl 1295,-

MOISVIN

MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut 1295,-

HVIT

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc 995,-
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc 795,-
2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc 695,-

RØD

2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge 995,-
2019 Château de la Jaubertie, Rouge 795,-
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir 795,-

DESSERTVIN

2021 Château Jaubertie, 'Mirabelle' Monbazillac 795,-

VIN PÅ GLASS

MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut (Moisvin) Frankrike 240,- 1295,-
N.V. Cantine Valdobbiadene, 'Val D'oca Prosecco Extra Dry Italia 130,- 645,-

HVIT

2022 Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay Argentina 155,- 795,-
2022 El Convertido, Verdejo Spania 130,- 645,-

RØD

2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin) Frankrike 155,- 745,-
2021 Cantina Vallebelbo, 'Le Opre' Langhe Nebbiolo Italia 130,- 645,-

ROSE

2022 Les Domaines Paul Mas, 'Claude Val' Rosé Frankrike 130,- 645,-

ØL & CIDER

Fatøl

CB INNEHOLDER: BYGG 0,3l / 0,5l 95,- /132,-
Nøgne Ø, spør oss om produkt 0,33l 125,-

Lokalt: Nøgne Ø

Saison INNEHOLDER: BYGG, HVETE 0,33l 135,-
Brown Ale Bygg INNEHOLDER: HVETE 0,33l 135,-
Two Captains INNEHOLDER: BYGG 0,33l 149,-

Flaske

Heineken INNEHOLDER: BYGG 0,33l 115,-
Sol INNEHOLDER: BYGG 0,33l 115,-
CB Lite INNEHOLDER: BYGG - GLUTENFRI 0,5l 132,-

Chimay Trappist

Blue 169,-

Cider

Bulmers Original INNEHOLDER: SULFITT 0,5l 149,-
Smirnoff ICE Original INNEHOLDER: SULFITT 0,28l 129,-

Alkoholritt

Nix & Nada, Homborsund Bryggeri 95,-
Himla Humle, Nøgne Ø 95,-

MINERALVANN

Coca-Cola Company

Coca-Cola 69,-
Coca-Cola Zero 69,-

Grimstad Brusfabrikk (økologisk)

Ingefær og scilianske sitroner 79,-
Appelsin 79,-

Eplesaft

Hageepler fra Sørlandet, ufiltrert 89,- / 195,-
Perlende Eplefryd, Ringi 89,- / 195,-

Purezza

Sparkling water: Filtret og rensset vann med kullsyre. Så mye du vil igjennom hele måltidet! 29,-

TE & KAFFE

Premium te

English Black Tea 55,-
Asiatisk Goji Grønn te 55,-
Bestemors frukthage 55,-
Chai Latte 69,-

Sørlandets kaffebrenneri

Mario Moreno – Honduras 55,- inkl. påfyll
Espresso 55,-/65,-
Cortado 55,-/65,-
INNEHOLDER: MELK
Americano 59,-/69,-
Latte 69,-/79,-
INNEHOLDER: MELK
Cappucino 69,-
INNEHOLDER: MELK
Iskaffe 75,-
INNEHOLDER: MELK

GINMENY

Harahorn (Det norske brenneri)

Smallbatch 175,-
Pink Gin 175,-
Lemon 175,-

Nordic River (Hunsfos Vennesla)

Citrus flavoured 175,-
Raspberry 175,-

Bartavelle (Provence Gin)

Strawberry 180,-
Pink Grapefruit & Rosemary 180,-
Peach & Verbena 180,-

AVEC

Aquavit

Arvesølv Premium 150,-
Arvesølv Helt Klar 135,-
Gammel Opland 140,-
Linie Akevitt 125,-

Whiskey

The Balvenie 12 years – Single malt 220,-
Ardbeg 10 years – Islay single malt, røkt 135,-
Glenmorangie 10 years – Highland Singlemalt 145,-
Nikka, From The Barrel – Japansk whiskey 185,-

Calvados / Cognac / Rom

Calvados Père Magloire, XO 165,-
Diplomático, Réserve Exclusive 175,-
Eminente, Réserve 7 year old 145,-
Bache-Gabrielsen; Hors d'Age Grande Champagne Cognac 350,-
Hennessy, V.S.O.P. 225,-
Hennessy, V.S. 195,-

Bitters

Jägermeister 135,-
Gammel dansk 135,-
Fernet Branca 135,-
Two Grumpy Old Bastard 145,-