



BRASSERIET



Fløirestauranten

MATMANIFEST

GODT HÅNDVERK, LOKALE RÅVARER, RENE SMAKER

Menyene er en hyllest til det vi har av
sesongbaserte råvarer fra fjell og fjord.

Råvarer med sterk lokal forankring.

Menyen skifter med årstiden.

Vår, sommer, høst, vinter.

Det skal være en grønn tråd i
mat- og drikkefilosofien vår.

Hos oss skal kultur og natur møtes på tallerkenen.
Vi skal ta vare på røttene våre, og vi skal ha et bevisst
forhold til de sporene vi etterlater oss.

Brasseri holder åpent
fra kl. 11:00 til kl. 23:00
(kjøkkenet stenger kl. 22:00).
Lunsj serveres frem til kl. 15:15
og middag serveres fra kl. 16:00.

SMÅRETTER

FJELL

FLØYENPLANKEN

Lokale oster og spekemat.

Serveres med knekkebrød, pisket smør, honning og marmelade.

Kan nytes alene eller sammen med en du bryr deg om

(melk, sesamfrø, sulfitt)

380 per planke

FJORD

NORSKE ØSTERS

Serveres med sitron og mignonette

(bløtdyr, sulfitt)

95 per stykk / 550 for et halvt dusin

FLORA

KNUSTE POTETER

Velg mellom ndujasmør og estragonsmør.

Serveres med gribichesaus.

(egg, melk)

140

FLORA

FRIES

Serveres med aioli og ketsjup

(egg, selleri)

70

FORRETTER

FJELL

TARTAR AV STORFE

Gravet eggeplomme, pepperrot, ertespirer og kapers.

Serveres med ristet surdeigsbrød

(egg, hvete)

270

FJELL

VITELLO TONNATO

Roastbeef av kalv, makrellmajones,
fermentert stikkelsbær og syltet rødløk

(egg, fisk, sennep, sulfitt)

260

FJELL

KYLLINGLEVERPATÉ

Surdeigsbrioche, syltede grønnsaker og
hyllebær- og rødbetgelé

(egg, hvete, melk, sulfitt)

240

FJORD

BLÅSKJELL & FRIES

Fløte, hvitvin og persille.

Smakes til med chili om ønskelig

(bløtdyr, melk, selleri, sulfitt)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

FORRETT

FJORD

KAMSKJELL CRUDO

Med agurk- og eplejuice, druer og sjøkrepsgarum

(bløtdyr, bygg, skalldyr)

240

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

Klassisk kremet fiskesuppe med grønnsaksjulienne,
sesongens fisk, reker og dillolje

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

220

FLORA

GULBETETARTAR

Serveres med havre- og geitostchips, purre,
syltede sennepsfrø og pepperrot

(havre, melk, sennep)

220

SMØRBRØD

Serveres til lunsj, frem til kl. 15:15

FJELL

ROASTBIFF

Roastbiff av ungfe med Gribichesaus,
mikrourter og syltet rødløk
(egg, hvete, sulfitt)

265

FJORD

SKAGEN

Med håndpillede reker fra Lyngenfjord,
syltet løk og dill
(egg, hvete, melk, skalldyr)

275

FLORA

KONGEØSTERSSOPP

Sopp fra Fredheim Sysleri, blomkålpuré,
syltede grønnsaker og ristede frø
(hvete, soya, sulfitt)

255

SALATER

FJORD

SNØKRABBESALAT

Marinert snøkrabbe, cocktailklør av taskekrabbe,
syltet gulrot, tomater, urtevinaigrette og surdeigschips
(hvete, skalldyr, sulfitt)

360

FLORA

HØSTSALAT

Grillet Høvding Sverre XO, syltede grønnsaker, valnøtter
og honning- og sennepsvinaigrette
(hvete, melk, sennep, sulfitt, nøtter)

340

HOVEDRETTER

FJELL

YTREFILET AV UNGFE

Serveres med brokkolini, fries og hollandaise

(egg, melk, sulfitt)

495

FJELL

BRASERT OKSEKJAKE

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00

Serveres med potetpuré, pastinakk og rørte tyttebær

(melk, selleri, soya, sulfitt)

465

FJELL

FLØYENBURGER

Serveres med husets egen burgerdressing, salat,

løk, norsk cheddar, sylteagurk og fries

(egg, hvete, melk, selleri, sennep)

330

FJELL

KLASSISK GUL ERTESUPPE

Serveres med saltkjøtt av lam og røkt svineknokke fra Brakstad

(selleri)

250

HOVEDRETTER

FJORD

STERLINGKVEITE

Spisskål, gresskar, småpoteter og smørsaus med røkt tare
(fisk, melk)

495

FJORD

TØRRFISK FRA HALVOR

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00

Ertestuing, sitrusrrelish, løkchips,
estragon- og kyllingsjy
(fisk, melk, sennep, sulfitt)

520

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

Klassisk kremet fiskesuppe med grønnsaksjulienne,
sesongens fisk, reker og dillolje
(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

330

FLORA

BAKT BLOMKÅL

Med bønnekrem, yoghurt, panko og persille
(hvete)

330

DESSERTER

KLASSISK SJOKOLADEKAKE

Tindvedmarmelade og sjokoladekrem

(egg, hvete, melk)

180

SESONGENS HJEMMELAGDE ISKREM & SORBET

(allergener opplyses på forespørsel)

170

HONNINGGLASERT PÆRE I MJØD

Mandelmousse, sjokoladekrem og vaniljemjød

(egg, hvete, mandler, melk)

190

BARNEMENY

FJELL

OSTESMØRBRØD

Ost og skinke

(hvete, melk, selleri)

120

FJELL

FLØYENS BARNEBURGER

Husets burger i mindre versjon, med fries eller grønnsaker

(egg, hvete, melk, selleri)

200

FJORD

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med grønnsaker, sesongens fisk og reker

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

220

FLORA

FRIES

Serveres med aioli og ketsjup

(egg, selleri)

70

DESSERT - HJEMMELAGET VANILJEIS

Serveres med sesongens bær

(egg, melk)

120

DRIKKEMENY

MINERALVANN

Coca Cola 0,33 L.....	65
Coca Cola Zero 0,33 L.....	65
Sprite 0,33 L.....	65
Fanta 0,33 L.....	65
Eplemost Alde 0,37 L.....	100
Eplemost Alde 0,75 L.....	200
Eplemost bringebær Alde 0,75 L.....	200

KAFFE

Svart Kaffe.....	50
Te.....	50
Espresso.....	55 / 60
Americano.....	65 / 70
Cappuccino.....	70 / 75
(melk)	
Kaffe Latte.....	70 / 75
(melk)	
Kaffe Mocca.....	70 / 75
(melk)	
Iskaffe.....	70 / 75
(melk)	
Varm Sjokolade.....	70
(melk)	
Irish Coffee.....	180
(melk)	

ØL PÅ TAP 0,4 L

Hansa Pilsner.....	125
(bygg)	
Mango IPA.....	140
(bygg, hvete)	
Nøgne Ø 4885 Blanc.....	145
(hvete)	
Nøgne Ø IPA 7,5%.....	155
(bygg, havre, hvete, rug)	
Nøgne Ø Ginger Juice.....	145
(glutenfri)	

ØL PÅ FLASKE

Sol.....	130
(bygg)	
Heineken.....	130
(bygg)	
Nøgne Ø Two Captains 8,5%.....	155
(bygg)	
Nøgne Ø Porter 7%.....	150
(bygg)	
Lervig Passion Tang 7%.....	150
(bygg, havre)	
Lervig Nitro Stout.....	165
(bygg, havre)	
Bulmers Red Berries.....	170
(sulfitt)	
Hansa Lite.....	130
(glutenfri)	
7 Fjell Fløien IPA 6,9%.....	155
(glutenfri)	
7 Fjell Småtøs.....	140
(glutenfri)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(bygg)	

ALKOHOLFRITT ØL

Heineken 0%.....	85
(bygg)	
Nøgne Stripped Craft 0%.....	95
(bygg, hvete)	

HVITVIN

Vino Bianco.....	145
Riesling.....	150 / 750
Sancerre.....	165 / 850
Chablis.....	190 / 990
Månedens hvitvin.....	225 / 1200

RØDVIN

Barbera.....	150 / 750
Cabernet Sauvignon.....	165 / 850
Pinot Noir.....	225 / 1200
Månedens rødvin.....	190 / 990

ROSÉVIN

Rosé.....	150 / 750
-----------	-----------

DESSERTVIN

Issider.....	165
Månedens dessertvin.....	155

MUSSERENDE

Alde Hardangersider.....	140 / 700
Cremant.....	150 / 750
Taittinger Champagne.....	210 / 1150
Gusbourne.....	220 / 1250

ALKOHOLFRI MUSSERENDE

Sparkling Tea Blå.....	100 / 450
Frisider.....	90 / 370

Allergener: vin inneholder sulfitt

Vann med eller uten kullsyre er gratis for alle våre gjester

VINKART



FOOD MANIFESTO

**AUTHENTIC CRAFTMANSHIP, LOCAL PRODUCE
AND PURE FLAVORS**

Our menu is a tribute to Norwegian seasonal produce.
Stretching from the deep fjords to the steep mountains.

Produce with a strong local identity.

A menu that changes as the seasons do.

Spring, summer, autumn and winter.

Our food and beverage philosophy follows
a green line, and we want our guests to
experience that culture meets nature in the food
experience. As we cherish our roots, we will
maintain a conscious awareness of the imprints
we leave behind us.

Brasserie is open from 11:00 to 23:00
(the kitchen closes at 22:00).
Lunch is served until 15:15
and dinner starts at 16:00.

SNACKS

HAM & CHEESE PLATTER

A selection of cured meat and cheese from local producers.
Served with crispybread, whipped butter, honey and marmalade.

Ideal as a snack for sharing

(milk, sesame seeds, sulphites)

380 per platter

NORWEGIAN OYSTERS

Served with lemon and mignonette

(molluscs, sulphites)

95 per piece / 550 for half a dozen

SMASHED POTATOES

Choose between nduja butter and tarragon butter.

Served with gribiche sauce

(egg, milk)

140

FRIES

Served with garlic mayonnaise and ketchup

(celery, egg)

70

STARTERS

STEAK TARTAR

Cured egg yolk,
horseradish, pea sprouts, capers.
Served with toasted sourdough bread
(egg, wheat)

270

VITELLO TONATO

Calf culotte, fermented gooseberries
and preserved mackerel tonnato sauce
(egg, fish, mustard, sulphites)

260

CHICKEN LIVER PATÉ

Sourdough brioche, pickled vegetables
and elderflower beetroot gel
(egg, milk, sulphites, wheat)

240

SCALLOP CRUDO

Cucumber juice, grapes and langoustine garum
(barley, molluscs, shellfish)

240

STARTERS

FLØYEN FISH SOUP

Classic creamy fish soup with vegetables julienne,
fish of the season, shrimp and dill oil
(celery, fish, milk, shellfish, sulphite)

220

MUSSELS & FRIES

Cream, white wine and parsley.
Seasoned with chili if desired
(celery, milk, molluscs, sulphites)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

YELLOW BEETROOT TARTAR

Served with oat- and goat cheese chips, leek,
pickled mustard seeds and horseradish
(milk, mustard, oat)

220

SANDWICHES

Served for lunch until 15:15

ROAST BEEF

Gribiche sauce and micro greens

(egg, sulphites, wheat)

265

SKAGEN SALAD

Hand-peeled shrimp from Lyngenfjord, pickled onion and dill

(egg, milk, shellfish, wheat)

275

KING OYSTER MUSHROOM

Locally farmed mushrooms, roasted cauliflower purée,
pickled vegetables and crunchy seeds

(soy, sulphites, wheat)

255

SALADS

SNOWCRAB SALAD

Marinated snow crab, brown crab claws, pickled carrot,
tomatoes, herb vinaigrette and sour dough chips
(shellfish, sulphites, wheat)

360

AUTUMN SALAD

Grilled cheese “Høvding Sverre XO”, with apple glaze,
honey mustard vinaigrette, walnuts and pickled vegetables
(milk, mustard, sulphites, wheat, nuts)

340

MAIN COURSES

CALF SIRLOIN

Broccolini, fries and hollandaise

(egg, milk, sulphites)

495

BRAISED BEEF CHEEKS

Only available for dinner, after 16:00

Potato puree, parsnip and lingon berries

(celery, milk, soy, sulphites)

465

FLØYEN BURGER

Served with homemade dressing, lettuce,
onion, Norwegian cheddar, pickles and fries

(celery, egg, milk, mustard, wheat)

330

CLASSIC NORWEGIAN YELLOW SPLIT PEA SOUP

With salted lamb and smoked ham hock

(celery)

250

MAIN COURSES

STERLING HALIBUT

Potatoes, butternut, cabbage
and Lofoten smoked seaweed butter sauce
(fish, milk)

495

STOCKFISH FROM HALVOR

Only available for dinner, after 16:00
Pea mash, lemon relish,
tarragon- and chicken jus, shallots- and garlic chips
(fish, milk, mustard, sulphites)

520

FLØYEN FISH SOUP

Classic creamy fish soup with vegetables julienne,
fish of the season, shrimp and dill oil
(celery, fish, milk, shellfish, sulphites)

330

BAKED CAULIFLOWER

Bean cream, yogurt, panko and parsley
(wheat)

330

SWEETS

CHOCOLATE SACHER CAKE

Sea buckthorn gel and chocolate cream

(egg, milk, wheat)

180

SEASONAL HOMEMADE ICE CREAM & SORBET

(ask your waiter about the allergens)

170

HONEY GLAZED PEAR POACHED IN MEAD

Almond praline mousse, salty toffee, sauce anglaise and sable

(almonds, egg, milk, wheat)

190

CHILDREN'S MENU

GRILLED SANDWICH

Ham and cheese

(celery, milk, wheat)

120

KIDS BURGER

Classic hamburger served with fries or vegetables

(egg, celery, milk, wheat)

200

FISH SOUP

Creamy fish soup with vegetables julienne,
seasonal fish and shrimp

(celery, fish, milk, shellfish, sulphites)

220

FRIES

Served with garlic mayonnaise and ketchup

(celery, egg)

70

HOME MADE VANILLA ICE CREAM

Served with seasonal berries

(egg, milk)

120

BEVERAGE MENU

SOFT DRINKS

Coca Cola 0,33 L.....	65
Coca Cola Zero 0,33 L.....	65
Sprite 0,33 L.....	65
Fanta 0,33 L.....	65
Apple juice Alde 0,37 L.....	100
Apple juice Alde 0,75 L.....	200
Apple juice raspberry Alde 0,75 L....	200

COFFEE

Filter Coffee.....	50
Tea.....	50
Espresso.....	55 / 60
Americano.....	65 / 70
Cappuccino.....	70 / 75
(milk)	
Caffé Latte.....	70 / 75
(milk)	
Caffé Mocha.....	70 / 75
(milk)	
Iced Coffee.....	70 / 75
(milk)	
Hot Chocolate.....	70
(milk)	
Irish Coffee.....	180
(milk)	

ON TAP 0,4 L

Hansa Pilsner.....	125
(barley)	
Mango IPA.....	140
(barley, wheat)	
Nøgne Ø 4885 Blanc.....	145
(wheat)	
Nøgne Ø IPA 7,5%.....	155
(barley, oat, rye, wheat)	
Nøgne Ø Ginger Juice.....	145
(gluten free)	

BOTTLED BEER

Sol.....	130
(barley)	
Heineken.....	130
(barley)	
Nøgne Ø Two Captains 8,5%.....	155
(barley)	
Nøgne Ø Porter 7%.....	150
(barley)	
Lervig Passion Tang 7%.....	150
(barley, oats)	
Lervig Nitro Stout.....	165
(barley, oats)	
Bulmers Red Berries.....	170
(sulphites)	
Hansa Lite.....	130
(gluten free)	
7 Fjell Fløien IPA 6,9%.....	155
(gluten free)	
7 Fjell Småtøs.....	140
(gluten free)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(barley)	

NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken 0%.....	85
(barley)	
Nøgne Stripped Craft 0%.....	95
(barley, wheat)	

WHITE WINE

Vino Bianco.....	145
Riesling.....	150 / 750
Sancerre.....	165 / 850
Chablis.....	190 / 990
White wine of the month.....	225 / 1200

RED WINE

Barbera.....	150 / 750
Cabernet Sauvignon.....	165 / 850
Pinot Noir.....	225 / 1200
Red wine of the month.....	190 / 990

ROSÉ WINE

Rosè.....	150 / 750
-----------	-----------

DESSERT WINE

Ice Cider.....	165
Dessert wine of the month.....	155

Allergens: wine contains sulphites
Water is complimentary for all our guests

SPARKLING WINE

Alde Hardanger Cider.....	140 / 700
Cremant.....	150 / 750
Taittinger Champagne.....	210 / 1150
Gusbourne.....	220 / 1250

NON-ALCOHOLIC SPARKLING

Sparkling Tea.....	100 / 450
Cider.....	90 / 370

WINE LIST

