



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, pepperkake,
pisket smør, honning, marmelade og utsikt.

Kan nytes alene eller sammen med en du bryr deg om

(egg, hvete, mandler, melk, sesamfrø, soya, sulfitt)

380 per planke

FJORD

NORSKE ØSTERS

Serveres med sitron, mignonette og utsikt

(bløtdyr, sulfitt)

95 per stykk / 550 for et halvt dusin

FLORA

FRIES

Serveres med aioli, ketsjup og utsikt

(egg, selleri)

FORRETTER

FJELL

TARTAR AV STORFE

Gravet eggeplomme, pepperrot, ertespirer, kapers og utsikt.

Serveres med ristet surdeigsbrød

(egg, hvete)

270

FJELL

KYLLINGLEVERPATÉ

Surdeigsbrioche, syltede grønnsaker,

hyllebær- og rødbetgelé og utsikt

(egg, hvete, melk, sulfitt)

240

FJORD

BLÅSKJELL & FRIES

Fløte, hvitvin, persille og utsikt.

Smakes til med chili om ønskelig

(bløtdyr, melk, selleri, sulfitt)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

FORRETTER

FJORD

KAMSKJELL CRUDO

Med agurk- og eplejuice, druer, sjøkrepsgarum og utsikt

(bløtdyr, bygg, skalldyr)

240

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

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

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

220

FLORA

GULBETETARTAR

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

(havre, melk, sennep)

220

FLORA

SORT TRØFFEL

Ønsker du å legge til sort trøffel? Kan kombineres med de fleste av
rettene på menyen. Sjekk med servitør for dagens tilgjengelighet

250

SMØRBRØD

Serveres til lunsj, frem til kl. 15:15

FJELL

ROASTBIFF

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

265

FJORD

SKAGEN

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

275

FLORA

KONGEØSTERSOPP

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

255

SALATER

FJORD

SNØKRABBESALAT

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

360

FLORA

XO SALAT

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

340

HOVEDRETTER

FJELL

YTREFILET AV UNGFE

Serveres med brokkolini, fries, hollandaise og utsikt

(egg, melk, sulfitt)

495

FJELL

BRASERT OKSEKJAKE

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00

Serveres med potetpuré, pastinakk, rørte tyttebær og utsikt

(melk, selleri, soya, sulfitt)

465

FJELL

FLØYENBURGER

Serveres med husets egen burgerdressing, salat,

løk, norsk cheddar, sylteagurk, fries og utsikt

(egg, hvete, melk, selleri, sennep)

330

FJELL

KLASSISK GUL ERTESUPPE

Serveres med saltkjøtt av lam, røkt svineknokke fra Brakstad og utsikt

(selleri)

250

HOVEDRETTER

FJORD

STERLINGKVEITE

Brasert purreløk, småpoteter, gulrøtter,
smørsaus med røkt tare og utsikt
(fisk, melk, sulfitt)

495

FJORD

TØRRFISK FRA HALVOR

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00
Ertestuing, sitrusrelish, løkchips,
estragon- og kyllingsjy og utsikt
(fisk, melk, sennep, sulfitt)

520

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

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

330

FLORA

BAKT BLOMKÅL

Med bønnekrem, yoghurt, panko, persille og utsikt
(hvete)

330

DESSERTER

VINTERDESSERT MED SMAK AV JUL

Fløyelsmyk brunostmousse med klementinkompott,
vaniljeganache, krumkake, klementinsaus og utsikt

(egg, hvete, melk)

195

SJOKOLADE- & KAFFEMOUSSEKAKE

Silkemyk moussekake med et hint av espresso,
mandelkrønsj, kakaoglasur og utsikt

(egg, hvete, mandler, melk)

185

SESONGENS HJEMMELAGDE ISKREM & SORBET

Et utvalg av tre kuler med hjemmelaget iskrem
og sorbet fra vårt konditorteam, og utsikt

(egg, hvete, melk)

175

BARNEMENY

FJELL

OSTESMØRBRØD

Ost, skinke og utsikt

(hvete, melk, selleri)

120

FJELL

FLØYENS BARNEBURGER

Husets burger i mindre versjon, med fries eller grønnsaker og utsikt

(egg, hvete, melk, selleri)

200

FJORD

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med grønnsaker, sesongens fisk, reker og utsikt

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

220

FLORA

FRIES

Serveres med aioli, ketsjup og utsikt

(egg, selleri)

70

DESSERT - HJEMMELAGET VANILJEIS

Serveres med sesongens bær og utsikt

(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)	

JULEØL

Nøgne Julefri 0%.....	95
(bygg, hvete)	
Hansa Juleøl 6,5%.....	150
(bygg)	
7 Fjell “Mer jul enn Jesus – Flytende julestemning” 4,7%.....	145
(bygg, melk)	
7 Fjell “John McClane Xmas Mandarin Cold IPA” 6,5%.....	160
(bygg)	

ALKOHOLFRITT ØL

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

HVITVIN

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

RØDVIN

Barbera.....	150 / 750
Tempranillo.....	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
Crémant.....	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



JULEMENY

PINNEKJØTT FRA NYYYT

Serveres med tradisjonelt tilbehør og utsikt
- mandelpoteter og kårabistappe
(melk)

695

LUTEFISK FRA BRØDRENE ANDREASSEN

Serveres med mandelpoteter,
grønn ertestuing, sennep, bacon og utsikt
(melk, sennep)

695

VINTERDESSERT MED SMAK AV JUL

Fløyelsmyk brunostmousse med klementinkompott,
vaniljeganache, krumkake, klementinsaus og utsikt
(egg, hvete, melk)

195

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, gingerbread, whipped butter, honey and marmalade.

Ideal as a snack for sharing

(almonds, egg, milk, sesame seeds, soy, sulphites, wheat)

380 per platter

NORWEGIAN OYSTERS

Served with lemon and mignonette

(molluscs, sulphites)

95 per piece / 550 for half a dozen

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

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

BLACK TRUFFLE

Would you like to add black truffle?
It can be paired with most dishes on the menu.
Please check with your waiter for today's availability

250

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

XO SALAD

Grilled cheese “Høvding Sverre XO”, with apple glaze,
honey mustard vinaigrette, walnuts and pickled vegetables

(milk, mustard, sulphites, walnuts, wheat)

340

MAIN COURSES

VEAL SIRLOIN

Broccolini, fries and hollandaise

(egg, milk, sulphites)

495

BRAISED BEEF CHEEKS

Only available for dinner, after 16:00

Potato purée, 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

Braised leeks, potatoes, carrots and
Lofoten smoked seaweed butter sauce
(fish, milk, sulphites)

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

WINTER DESSERT WITH A TASTE OF CHRISTMAS

Soft brown cheese mousse with clementine compote,
vanilla ganache, «krumkake» and clementine sauce
(egg, milk, wheat)

195

CHOCOLATE & COFFEE MOUSSE CAKE

Silky chocolate mousse with a hint of espresso,
almond crunch and cocoa glaze
(almonds, egg, milk, wheat)

185

SEASONAL HOMEMADE ICE CREAM & SORBET

A selection of three scoops of homemade ice cream
and sorbet from our pastry team
(egg, milk, wheat)

175

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)	
Caff� Latte.....	70 / 75
(milk)	
Caff� 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)	
N�gne � 4885 Blanc.....	145
(wheat)	
N�gne � IPA 7,5%.....	155
(barley, oat, rye, wheat)	
N�gne � Ginger Juice.....	145
(gluten free)	

BOTTLED BEER

Sol.....	130
(barley)	
Heineken.....	130
(barley)	
N�gne � Two Captains 8,5%.....	155
(barley)	
N�gne � 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 Sm�t�s.....	140
(gluten free)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(barley)	

CHRISTMAS BEER

Nøgne Julefri 0%.....	95
(barley, wheat)	
Hansa Juleøl 6,5%.....	150
(barley)	
7 Fjell "Mer jul enn Jesus – Flytende julestemning" 4,7%.....	145
(barley, milk)	
7 Fjell "John McClane Xmas Mandarin Cold IPA" 6,5%.....	160
(barley)	

NON-ALCOHOLIC BEER

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

WHITE WINE

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

RED WINE

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

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

WINE LIST



ROSÉ WINE

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

DESSERT WINE

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

SPARKLING WINE

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

NON-ALCOHOLIC SPARKLING

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

CHRISTMAS MENU

«PINNEKJØTT»

Traditional Norwegian lamb ribs.

Served with potatoes and rutabaga purée

(milk)

695

«LUTEFISK»

Traditional Norwegian lye cured whitefish.

Served with potatoes, mushy peas, mustard and bacon

(milk, mustard)

695

WINTER DESSERT WITH A TASTE OF CHRISTMAS

Soft brown cheese mousse with clementine compote,

vanilla ganache, «krumkake» and clementine sauce

(egg, milk, wheat)

195