

The background of the entire page is a traditional Chinese ink wash painting. It depicts a serene landscape with a large, gnarled tree on the left, a misty river or stream winding through the center, and various smaller trees and foliage on the right. The style is soft and atmospheric, with a focus on natural elements and a sense of depth created by mist.

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.

Brassieriet holder åpent
mandag til lørdag fra kl. 11:00 til kl. 23:00.
Søndager stenger vi kl. 22:00.

Lunsj serveres frem til kl. 15:15,
og middag serveres fra kl. 16:00.

SMÅRETTER

FJELL

FLØYENPLANKEN

Lokale oster og spekeemat.

Serveres med knekkebrød, pisket smør, honning og marmelade.

Kan nytes alene eller sammen med en du bryr deg om

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

395 per planke

FJORD

NORSKE ØSTERS

Serveres med sitron og mignonette

(bløtdyr, sulfitt)

95 per stykk / 550 for et halvt dusin / 1000 per dusin

FLORA

FRITERT ØSTERSOPP

Serveres med yoghurt dressing og fermentert søt chilisaus

(egg, hvete, melk)

200

FLORA

FRIES

Serveres med vår egen dipp av oster fra Myrdal Gård

(egg, melk, selleri)

95

FORRETTER

FJELL

TARTAR AV STORFE

Gravet eggeplomme, pepperrot, ertespirer og kapers.

Serveres med ristet surdeigsbrød

(egg, hvete)

280

FJELL

TERRIN

And og svinekjøtt, gresskarfrø-praliné, konfiterte sitroner

og syltede grønnsaker

(pistasj, selleri, sennep, sulfitt)

270

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

FORRETTER

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)

230

FJORD

KINGFISH CEVICHE

“Leche De Tigre” med fermentert chili, fennikelsalat

og sprø noritang

(egg, fisk, sennep, sulfitt)

280

FLORA

VANNMELON

Tartar av dehydrert vannmelon, ruccola, pepperrot, kapers
og furikake. Serveres med ristet surdeigsbrød

(hvete, soya, sulfitt)

235

SMØRBRØD

Serveres til lunsj, frem til kl. 15:15

FJELL

ROASTBIFF

Roastbiff av ungfæ med Gribichesaus,
mikrourter og syltet rødløk

(egg, hvete, sulfitt)

265

FJORD

SKAGEN

Med håndpillede reker fra Lyngenfjord,
syltet løk og dill

(egg, hvete, melk, skaldyr)

275

FLORA

KONGEØSTERSOPP

Sopp fra Fredheim Sysleri, blomkålpuré,
syltede grønnsaker og ristede frø

(hvete, soya, sulfitt)

255

SALATER

FJELL

KYLLINGSALAT

Konfitert kylling, fennikel, tomater,
vårløk og bringebærdressing

(hvete, melk, sulfitt)

360

FLORA

XO-SALAT

Grillet Høvding Sverre XO, syltede grønnsaker, valnøtter
og honning- og sennepsvinaigrette

(hvete, melk, sennep, sulfitt, valnøtter)

350

HOVEDRETTER

FJELL

YTREFILET AV STORFE

Serveres med aspargesbønner, urtebakte poteter og hollandaise
(egg, melk, sulfitt)

510

FJELL

ANDEBRYST

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00

Serveres med potetpuré, solbær, svartkål og demi-glace
(melk, selleri, sulfitt, valnøtt)

590

FJELL

NYYT FLØYENBURGER

Grovkvernet hamburger av høyeste kvalitet laget på 50% Norsk Wagyu.
Serveres med husets egen burgerdressing, salat,
løk, norsk cheddar, sylteagurk og fries
(egg, hvete, melk, selleri, sennep)

360

FJELL

KLASSISK GUL ERTESUPPE

Serveres med saltkjøtt av lam og røkt svineknokke fra Brakstad
(selleri)

275

HOVEDRETTER

FJORD

STERLINGKVEITE

Sesongens grønnsaker, potetkrem og skalldyrsaus

(fisk, melk, skalldyr, sulfitt)

520

FJORD

FJORDØRRET

Kun tilgjengelig for middag, etter kl. 16:00

Honningglasert ørret, sesongens grønnsaker, potetmos,

ørretrogn og sitronemulsjon

(fisk, melk, sennep, soya, sulfitt)

495

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

Klassisk kremet fiskesuppe med grønnsaksjulienne,

sesongens fisk, reker og dillolje

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

340

FLORA

SPISSKÅL

Romescosaus, mandelemulsjon og fritert purreløk

(mandel, melk, sulfitt)

340

DESSERTER

OSTEMOUSSE MED STIKKELSBÆR

Lett og kremet ostemousse, sylrig stikkelsbærsaus,
Fløyehonning og et dryss aromatisk olivenolje
(egg, hvete, mandel, melk)

210

SITRONTERTE

Sitronterte med pisket hvit sjokoladeganache
og hjemmelaget bringebærsorbet med et hint av timutpepper
(egg, hvete, mandel, melk)

195

SESONGENS ISKREM & SORBET

Et utvalg av tre kuler med hjemmelaget iskrem
og sorbet fra vårt konditorteam
(egg, hvete, melk)

185

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)

220

FJORD

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med grønnsaker, sesongens fisk og reker

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

230

FLORA

FRIES

Serveres med ketsjup

(selleri)

70

DESSERT - HJEMMELAGET VANILJEIS

Serveres med sesongens bær

(egg, melk)

130

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.....	55
Te.....	55
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 / med krem.....	70 / 75
(melk)	
Irish Coffee.....	180
(melk)	

Plantebasert melk..... + 5

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%.....	160
(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)	
Hansa Lite.....	130
(glutenfri)	
7 Fjell Fløien IPA 6,9%.....	155
(glutenfri)	
7 Fjell Småtøs.....	140
(glutenfri)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(bygg)	
Bulmers Red Berries.....	170
(sulfit)	

ALKOHOLFRITT ØL

Heineken 0,0%..... 90

(bygg)

Nøgne Stripped Craft 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..... 145 / 730

Crémant..... 150 / 750

Taittinger Champagne..... 210 / 1150

Gusbourne..... 220 / 1250

ALKOHOLFRI MUSSERENDE

Frisider..... 95 / 400

Sparkling Tea Blå..... 100 / 450

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.

The Brasserie is open
Monday to Saturday from 11:00 to 23:00.
On Sundays, we close 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 crispbread, whipped butter, honey and marmelade.

Ideal as a snack for sharing

(almond, egg, milk, sesame seeds, soy, sulphite, wheat)

395 per platter

NORWEGIAN OYSTERS

Served with lemon and mignonette

(molluscs, sulphite)

95 per piece / 550 for half a dozen / 1000 per dozen

FRIED OYSTER MUSHROOMS

Crispy mushrooms with yoghurt dressing
and fermented sweet chili sauce

(egg, milk, wheat)

200

FRIES

Served with our Myrdal Gård cheese dip

(celery, egg, milk)

95

STARTERS

STEAK TARTARE

Cured egg yolk, horseradish, pea sprouts and capers.

Served with toasted sourdough bread

(egg, wheat)

280

TERRINE

Duck and pork terrine, pumpkin seeds praliné, lemon confit
and pickled vegetables

(celery, mustard, pistachio, sulphite)

270

MUSSELS & FRIES

Cream, white wine and parsley.

Seasoned with chili if desired

(celery, milk, molluscs, sulphite)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

STARTERS

SCALLOP CRUDO

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

240

FLØYEN FISH SOUP

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

230

KINGFISH CEVICHE

“Leche De Tigre” with fermented chili, fennel salad and crispy seaweed
(egg, fish, mustard, sulphite)

280

WATERMELON

Dehydrated watermelon tartare, rucicola, horseradish, capers
and furikake. Served with toasted sourdough bread
(soy, sulphite, wheat)

235

SANDWICHES

Served for lunch until 15:15

ROAST BEEF

Gribiche sauce, pickled onion and micro greens

(egg, sulphite, wheat)

270

SKAGEN SALAD

Hand-peeled shrimp from Lyngenfjord, pickled onion and dill

(egg, milk, shellfish, wheat)

280

TOMATO & RICOTTA

Local tomatoes, ricotta, herbs and crunchy seeds

(milk, wheat)

260

SALADS

CHICKEN SALAD

Chicken confit, fennel, tomatoes,
spring onion and raspberry dressing

(milk, sulphite, wheat)

360

XO SALAD

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

(milk, mustard, sulphite, walnut, wheat)

350

MAIN COURSES

BEEF SIRLOIN

Asparagus beans, herb baked potatoes and hollandaise

(egg, milk, sulphite)

510

DUCK BREAST

Only available for dinner, after 16:00

Potato purée, blackcurrant, black cabbage and demi-glace

(celery, milk, sulphite, walnut)

590

NYYT + FLØYEN BURGER

Coarsely ground hamburger of the highest quality made from 50%

Norwegian Wagyu. Served with homemade dressing, lettuce,

onion, Norwegian cheddar, pickles and fries

(celery, egg, milk, mustard, wheat)

360

CLASSIC NORWEGIAN YELLOW SPLIT PEA SOUP

With salted lamb and smoked ham hock

(celery)

275

MAIN COURSES

STERLING HALIBUT

Seasonal vegetables, potato cream and shellfish sauce

(fish, milk, sulphite, shellfish)

520

FJORD TROUT

Only available for dinner, after 16:00

Honey-glazed trout, seasonal vegetables, mashed potatoes,
trout roe and lemon emulsion

(fish, milk, mustard, soy, sulphite)

495

FLØYEN FISH SOUP

Classic creamy fish soup with vegetables julienne,
fish of the season, shrimps and dill oil

(celery, fish, milk, shellfish, sulphite)

340

SPRING CABBAGE

Romesco sauce, almond emulsion and fried leek

(almond, milk, sulphite)

340

SWEETS

CHEESE MOUSSE WITH GOOSEBERRY

Light and creamy cheese mousse, gooseberry sauce,
honey and a drizzle of aromatic olive oil

(almond, egg, milk, wheat)

210

LEMON TART

Lemon tart served with whipped white chocolate ganache
and raspberry sorbet with a hint of timut pepper

(almond, egg, milk, wheat)

195

SEASONAL ICE CREAM & SORBET

A selection of three scoops of homemade ice cream
and sorbet from our pastry team

(egg, milk, wheat)

185

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)

220

FISH SOUP

Creamy fish soup with vegetables julienne,
seasonal fish and shrimps

(celery, fish, milk, shellfish, sulphite)

230

FRIES

Served with ketchup

(celery)

70

HOME MADE VANILLA ICE CREAM

Served with seasonal berries

(egg, milk)

130

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.....	55
Tea.....	55
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 / with cream.....	70 / 75
(milk)	
Irish Coffee.....	180
(milk)	
Plant based milk.....	+ 5

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%.....	160
(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)	
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)	
Bulmers Red Berries.....	170
(sulphite)	

NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken 0,0%.....	90
(barley)	
Nøgne Stripped Craft	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

ROSÉ WINE

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

DESSERT WINE

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

SPARKLING WINE

Alde Hardanger Cider.....	145 / 730
Crémant.....	150 / 750
Taittinger Champagne.....	210 / 1150
Gusbourne.....	220 / 1250

NON-ALCOHOLIC SPARKLING

Cider.....	95 / 400
Sparkling Tea.....	100 / 450

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

WINE LIST

