

The background of the entire page is a traditional East Asian ink wash painting. It depicts a serene landscape with a large, gnarled tree on the left, a misty path or stream leading into the distance, and various other trees and foliage. The style is soft and atmospheric, with a focus on natural elements and a sense of depth created by mist. The color palette is muted, consisting of greens, browns, and greys, with some white highlights.

# 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 unge 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, sylrlig 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

