

The background of the page is a traditional East Asian ink wash painting. It depicts a misty landscape with a large, gnarled tree on the left, a path leading into the distance, and water with lily pads and lotus flowers in the foreground. 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.

Brasseri holder åpent  
alle dager fra kl. 11:00 til kl. 23:00.

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, oliven og ristede nøtter.

Kan nytes alene eller sammen med en du bryr deg om

(egg, hvete, mandel, melk, sesamfrø, 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 yoghurtdressing 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

## KLASSISK GUL ERTESUPPE

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

220

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.  
Serveres med ristet surdeigsbrød  
(hvete, pistasj, selleri, sennep, sulfitt)

270

# FORRETTER

FJORD

## BLÅSKJELL & FRIES

Grønn tomat, ramsløk, fries og aioli

(bløtdyr, egg)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

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

## BAKTE BETER

Kremet yoghurt fra Røros, kapers, sitron og norske tomater

(melk, sulfitt)

235

# SMØRBRØD

*Serveres til lunsj, frem til kl. 15:15*

FJELL

## ROASTBIFF

Gribichesaus, mikrourter og syltet rødløk

(egg, hvet, sulfitt)

270

FJORD

## SKAGEN

Med håndpillede reker fra Lyngenfjord, syltet løk og dill

(egg, hvet, melk, skalldyr)

280

FLORA

## TOMAT & RICOTTA

Norske tomater, ricotta, rucolapesto og ristede kjerner

(hvet, mandel, melk, sulfitt)

260

# SALATER

FJELL

## KYLLINGSALAT

Konfitert kylling fra Homlagarden, 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 brokkolini, urtebakte poteter og hollandaise

(egg, melk, sulfitt)

510

FJELL

## NYYYT FLØYENBURGER

Grovkvernet hamburger av høyeste kvalitet laget på 50% Norsk Wagyu.

Serveres med husets egen burgerdressing, salat,

løk, norsk cheddar, sylteagurk, tomat 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

Grønne bønner Amandine med mandler,  
dampede poteter og “sauce vierge”

(fisk, mandel, melk)

520

FJORD

## FLØYENS FISKESUPPE

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

(fisk, melk, selleri, skalldyr, sulfitt)

340

FLORA

## SPISSKÅL

Romescosaus, mandelemulsjon, kikerter og fritert purreløk

(mandel, melk, sulfitt)

340

# DESSERTER

## PISTASJMOUSSE

Lett og kremet pistasjmousse. rabarbrakompott og friske jordbær  
(egg, hvete, pistasjnøtter, melk)

210

## RED VELVET-KAKE

Vår versjon av red velvet  
med kremet mascarpone og bringebærsyltetøy  
(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

## BARNEBURGER

Klassisk hamburger 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 bringebær 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

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%.....	160
(glutenfri)	
7 Fjell Småtøs.....	140
(glutenfri)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(bygg)	
7 Fjell Juan Moore.....	140
(glutenfri)	
Kinn Vestskyst IPA 7%.....	160
(bygg)	
Bulmers Red Berries.....	170
(sulfitt)	

## ALKOHOLFRITT ØL

Heineken 0,0%.....	90
(bygg)	
Nøgne Stripped Craft .....	95
(bygg, hvete)	

## HVITVIN

Vino Bianco.....	145
Riesling.....	150 / 750
Sauvignon Blanc.....	165 / 850
Chardonnay.....	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
Rosé fra Provence.....	165 / 850

## DESSERTVIN

Issider.....	175
Månedens dessertvin.....	165

## MUSSERENDE

Alde Hardangersider.....	145 / 730
Crémant.....	150 / 750
Taittinger Champagne.....	210 / 1150
Gusbourne.....	225 / 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  
daily from 11:00 to 23:00.

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, olives and roasted nuts.

Ideal as a snack for sharing

(almond, egg, milk, sesame seeds, 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

## CLASSIC NORWEGIAN YELLOW SPLIT PEA SOUP

With salted lamb and smoked ham hock

(celery)

220

## STEAK TARTARE

Cured egg yolk, horseradish, pea sprouts and capers.

Served with toasted sourdough bread

(egg, wheat)

280

## TERRINE

Duck and pork terrine, pumpkin seed praliné,  
lemon confit and pickled vegetables.

Served with toasted sourdough bread

(celery, mustard, pistachio, sulphite, wheat)

270

# STARTERS

## MUSSELS & FRIES

Green tomato, ramsons, fries and aioli

(celery, milk, molluscs, sulphite)

270 for 250 gram / 390 for 500 gram

## 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

## BAKED BEETS

Creamy yoghurt from Røros, capers, lemon and Norwegian tomatoes

(milk, sulphite)

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**

Norwegian tomatoes, ricotta, rucola pesto and crunchy seeds

(almonds, milk, sulphite, 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**

With broccolini, herb baked potatoes and hollandaise spuma  
(egg, milk, sulphite)

510

## **NYYYYT + FLØYEN BURGER**

Coarsely ground hamburger of the highest quality made from 50% Norwegian Wagyu. Served with homemade dressing, lettuce, onion, Norwegian cheddar, pickles, tomato 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

Green beans Amandine style,  
steamed potatoes and sauce vierge

(almond, fish, milk)

520

## FLØYEN FISH SOUP

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

(celery, fish, milk, shellfish, sulphite)

340

## SWEETHEART CABBAGE

Romesco sauce, almond emulsion, chickpeas and fried leek

(almond, milk, sulphite)

340

# SWEETS

## PISTACHIO BLISS

Pistachio mousse with rhubarb compote and fresh strawberries

(egg, milk, pistachios, wheat)

210

## RED VELVET CAKE

Our version of red velvet with creamy mascarpone and raspberry jam

(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
Alde juice raspberry 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

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%.....	160
(gluten free)	
7 Fjell Småtøs.....	140
(gluten free)	
7 Fjell Kjuagutt.....	140
(barley)	
7 Fjell Juan Moore.....	140
(gluten free)	
Kinn Vestskyst IPA 7%.....	160
(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
Sauvignon Blanc.....	165 / 850
Chardonnay.....	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

Rosé.....	150 / 750
Rosé fra Provence.....	165 / 850

## DESSERT WINE

Ice Cider.....	175
Dessert wine of the month.....	165

## SPARKLING WINE

Alde Hardanger Cider.....	145 / 730
Crémant.....	150 / 750
Taittinger Champagne.....	210 / 1150
Gusbourne.....	225 / 1250

## NON-ALCOHOLIC SPARKLING

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

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

## WINE LIST

