

Småretter

Serveres fra 11.00 – 22.00

Light Dishes served from 11am to 10pm

KLASSISK HAMBURGER - Saftig førsteklasses Kjøtt garnert med Salat, Tomat, Løk, Ost, Bacon og hjemmelaget Dressing, servert med Pommes Frites

CLASSIC HAMBURGER - first class beef garnished with lettuce, tomato, onion, cheese, bacon and homemade dressing, served with french fries (1,2,3)

Kr 195,-

VILTBURGER AV HJORT GARNERT MED TYTTEBÆR, Rømmedressing og karamellisert Løk, toppet med brun Geitost, servert med ovnsbakte Poteter

GAME BURGER GARNISHED WITH LINGONBERRIES, sour cream dressing and caramelized onions, topped with brown goat cheese, served with oven baked potatoes (1,2,3)

Kr 205,-

GROV LAKSEKAKE I PITABRØD SERVERT MED FRISK SALAT, Avokado, syltet Løk og Tzatziki

SALMON BURGER IN PITA BREAD served with fresh salad, avocado, pickled onions and tzatziki (1,2,3,4)

Kr 185,-

«MOULES-FRITES» - HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL, servert med Pommes Frites og hjemmelaget Aioli

FRESH MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE, served with french fries and our homemade aioli (2,3,5,13)

Kr 175,-

GRØNNLANDSREKER

servert med Majones og Sitron, Brød og Smør

GREENLAND SHRIMPS

served with mayonnaise and lemon, bread and butter (1,3,6)

Kr 185,-

QUICHE LORRAINE - Pai med Ost, Bacon, røkt Skinke, Løk og Tomat, servert med en frisk Salat og husets Vinaigrette

QUICHE LORRAINE - Pie with Cheese, bacon, smoked ham, onion and tomato, served with fresh salad and vinaigrette (1,2,3)

Kr 170,-

OST- OG SPEKETALLERKEN - Lokale Oster og Spekemat servert med Plommekompott, Flatbrød, Brød og Smør

CHEESE AND CURED MEAT PLATE - Local cheeses and traditional cured Ham and sausages, plum compote, flatbread, bread and butter (1,2,3)

Kr 195,-

CÆSARSALAT MED KYLLING servert med Krutonger, Bacon, Romanosalat og ekte Dressing

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

served with croutons, bacon, romanesco salad and dressing (1,2)

Kr 175,-

FRISK SOMMERSALAT garnert med Sukkererter, Tomat, Rødløk, Avocado og Oliven, servert med en Eplesiderdressing, Brød og Smør

FRESH SUMMER SALAD garnished with sugar peas, tomatoes, red onions, avocado and olives, served with an Apple cider dressing, bread and butter (1,2)

Kr 160,-



B

BRASSERIET

FLØIEN FOLKERESTAURANT

etabl. 1925

På Fløien Folkerestaurant er vi opptatt av den gode matopplevelsen. Våre menyer er basert på ferske og lokale råvarer, og byr på et utvalg av norske og kontinentale smaker fra både Kyst og Land.

At the Fløien Folkerestaurant we are dedicated to give our guests a good dining experience.

Our menus are based on fresh and local produce, and offer a selection of Norwegian and Continental dishes.



ALLERGENER

1. Melk
2. Gluten av Hvete
3. Egg
4. Fisk
5. Bløtdyr
6. Skalldyr
7. Selleri
8. Sennep
9. Nøtter
10. Sesamfrø
11. Soya
12. Peanøtter
13. Sulfitt
14. Lupin

ALLERGENS

1. Milk
2. Gluten of wheat
3. Egg
4. Fish
5. Molluscs
6. Shellfish
7. Celery
8. Mustard
9. Nuts
10. Sesame
11. Soy
12. Peanuts
13. Sulphite
14. Lupine



FLØIEN
FOLKERESTAURANT

À la Carte

Serveres fra 17.00 – 22.00
Served from 5 pm to 10pm

FORRETTER / *STARTERS*

ASPARGESKREMSUPPE GARNERT MED ASPARGESTOPPER,
Vaktelegg og sprøstekt Bacon
ASPARGUS CREAM SOUP GARNISHED WITH ASPARAGUS,
quail eggs and crispy bacon (1,3)
Kr 140,-

SYLTET ØRRET TILSMAKT MED DILLLOLJE
garnert med sprø Lefse og Agurk
PICKLED TROUT FLAVORED WITH DILL OIL
garnished with a crispy "lefse" and cucumber (2,4)
Kr 155,-

GRATINERT SJØKREPSHALE
servert med en frisk Eplesalat og Estragonmajones
GRATINATED SALTWATER CRAYFISH TAIL
served with a fresh apple salad and tarragon mayonnaise
(3,6)
Kr 175,-

ROSTASTEKT ANDEBRYST
servert med Rødbetkrem og sautert Spinat
ROASTED DUCK BREAST
served with beetroot cream and sauted spinach (1)
Kr 165,-

HOVEDRETTER / *MAIN DISHES*

GRILLET ENTRECÔTE SERVERT MED TOMATSALAT,
friske Asparges, Pommes Frites og Bernaisesaus
GRILLED ENTRECÔTE – RIB-EYE STEAK
served with tomato salad, fresh asparagus,
french fries and béarnaise sauce (1)
Kr 325,-

VILLSAUFILET SERVERT MED STUET SOPP
sesongens friske Grønnsaker, Anna Poteter
og Sjysaus tilsmakt med Solbær
MUFLON FILET SERVED WITH CREAMED MUSHROOMS,
seasonal vegetables, anna potatoes, and jus sauce flavored
with blackcurrant (1)
Kr 295,-

DAMPET KVEITE SERVERT MED BAKTE SMÅ TOMATER,
Ertepuré, kokte Poteter og Hvitvinsaus garnert
med Lakserogn og Gressløk

STEAMED HALIBUT SERVED WITH BAKED TOMATOES,
purée of peas, steamed potatoes and white wine sauce,
garnished with salmon roe and chives (4,6,13)
Kr 340,-

STEKT FJELLØRRET FRA HARDANGER
servert med Agurksalat, stekte Poteter og Rømmesaus
FRIED MOUNTAIN TROUT FROM HARDANGER
served the traditional way with cucumber salad,
steamed potatoes and sour cream (1,4)
Kr 315,-

DAGENS FANGST / *TODAYS CATCH*

DET FERSKESTE AV DET FERSKE fra vår Kyst
som med rent, kaldt vann gir oss Sjømat av
overlegen kvalitet. Serveres med smakfullt
tilbehør

THE FRESHEST OF THE FRESH from our coast
which with clean, cold water gives us seafood of
superior quality. Served with tasteful side dishes.
(4,6)
Kr 295,-

DESSERTER / *DESSERTS*

FRISKE BÆR servert med Vaniljeis og Krokan
FRESH BERRIES OF THE SEASON
served with vanilla ice cream and almond gristle (1,3)
Kr 125,-

KJØKKENSJEFENS RABARBRASUPPE
med friske Jordbær og Vaniljekrem
HOMEMADE RHUBARB SOUP
served with fresh strawberries and vanilla cream (1)
Kr 115,-

IS OG SORBET SERVERT I MANDELKURV
med Bærsaus
HOMEMADE ICE CREAMS AND SHERBETS
served in an almond basket with a tasty berry sauce (1,2,3,9)
Kr 130,-

HUSETS KONFEKTKAKE
servert med Bringebærsalat og ristede Pistasjenøtter
HOMEMADE CHOCOLATE CAKE
with raspberry salad and pistachios (1,2,3,9)
Kr 130,-