

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

LUNSJ | LUNCH  
11.00-16.00

DAGENS LUNSJ / TODAY'S LUNCH  
SPØR DIN SERVITØR

**REKER & LAKS I TRENGSEL** 188,-  
SMØRBRØD MED HÅNDPILLEDE REKER,  
RØKELAKS, KOKT EGG OG MAJONES.  
SERVERES PÅ LANDBRØD.

OPEN-FACED SANDWICH WITH HAND-PEELED  
SHRIMPS, SMOKED SALMON, BOILED EGG  
AND MAYONNAISE.

*ALLERGENER: MELK, EGG, HVETE, RUG, SKALLDYR,  
FISK, SENNEP, SULFITT*

**GLAD SILD** 176,-  
SMØRBRØD MED STEKT SILD, SYLTET AGURK  
OG DILLPOTETER. SERVERES PÅ RUGBRØD.

PAN-FRIED HERRING, PICKLED CUCUMBER  
AND DILL POTATOES. SERVED ON RYE BREAD.

*ALLERGENER: MELK, HVETE, RUG, FISK, SULFITT*

**DYRLÆGENS NATMAD** 182,-  
SMØRBRØD MED LEVERPOSTEI, BACON,  
SYLTEDE RØDBETER, SENNEP OG  
CORNICHONS. SERVERES PÅ RUGBRØD.

HOMEMADE LIVER PATÉ WITH BACON,  
PICKLED BEET ROOTS, MUSTARD AND  
CORNICHONS. SERVED ON RYE BREAD.

*ALLERGENER: MELK, EGG, HVETE, RUG, FISK, SULFITT*

**TARTAR** 188,-  
SMØRBRØD MED TARTAR AV OKSE MED  
KAPERS, RØDBETER, PEPPERROT OG  
EGGEPLOMME. SERVERES PÅ RUGBRØD.

BEEF TARTAR WITH CAPERS, BEET ROOTS,  
HORSERADISH AND EGG YOLK.  
SERVED ON RYE BREAD.

*ALLERGENER: EGG, HVETE, RUG, SENNEP, SULFITT*

**LUNSJFAT** 242,-  
DAGENS UTVALG AV SMØRBRØD.

LUNCH PLATTER: A SELECTION OF TODAY'S  
OPEN-FACED DANISH SANDWICHES, ALSO  
CALLED SMØRREBRØD.

*ALLERGENER: SPØR DIN SERVITØR*

**GEITOSTSALAT** 188,-  
GRILLET CHÈVRE MED HONNING, VALNØTTER  
OG PÆRE. SERVERES MED EPLEVINAIGRETTE.

GRATINATED GOAT CHEESE SERVED WITH  
HONEY, WALNUTS, PEAR AND AN APPLE  
VINAIGRETTE.

*ALLERGENER: MELK, VALNØTTER, SENNEP*

**FISKESUPPE** 228,-  
KREMET FISKESUPPE MED DAGENS FANGST,  
REKER OG BLÅSKJELL. SERVERES MED  
FENNIKELCRUDITÉ OG DILLØLJE.

CREAMY FISH SOUP WITH CATCH OF THE  
DAY, SHRIMPS AND MUSSELS. SERVED WITH  
FENNEL AND DILL OIL.

*ALLERGENER: MELK, BLØTDYR, FISK, SKALLDYR,  
SELLERI, SULFITT*

**RAGGMUNK** 188,-  
STEKT POTETPANNEKAKE MED BACON,  
RØMME, RØDLØK, PEPPERROT OG SYLTEDE  
RØDBETER.

HASH BROWNS WITH BACON, SOUR CREAM,  
RED ONION, HORSERADISH AND PICKLED  
BEET ROOTS.

*ALLERGENER: MELK, EGG, HVETE, SULFITT*

## LUNSJVIN:

NEEF-EMMICH RIESLING FEINHERB 130,-  
CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE 98,-

## LUNSJØL:

AMUNDSEN BRYGGERI RUN TO THE PILS 68,- / 102,-  
AMUNDSEN BRYGGERI PALE ALE 68,- / 102,-  
AMUNDSEN BRYGGERI INK & DAGGER 78,- / 113,-

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

MIDDAG | DINNER

FORRETTER | STARTERS

**JORDSKOKKSUPPE** 128,-  
KREMET JORDSKOKKSUPPE MED SALTBAKT  
JORDSKOKK OG POTETCHIPS.

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP WITH  
SALT-BAKED ARTICHOKE AND POTATO CHIPS.

*ALLERGENER: MELK*

**KAMSKJELL** 155,-  
STEKTE KAMSKJELL SERVERES MED SITRON,  
PINJEKJERNER, PERSILLE OG TOMAT.

PAN-FRIED SCALLOPS SERVED WITH LEMON,  
PINE NUTS, PARSLEY AND TOMATO.

*ALLERGENER: MELK, BLØTDYR*

**OST OG SPEKEMAT** 156,-  
DAGENS UTVALG SERVERES MED OLIVEN  
OG CORNICHONS.

TODAY'S SELECTION OF NORWEGIAN CURED  
MEATS AND CHEESES. SERVED WITH OLIVES  
AND CORNICHONS.

*ALLERGENER: MELK, SULFITT*

**TARTAR** 138,-  
KLASSISK TARTAR AV OKSE MED KAPERS,  
RØDBETER, PEPPERROT OG EGGEPLOMME.

BEEF TARTAR WITH CAPERS, BEET ROOTS,  
HORSERADISH AND EGG YOLK.

*ALLERGENER: EGG, SENNEP, SULFITT*

HOVEDRETTER | MAIN COURSES

DAGENS 3 RETTER / TODAY'S  
3 COURSES 495,-  
SPØR DIN SERVITØR

**SKREI** 262,-  
URTEBAKT SKREI MED BLOMKÅLPURÉ, SYLTET  
BLOMKÅL OG LUFTIG HOLLANDAISESAUS.

COD WITH HERB CRUST, CAULIFLOWER  
PUREE, PICKLED CAULIFLOWER AND SAUCE  
HOLLANDAISE.

*ALLERGENER: MELK, EGG, HVETE, FISK, SENNEP,  
SULFITT*

**SILD** 258,-  
STEKT SILD MED SYLTET AGURKSALAT,  
RØROS RØMME, POTETER OG DILL.  
SERVERES MED RUGBRØD.

PAN-FRIED HERRING WITH PICKLED  
CUCUMBER, SOUR CREAM, POTATOES  
AND DILL. SERVED WITH RYE BREAD.

*ALLERGENER: MELK, FISK, SULFITT*

**FISKESUPPE** 228,-  
KREMET FISKESUPPE MED DAGENS FANGST,  
REKER OG BLÅSKJELL. SERVERES MED  
FENNIKELCRUDITÉ OG DILLOLJE.

CREAMY FISH SOUP WITH CATCH OF THE  
DAY, SHRIMPS AND MUSSELS. SERVED WITH  
FENNEL AND DILL OIL.

*ALLERGENER: MELK, BLØTDYR, FISK, SKALLDYR,  
SELLERI, SULFITT*

**SOPP-BOURGUIGNON** 198,-  
VEGETARISK SOPPGRYTE MED RØDVIN,  
GULRØTTER, PERSILLE OG LØK. SERVERES MED  
POTET- OG SELLERIPURÉ.

MUSHROOM BOURGUIGNON WITH RED  
WINE, CARROTS, PARSLEY AND ONION.  
SERVED WITH POTATO AND CELERIAC PUREE.

*ALLERGENER: MELK, SELLERI, SENNEP, SULFITT*

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

## HOVEDRETTER | MAIN COURSES

### KALVESCHNITZEL 262,-

PANERT KALVESCHNITZEL MED ANSJOS, GRILLET SITRON, KAPERSMØR OG POTETER.

VEAL SCHNITZEL WITH ANCHOVIES, GRILLED LEMON, BUTTER SAUCE, CAPERS AND POTATOES.

*ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE, FISK, SULFITT*

### OKSEKJAKER 268,-

BRAISERTE OKSEKJAKER MED RØDVINSSAUS, POTETCHIPS OG POTET- OG SELLERIPURÉ.

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS WITH RED WINE SAUCE, POTATO CHIPS AND POTATO CELERIAC PUREE.

*ALLERGENER: MELK, SELLERI, SULFITT*

### DÅHJORT 288,-

FLATBIFF AV DÅHJORT SERVERES MED POTETRØSTI, LØKPURÉ, SALTBAKT SELLERI OG RØDVINSSAUS.

FALLOW DEER STEAK SERVED WITH HASH BROWNS, ONION PUREE, SALT-BAKED CELERIAC AND RED WINE SAUCE.

*ALLERGENER: MELK, SELLERI, SULFITT*

### DAGENS HUSMANN

TODAY'S SPECIAL.

*ALLERGENER: SPØR DIN SERVITØR*

## DESSERTER | DESSERTS

### DAGENS DESSERT 110,-

TODAY'S DESSERT.

*ALLERGENER: SPØR DIN SERVITØR*

### VINTEREPLER 108,-

POSJERTE EPLER SERVERES MED KARAMELLIS, MANDLER OG SALT KARAMELL.

WINTER APPLES SERVED WITH CARAMEL ICE CREAM, ALMONDS AND SALTY CARAMEL.

*ALLERGENER: MELK, EGG, MANDLER*

### NEMESIS 118,-

MØRK SJOKOLADETERTE MED BRINGEBÆRSORBET, TØRKEDE BRINGEBÆR OG BRINGEBÆRGELE.

DARK CHOCOLATE TART WITH RASPBERRY SORBET, DRIED RASPBERRIES AND RASPBERRY JELLY.

*ALLERGENER: MELK, EGG*

### OSTER 182,-

NORSKE OSTER SERVERES MED SESONGENS KOMPOTT OG HJEMMELAGET KNEKKEBRØD.

NORWEGIAN CHEESES SERVED WITH SEASONAL MARMALADE AND HOMEMADE CRISPBREAD.

*ALLERGENER: MELK, HAVRE, RUG, SESAM*

## GLASS DESSERTVIN

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 98,-  
SMITH WOODHOUSE LBV 110,-  
CORTE GIARA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 125,-

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

## MUSSERENDE | SPARKLING WINE

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE  
98,- / 580,-

BOTTEGA PROSECCO ORGANIC EXTRA DRY  
660,-

## CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT  
155,- / 890,-

LANSON BLACK LABEL BRUT  
990,-

## HVITVIN | WHITE WINE

MESSMER RIESLING TROCKEN  
120,- / 600,-

NEEF-EMMICH RIESLING FEINHERB  
130,- / 640,-

GEORG BREUER RIESLING CHARM  
698,-

RABL GRÜNER VELTLINER LÖSS  
642,-

LOUIS MOREAU PETIT CHABLIS  
155,- / 760,-

FRANCK MILLET SANCERRE  
168,- / 820,-

RIJCKAERT COTES DU JURA CHARDONNAY  
890,-

CHANZY RULLY EN ROSE BLANC  
980,-

DOMAINE BOUCHARD MEURSAULT 1ER CRU  
1450,-

TORRE DEL FALASCO PINOT GRIGIO  
120,- / 600,-

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC  
130,- / 640,-

## RØDVIN | RED WINE

MESSMER SPÄTBURGUNDER TROCKEN  
135,- / 650,-

RICOSSA BARBERA D'ASTI  
124,- / 610,-

VINETTI DE FIORINI CHIANTI SUPERIORE  
130,- / 640,-

TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA  
135,- / 650,-

VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
950,-

FONTANAFREDDA BAROLO SERRALUNGA  
1050,-

VILLA PONCIAGO BEAUJOLAIS VILLAGES  
700,-

MARC KREYDENWEISS PERRIERES  
800,-

CHATEAU LIVRAN (MEDOC)  
920,-

GABRIEL MEFFRE CHATEANEUF DU PAPE  
950,-

MUD HOUSE PINOT NOIR  
145,- / 700,-

RAMON BILBAO EDICION LIMITADA  
700,-

TOSALET PRIORAT OLD VINES  
755,-

## ROSÈVIN | ROSÈ WINE

RABL ZWEIGELT ROSÉ  
136,- / 658,-

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC ROSÉ.  
658,-

RAMON BILBAO ROSADO  
125,- / 600,-

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

## FATØL | DRAFT BEERS

### HANSA

60,- 25CL / 97,- 40CL  
4,5 % PILSNER, NORGE – G/MB

### AMUNDSEN BRYGGERI RUN TO THE PILS

68,- 25CL / 102,- 40CL  
4,5% PILSNER, NORGE – G/MB

### AMUNDSEN BRYGGERI PALE ALE

68,- 25CL / 102,- 40CL  
4,7% PALE ALE, NORGE – G/MB

### AMUNDSEN BRYGGERI INK & DAGGER

78,- 25CL / 113,- 40CL  
6,5% INDIA PALE ALE, NORGE – G/MB

## FLASKEØL | BOTTLED BEERS

### NØGNE Ø PORTER

128,-  
7,0% PORTER, NORGE – G/MB

### NØGNE Ø BROWN ALE

107,-  
4,5% BROWN ALE, NORGE – G/MB

### HAANDBRYGGERIET HUMLESUS

127,-  
4,5% SESSION INDIA PALE ALE, NORGE – G/MB

### PERONI NASTRO AZZURRO

105,-  
4,6% LYS LAGER, ITALIA – G/MB

### PERONI NASTRO AZZURRO GLUTEN FREE

116,-  
5,1% LYS LAGER, ITALIA

### WEIHNSTEPHANER HEFE WEISSBIER

138,-  
5,4% HVETEØL, TYSKLAND – G/MB, G/H

### HEINEKEN

98,-  
4,7% LYS LAGER, NEDERLAND – G/MB

### SOL

98,-  
4,5 % LYS LAGER, MEXICO – G/MB

G/MB = GLUTEN / MALTET BYGG  
G/H = GLUTEN / HVETE

## CIDER & GINGER BEER

### STONE´S GINGER JOE GINGER BEER

110,-  
4,0% INGEFÆRØL, ENGLAND

### MAGNERS ORIGINAL IRISH CIDER

117,-  
4,5% EPLECIDER, IRLAND

### GALIPETTE BIOLOGIQUE CIDER

110,-  
4,0% EPLE- OG PÆRECIDER, FRANKRIKE

### BULMERS ORIGINAL CIDER

130,-  
4,5% EPLECIDER, ENGLAND

## ALKOHOLFRIIT ØL | NON-ALCOHOLIC BEERS

### CLAUSTHALER

54,-  
0,5% LYS LAGER, TYSKLAND – G/MB

### ERDINGER ALKOHOLFREI

78,-  
0,5% HVETEØL, TYSKLAND – G/MB, G/H

### STONE´S GINGER JOE NON ALCO

86,-  
0,0% INGEFÆRØL, ENGLAND

## MINERALVANN I SODAS

### HARDANGER EPLEJUICE GL

52,-

### OLDEN M. KULLSYRE NATRUELL/SITRON

54,-

### COCA-COLA/COCA-COLA NO SUGAR/ FANTA

54,-

### SAN PELLEGRINO LIMONATA ORGANIC

58,-

### SAN PELLEGRINO ARANCIATA ORGANIC

60,-

### FUZE TEA PEACH HIBISCUS

57,-

# CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008

## AKEVITT / AQUAVIT

AMUNDSEN EXPEDITION	85,-
O.P ANDERSON ORIGINAL	95,-
HÅVALDSEN AQUAVIT	99,-
GAMMEL OPLAND	108,-
GILDE NON PLUS ULTRA	152,-
ARVESØLVET	103,-

## KONJAKK / COGNAC

LARSEN VSOP	110,-
LARSEN XO	130,-
RENAULT CARTE NOIRE EXTRA	140,-
DE LUZE VS	105,-
DE LUZE VSOP	115,-
DE LUZE XO	144,-
MARTELL XO	232,-

## WHISKEY

THE KING OF SCOTS	90,-
OLD PULTENEY 12 YO	145,-
BENRIACH 10 YO	115,-
JACK DANIEL ´S TENNESSEE	99,-
BIG PEAT	145,-

## BITTER

FERNET BRANCA	99,-
BRANCA MENTA	89,-
UNDERBERGER	85,-
JÄGERMEISTER	99,-
GAMMEL DANSK BITTER DRAM	99,-

## LIKØR / LIQUEUR

AMARULA	88,-
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM	88,-
KAHLÚA	88,-
COINTREAU	103,-
DRAMBUIE	103,-
APEROL	78,-

## ANNEN BRENNEVIN / LIQUOR

KOSKENKORVA VODKA	94,-
ARCTIC DISTILLED GIN	94,-
KIMERUD COLLECTOR ´S PINK GIN	110,-
HERNÖ LONDON DRY GIN	120,-
HENDRICK ´S GIN	135,-
RON MULATA BLANCO RESERVA	94,-
RON ZACAPA CENTENARIO 23 YO	145,-
EL DORADO RUM 15 YO	120,-
PEPE LOPEZ GOLD TEQUILA	96,-
PATRON REPOSADO TEQUILA	162,-
CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE	120,-
CALVADOS DROUIN COEUR DE LION	118,-
DARTIGALOUNGE BAS ARMAGNAC XO	128,-
GRAPPA CANDOLINI	95,-
GRAPPA DI BRUNELLO CASTELLO BANFI	152,-
MOLINARI SAMBUCA EXTRA	94,-
CAMPARI BITTER	88,-