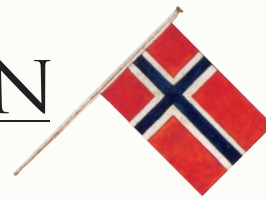


17. MAI MENY

CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008



FORRETTER | STARTERS

OST OG SPEKEMAT 163,-

Dagens utvalg av spekemat og ost; med oliven, cornichons og løkkompott.

Selection of cured meats and cheese; with olives, cornichons and onion compote.

Allergener: melk, sennep, sulfitt

TOMAT OG MOZZARELLA 152,-

Cherrytomater og bøffelmozzarella serveres med honningmelon, fersk basilikum og balsamicoreduksjon.

Cherry tomatoes and buffalo mozzarella served with muskmelon, fresh basil and a balsamic reduction.

Allergener: melk, sulfitt

FISKESUPPE 152,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk og blåskjell.

Creamy fish soup with catch of the day and mussels.

Allergener: melk, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitt

SMÅRETTER | LIGHT BITES

SALAT MED LIVÈCHE-KYLLING 202,-

Blandet salat med confitert kyllinglår, aspargesbønner, cherrytomater og parmesandressing. Toppes med revet parmesan.

Livèche chicken confit salad with French beans, cherry tomatoes and parmesan dressing. Topped with grated parmesan.

Allergener: melk, egg, fisk, sennep, sulfitt

SPEKEMAT 251,-

Norsk spekemat serveres med grønn salat, honningmelon, Rørosrømme og flatbrød.

Norwegian cured meats served with a green salad, muskmelon, sour cream and flatbread.

Allergener: hvete, rug, havre, melk, sennep

LAKSERØRE 207,-

Serveres på rugbrød med røkelaks, syltet løk og dill.

Creamy salmon salad served on rye bread with cured salmon, pickled onions and dill.

Allergener: hvete, rug, bygg, melk, fisk, sennep, sulfitt

POTETSALAT 189,-

Serveres lun med nypoteter, friske vårgroønnsaker, syltet løk, bløtkokt egg og urtesaus.

Potato salad served lukewarm with fresh vegetables, pickled onions, soft boiled egg and herb sauce. | Allergener: egg, sennep, sulfitt

HOVEDRETTER | MAIN COURSES

FISKESUPPE 229,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk og blåskjell.

Creamy fish soup with catch of the day and mussels.

Allergener: melk, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitt

BLÅSKJELL 229,-

Hvitvinsdampede blåskjell med fløte, chili, hvitløk og fennikel.

Mussels steamed in white wine and cream, with chili, garlic and fennel.

Allergener: melk, bløtdyr, sulfitt

LAKS 277,-

Bakt laks serveres med marinert, grønn asparges og fennikel, kokte poteter og pepperrøttrømme.

Baked salmon served with marinated green asparagus and fennel, potatoes and sour cream flavored with horseradish.

Allergener: melk, fisk

SVINENAKKE 312,-

Langtidsstekt svinenakke serveres med lun potetsalat, vårgroønnsaker og sennepssaus.

Slow-cooked neck of pork served with a lukewarm potato salad, vegetables and mustard sauce.

Allergener: melk, sennep, selleri, sulfitt

LAPSKAUS 208,-

Laget på høyrygg av okse og rotgroønnsaker.

Serveres med flatbrød og smør.

Nonvegian casserole made from rib roast and root vegetables, with flatbread and butter.

Allergener: hvete, rug, havre, melk

BARNEMENY | KID'S MENU

WIENERPØLSE OG POTETMOS 138,-

Serveres med Lollipop eller PinUp til dessert.

Sausage and mashed potatoes, and ice cream for dessert.

Allergener: melk, soya (spor av nøtter i begge iskremene)

LAPSKAUS 138,-

Serveres med Lollipop eller PinUp til dessert.

Meat casserole with vegetables, and ice cream for dessert.

Allergener: hvete, melk (spor av nøtter i begge iskremene)

DESSERTER | DESSERTS

BLØTKAKE 102,-

Klassisk 17.mai dessert:

bløtkake med ferske jordbær.

A National Day classic: cream cake with fresh strawberries. | Allergener: hvete, melk, egg

SKANSENS VANILJEIS 128,-

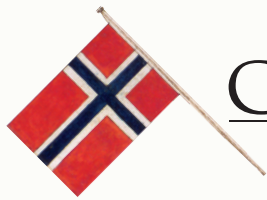
Serveres med sitronkrem og ferske bringebær.

Our own vanilla ice cream with lemon cream and fresh raspberries. | Allergener: melk, egg

PANNA COTTA 128,-

Med salt karamellsaus og ristede hasselnøtter.

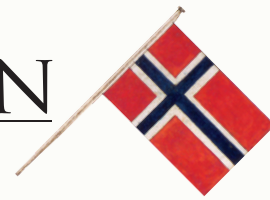
Panna cotta with salty caramel sauce and roasted hazelnuts. | Allergener: melk, hasselnøtter



17. MAI MENY

CAFÉ SKANSEN

ANNO 2008



MUSSERENDE | CHAMPAGNE

	ABV	10cl	75cl
Castillo Perelada Cava Brut Reserva	11,5%	95,-	570,-
Da Luca Prosecco	11,0%	108,-	695,-
Lanson Black Label Brut Champagne	12,5%		975,-

ROSÉVIN | ROSÉ WINE

	ABV	15cl	75cl
Rabl Zweigelt Rosé	12,0%	144,-	684,-
Mud House Sauvignon Blanc Rosé	12,5%		702,-

HVITVIN | WHITE WINE

	ABV	15cl	75cl
Domaine Louis Moreau Chablis	12,5%	158,-	768,-
Sancerre Franck Millet	12,5%	175,-	849,-
Rabl Grüner Veltliner Löss	12,0%	139,-	666,-
Mud House Sauvignon Blanc	12,5%	144,-	684,-
Chardonnay delle Venezie	12,0%	120,-	574,-
Domdechant Werner Hochheimer			
Riesling Classic	13,0%	152,-	735,-

RØDVIN | RED WINE

	ABV	15cl	75cl
Mud House Pinot Noir	13,5%	156,-	748,-
Amalaya Malbec	14,0%	150,-	722,-
Villa Chigi Chianti	13,0%	120,-	574,-
Fontanafredda Briccotondo Barbera	13,5%	144,-	684,-
Corte Giara Valpolicella Ripasso	13,5%	156,-	748,-
Tosalet Priorat Old Vines	13,5%		799,-
Gabriel Meffre Châteauneuf-du-Pape	14,5%		867,-

CIDER

	ABV	Enhhet	Pris
Magners Original Irish Cider	4,5%	33cl	119,-
Balholm Handverk cider Av Eple	4,7%	33cl	124,-
Grevens Pærecider Uten Sukker	4,7%	33cl	109,-

FLASKEØL | BOTTLED BEER

	ABV	Enhhet	Pris
Nøgne Ø Porter	7,0%	33cl	141,-
HaandBryggeriet Humlesus	4,5%	50cl	136,-
Lofotpils Amber Ale	4,7%	33cl	101,-
Estrella Inedit	4,8%	33cl	127,-
Peroni Nastro Azzurro Gluten Free	5,1%	33cl	127,-
Weihenstephaner Hefe Weissbier	5,4%	50cl	149,-
Heineken	4,7%	33cl	105,-
Sol	4,5%	33cl	106,-

FATØL | DRAUGHT BEER

	ABV	Enhhet	40cl
Hansa Pilsner	4,5%	40cl	105,-
Amundsen Bryggeri Pale Ale	4,7%	25cl	73,-
Amundsen Bryggeri Pale Ale	4,7%	40cl	108,-
Amundsen Bryggeri Ink & Dagger IPA	6,5%	25cl	83,-
Amundsen Bryggeri Ink & Dagger IPA	6,5%	40cl	123,-

ALKOHOLFRI TT ØL |
NON ALCOHOLIC BEER

	ABV	Enhhet	Pris
Clausthaler	0,5%	30cl	59,-
Nøgne Ø Stripped Craft	0,0%	33cl	79,-
Erdinger Alkoholfrei	0,5%	33cl	83,-
Fentimans Ginger Beer	0,0%	27,5cl	95,-

MINERALVANN | SODA

	Pris
Hardanger Eplejuice	Glass: 57,- Flaske: 207,-
Søbogaard Appelsin	63,-
Søbogaard Sitron Limonade	63,-
Fuze Tea Peach Hibiscus	61,-
Coca-Cola, Coca-Cola Uten Sukker, Fanta	58,-
Olden Med Kullsyre - naturell/sitron	58,-

KAFFE OG TE | COFFEE & TEA

Kaffe	40,-
Te - ulike smaker	40,-

GRATULERER MED DAGEN!