



À LA CARTE MENY - SOMMER 2006

FORRETTER - STARTERS

Armagnacgravet Hjortekjøtt med Rosa Pepper
Rømme på friske Salater
*Meat of Deer marinated with Armagnac served with
Pink Pepper sour Cream on fresh Salads*
NOK 145,-

Sitrusmarinert Laks og Kamskjell garnert med
Mango og Rødløk servert med en Limeyoghurt
dressing.
*Citrus marinated Salmon and Scallop garnished
With Mango and Red Onions served with a
Limeyoghurt dressing*
NOK 145,-

Varmrøkt Røye på marinert Frisesalat servert med
en Eple- og Rabrabrakompott.
*Smoked Char on marinated Frisé Salad served with
an Apple- and Rhubarb compote*
NOK 115,-

Lettstekt Andebryst på en seng av Rødkålsalat
servert med Kumquvat dressing.
*Breast of Duck on bed of Red Cabbage salad served
with Kumquat dressing*
NOK 135,-

Fløien klassiker Sommersalat garnert med
Vannmelon, Fetaost og Oliven tilsmakt med
Peppermynte vinaigrette.
*Summer salad garnished with Watermelon, Feta
cheese and Olives flavoured with Mint vinaigrette*
NOK 120,-

SUPPER- SOUPS

Kald Agurksuppe med Hvitløkskrutonger servert
med lune Scampi på spyd
*Cold Cucumber soup with Garlic croutons served
with Scampi skewer*
NOK 125,-

Krabbebisque garnert med Spinat og Sjøkreps
Crab bisque garnished with Spinach and Crawfish
NOK 125,-

HOVEDRETTER FISK MAIN COURSES FISH

Grillet Breiflabbmedaljong pakket i Spekeskinke
servert med Selleripuré og Sukkererter. Rødvinsjy
*Grilled Monkfish in cured Ham served with Cellery
puré and Sugar Peas. Red wine jus.*
NOK 285,-

Skinnstekt Laks med ristede Mandler servert på
kremede Rotgrønnsaker med en smakfull
Kapersvinaigrette
*Fried Salmon with roasted Almonds served on
creamed Root Vegetables with a tasty Capers
vinaigrette*
NOK 235,-

Ovnsbakt Kveite servert med glaserte Småløk på en
kremet Potetsaus tilsmakt med trøffelolje.
*Ovenbaked Halibut served with glazed Onions on a
creamed Potatao sauce spiced with Truffle Oil*
NOK 275,-

Fløien klassiker Tomatisert Fisk- og Skalldyrgrøte
garnert med Grønnsaker, servert med Rouille og
Olivenbrød
*Fish- and Shellfishpot flavoured wih Tomatoes,
served with Rouille and Olive Bread*
NOK 255,-

POTETER & GRØNNSAKER POTATOES & VEGETABLES

Til alle våre Hovedretter kan du velge mellom -
Ovnsbakte Småpoteter – Fløtegratinerte Poteter –
Dampede Mandelpoteter – Pommes Frites og Ris.
Til alle Hovedretter serveres sesongens friske
Grønnsaker.

*With all our Maincourses you can choose between –
Ovenbaked Potatoes – Dauphinoise Potatoes –
Steamed Potatoes – Pommes Frites and Rice.
Fresh Vegetables of the season are served to all
main dishes.*

Frisk Grønn Salat med inaignettedressing
Fresh green Salad with Vinaigrette dressing
NOK 45,-



HOVEDRETTER KJØTT MAIN COURSES MEAT

Urtegratinert Lammecarre servert med sautert Grønnsaksbrunoise og en kraftig Portvinsjysaus
Carré of Lamb gratinated with Herbs served with sautéed Vegetables in brunoise and a tasty Portwine jus

NOK 270,-

Rensdyrsfilet med Viltpølse servert med Soppterte og kremet Viltsaus tilsmakt med Pepper
Filet of Reindeer with a Game Sausage served with a Mushroom tarte and a Game Creamsauce flavoured with Pepper

NOK 335,-

Rosastekt Kalvemedaljong servert med hvite Asparages og en Riesling og Estragonkreamsaus
Medallion of Veal served with white Asparagus and a Riesling- and Tarragon Cream sauce

NOK 285,-

Fløien klassiker Rykende varm Lammefrikasse, smaksatt med Safran
Steaming hot Lamb stew flavoured with Saffron

NOK 235,-

SOMMERKLASSIKERE SUMMER SPECIALS

Hvitvinsdampede Blåskjell i en kremet Blåskjellskraft tilsmakt med Hvitløk og Urter
Whitewine steamed Mussels in creamed Mussel stock flavoured with Garlic and Herbs

NOK 140,-/225,-

Hvite Asparges servert med Grønnsaksvinaigrette ELLER Grapefruktsmørsaus.

White Asparagus served with Vegetable vinaigrette OR Grape Fruit Butter sauce

NOK 135,-/220,-

VEGETARMENY - VEGETARIAN MENU

Kald Agurksuppe med Hvitløkskrutonger
Cold Cucumber soup with Garlic croutons

NOK 78,-

Fløiens Sommersalat garnert med Vannmelon, Fetaost og Oliven tilsmakt med Peppermynthe vinaigrette.

Summer salad garnished with Watermelon, Feta cheese and Olive flavoured with Mint vinaigrette

NOK 155,-

Ravioli med Gorgonzola i Fløtesaus med Valnøtter, fulgt av frisk Salat
Ravioli with Gorgonzola in a Cream sauce with Walnuts, accompanied by a fresh Salad

NOK 165,-

DESSERTER- DESSERTS

Sesongens Friske Bær med Vaniljeis ELLER Fløte

Berries of the Season served with Vanilla Icecream OR Cream

NOK 98,-

Frieles Sommerflørt Hjemmelaget Kaffeparfait med Whiskysaus

Homemade Coffee Parfait with Whisky sauce

NOK 120,-

Rabarbra- og Jordbærsuppe med Vaniljekrem.
Rhubarb- and Strawberry soup with Vanilla Cream

NOK 98,-

Frossen Multesouffle med Kransekakeflan og Vin Santo

Frozen Cloudberry soufflé with Almond bisquit and Vin Santo

NOK 115,-

Flytende Sjokoladecake med hjemmelaget Bringebærsorbet

Floating Chocolate cake with homemade Raspberrysherbet

NOK 105,-

Et utvalg norske Oster servert med en kompott av tørkede Fruker i Rødvin

A selection of Norwegian Cheeses served with compote of dried Fruits in Redwine

NOK 130,-