



Mat og Vinbar

FRENCH INSPIRED CUISINE

ENTRÉES

FORRETTER



ROULEAU FRANCE X ITALIE 195

Prosciutto crudo med Roquefort, rucola, halvtørket tomat, crema balsamico, kapers (M, SU) *Anbefales! Perfekt til deling og vin!*

CREAMY TRUFFLE FRIES 145

Pommes frites med husets sort kremete trøffel saus, sjalottløk og parmesan.



HUÎTRES AU NATUREL 65

Østers naturell (bløtdyr)

HUÎTRES À LA MIGNOETTE 75

Østers med husets mignonette (bløtdyr)

NY! OVENSBAKT CEMBERT FOR 2 249

med honning, chiliflakes, rosmarin. kjeks og sesongens bær (M, G) *Legg til Crispy Prosciutto for 49kr*



SOLHEIM SPÉCIAL

ROYALE CAVIAR

30gram sort kaviar av en de beste kvalitet
Serveres med potet chips, blinis, creme fraiche.
(M, G, SO)

785

SMASHBURGER À LA TRUFFE NOIRE

Sooooo good!
Dobbel Smashburger med cheddar, karamelisert løk, halvtørket tomat, servert på en deilig kremete med sort trøffel saus med sopp
Serveres med potetbåter. (G, M, SE, SO, E)

285



BAR SNACKS

CHIPS	49
NØTTER	49
OLIVEN	79
TAPAS SKINKE MIX	159
TAPAS SKINKE OG OST	199

PLATS PRINCIPAUX

HOVEDRETTER



GF BOEUF BOURGUIGNON 295

En klassisk fransk biffgryte med mør høyrygg, sjalottløk, gulrot, sopp og bacon langtidskokt i pinot noir. (M, SU) *Anbefales! So french!*

GF POULET À LA CRÈME D'AIL, 295 TOMATES CERISES ET ÉPINARDS

Kylling brystfilet i kremete urtesaus med spinat og cherrytomater. Serveres med couscous. (M, SU, SO)

GF SOLHEIM MOULES FRITS 500G 319

NY! Blåskjell i en smakfull urte og jalapeno kraft kokt i hvitvin. Serveres med pommes frites og aioli. (SU, E, bløtdyr)

ROQUEFORT SMASHBURGER 285

Dobbel Smashburger med rouquefort, karamelisert løk, søt sennep og aioli i Brioche Buns med potetbåter. (M, SO, SE, E, G)

NY! HBJ SMASHBURGER 285

Dobbel smashburger med honning, dobbel brie, jalapenos, husets honning dijonnaise og crispy purreløk i Brioche Buns med potetbåter. (M, SO, SE, E, G)

VEGETAR? SPØR OSS



DESSERTS



CREME BRULEE 135

Klassisk fransk dessert med friske bær. (M, E)

EPLÉ TARTELETTE 140

Epleterte på mørdeig med vaniljekrem, mandler og epler. Serveres med vaniljeiskrem. (M, N, E, G)

DAGENS DESSERT 135

DESSERT VIN

Egen Meny



M= MELK G= GLUTEN HVETE SU= SULFITT SO= SOYA SE= SENNEP N= NØTTER GF= GLUTENFRI
SAVNER DU ALLERGENER PÅ MENYEN ? SPØR OSS.
VI TAR FORBEHOLD OM FEIL OG MANGLER PÅ MENYEN.

3 RETTERS MENY

2 PERSONER

KR 1199

ROULEAU FRANCE X ITALIE

Prosciutto crudo med Roquefort, ruccola, halvtørket tomat, crema balsamico, kapers(M, SU)

VIN ANBEFALING: GAVI DI GAVI ITALIA

BOEUF BOURGUIGNON

En klassisk fransk biffgryte med mør høyrygg, sjalottløk, gulrot, sopp og bacon langtidskokt i pinot noir. (M, SU)

VIN ANBEFALING: P.A. LARSEN FRANKRIKE

TRAITEUR DE PARIS

Truffon sjokolade dessert utmerker seg med en intens mørk sjokoladeganache toppet med en sjokolademousse. (E,M,SO)

VIN ANBEFALING: ALAMBRE MOSCATEL PORTUGAL

FOR SHARING

MIN.
2 PERSONER

599KR PER PERSON

699,- MED DESSERT

OYSTERS MED HUSET MIGNONETTE

LÖYROM CAVIAR BLINIS OIGNONS
CREMÈ FRAICHE

ROULEAU FRANCE X ITALIE
SMASHBURGER À LA TRUFFE NOIRE

GLASERT BRINGEBÆR MOUSSE

VIN ANBEFALING
CREMANT - J. LAURENS DE LIMOUX FRANKRIKET
GL/FL 149/699,-
CHAMPAGNE DE SAINT- GALL 1299,-

spør oss om allergier

SOLHEIM
BRASSERIE

