



PHILEAS FOGG'S Á LA CARTE-MENY

FORRETTER

Starters

THE HURLINGHAM

Reinsdyrcarpaccio på salat, serveres med rørte tyttebær og seterrømme.
Carpaccio of reindeer on salad, served with red whortleberry and sour cream.
Kr. 135,-

RANGOON TIGER

Grillede kamskjell serveres med sjalottløk, rosiner stekt i peanøttolje, peanøtter og spinat-cherry saus.
Barbequed scallops served with shallots, raisins fried in peanut oil, peanuts and a spinach and cherry sauce.
Kr. 139,-

GENERAL GRANT

Kyllingrullade fylt med parmaskinke. Serveres med salat, asparges og tomatpesto.
Chicken roll filled with Parma ham. Served with salad, asparagus and tomato pesto.
Kr. 125,-

MUSSELS MARKET

Hvitvinsdampede blåskjell med hvitløk og urtekremet saus. Toppes med ruccula.
Garlic and herb creamed mussels topped with ruccula.
Kr. 129,-

SEVEN SEAS

Vår verdensberømte kremede fiskesuppe laget på dagens fangst og friske grønnsaker.
Our world famous creamy fish soup with catch of the day and fresh vegetables.
Kr. 129,-

EYE OF THE TIGER

Pestomarinert scampispyd, serveres med ratatouille og limesaus.
Skewers of pesto marinated scampi with ratatouille and lime sauce.
Kr. 129,-

HOVEDRETTER

Main courses

IT' S A WRAP

Grillet medaljong av breiflabb surret i bacon og serveres med kryddersmør, sauterte grønnsaker, rødvinssjy og spinat potetpurè.

Baconwrapped medallion of monkfish served with sauteed vegetables, red wine sauce and mashed potatoes with spinach.

Kr. 289,-

SUMATRA

Kveite fra Hjelmeland med sauterte grønnsaker, blåskjellsaus tilsmakt karri og timian-bakte poteter.

Halibut from Hjelmeland served with sauteed vegetables, mussels sauce with curry and thyme baked potatoes.

Kr. 275,-

WILSON SALMON

Ovnsbakt laks serveres med smørstekte rotgrønnsaker, kremet fiskesaus og timianbakte poteter.

Oven baked salmon with butter fried vegetables, creamy fish sauce and thyme baked potatoes.

Kr. 249,-

KINGSBURY

Grillet ytrefilet av lam med sauterte grønnsaker, blåbærsaus og timian poteter.

Grilled sirloin of lamb with sautéed vegetables, blueberry sauce and thyme potatoes.

Kr. 279,-

DIAMOND CROWN IMPERIAL

Indrefilet av hjort med ristede rosenkål og bacon, portvinssaus og multecoulis.

Fløtegratinerte poteter.

Tenderloin of venison served with sautéed brussel sprouts and bacon. Portwine sauce and cloudberry coulis. Gratinated potatoes.

Kr. 289,-

SGT. PEPPER

Pepperbiff av indrefilet med kremet grønnsaker og rødvinfløtesaus. Serveres med timianpoteter.

Pepper steak of tenderloin with creamed vegetables and red wine cream sauce.

Served with potatoes baked with thyme.

Kr. 289,-

BOURBON STREET

Indrefilet av okse glasert med vår berømte bourbonsaus. Serveres med sauterte grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

Down on the farm raised tenderloin of beef, glazed with our famous bourbon sauce. Served with sauteed vegetables and gratinated potatoes.

Kr. 289,-

BAR B. Q. SPARERIBS

Svineribbe marinert i en kraftig B.B.Q. saus. Serveres med maiskolbe, coleslaw, B.B.Q. saus og stekte poteter.

Spareribs marinated in a piquant barbecue sauce. Served with corn on the cob, coleslaw and fried potatoes.

Kr. 269,-

BEGGARS BANQUET

Spennende Sørstats-opplevelse. Vår originale B.B.Q.-marinerte ribbe, hickory-marinerte kylling, coleslaw, maiskolbe, stekte poteter og nachos med dip.

A spectacular feast of original spareribs, hickory marinated chicken, served with corn on the cob, coleslaw, fried potatoes and nachochips with dip.

Kr. 289,-

DESSERT

BANANA REPUBLIC

Vår verdensberømte banansplit.

Our world famous bananasplit.

Kr. 75,-

CHICAGO CHEESECAKE

Ostekake. Serveres med friske frukter og jordbærcoulis.

Cheese cake. Served with fresh fruits and strawberry coulis.

Kr. 85,-

AOUNDA'S SWEETNESS

Klassisk fransk creme bruleè.

Classic French creme bruleè.

Kr. 85,-

MACAO

Lun sjokoladefondant. Serveres med vaniljeis.

Chocolate pastry. Served with vanilla ice cream.

Kr. 85,-

HEAVENLY DILEMA

Mango og pæresorbét med frisk fruktsalat.

Mango and pear sorbet with fresh fruit salad.

Kr. 75,-

THE BIG APPLE

Varm epleterte servert med vaniljeis.

Warm apple-pie served with vanilla ice cream.

Kr.85,-

MR. FOGG'S PARFAIT

Sitron og pasjonsfruktparfait med karamellisert cornflakes og bærcoulis.

Lemon and passion-fruit parfait with caramelized corn flakes and berry coulis.

Kr.85,-