



# MENY / MENU



## SUPPER & SNACKS / SOUPS & SNACKS

### ALBERTINES FISKESUPPE / FISH SOUP

- liten/small kr 95,-
- stor/large kr 135,-

Hvit kremsuppe med grønnsaksstrimler, reker, laks, steinbit og blåskjell.

*A white creamy-soup with prawns, mussels, salmon, catfish and julienne vegetables.*

### FRANSK LØKSUPPE

/ FRENCH ONION SOUP kr 80,-

Serveres med ostegratinert krutong.

*Classically served with a cheese gratinated croûton.*

HVITLØKSBRØD / GARLIC BREAD kr 45,-

Lukter og smaker fortreffelig

– bare spør naboen!

*Smells fantastic!*

### OSTETALLERKEN

/ CHEESE PLATE kr 125,-

Utvalg av husets oster, serveres med portvinsnøtter og fikenkompott.

*Cheese selection, served with Port nuts and fig compot.*



## PASTA & SALAT / PASTA & SALADS

LASAGNE NAPOLI kr 135,-

Lagvis pasta med kjøtt-tomatragu, hvit saus med spinat og revet parmesanost. Serveres med bladsalat.

*Layered pasta with meat ragout, white sauce with spinach and parmesan.*

FIOCCHETTI & LINGUINI MED ROQUEFORTSAUS

/ FIOCCHETTI & LINGUINI

WITH ROQUEFORT SAUCE kr 155,-

Fiocchetti og linguni med sopp, urter og en kremet roquefortsaus.

*Fiocchetti with mushrooms, herbs and a creamy Roquefort sauce.*

CÆSARSALAT med kylling

/ CÆSAR SALAD with chicken kr 135,-

En frisk blanding av romanosalat, sprøstekte brødkrutonger, parmesan og vår klassiske cæsardressing

*Cos lettuce, freshly shaved parmesan, crouton and classic Cæsar dressing.*



## EGGERETTER / EGG DISHES

*Serveres frem til kl 16.00 / Served until 4pm*

### OMELETT MED SKINKE

/ OMELET WITH HAM

kr 115,-

Tilberedes med sjampinjong og ost.

*Served with mushrooms and cheese.*

### OMELETT MED KYLLING

/ OMELET WITH CHICKEN

kr 125,-

Tilberedes med asparges, paprika, purreløk og ost.

*Served with asparagus, bell pepper, leek and cheese.*

***Våre omeletter serveres med toast og smør.***

***Omelettes are served with toast and butter***

### EGG & BACON

kr 125,-

Tre speilegg med sprø baconskiver serveres med pannestekte poteter.

*Fried eggs with crispy bacon and sautéed potatoes.*



## SMØRBRØD / SANDWICHES

### LUN BIFF & BÉARNAISE SANDWICH / WARM BEEF & BÉARNAISE SANDWICH

kr 175,-

Rosastekte skiver av oksefilet,  
béarnaisesaus, cherrytomater  
og rødløk på ferskt landbrød.

Serveres med pommes frites.

*Slices of beef fillet, béarnaise sauce,  
cherry tomatoes, red-onions*

*on farm-house bread.*

*Served with French fries.*

### ET HAV AV REKER / AN OCEAN OF PRAWNS

kr 130,-

Håndpillede reker på ferskt brød,  
med eller uten majones, men alltid  
med dill og sitron.

*A delicious open sandwich,  
packed with hand- peeled*

*prawns, served with or without*

*mayonnaise – but always with lemon.*



## SMÅSULTEN / LIGHT BITES

UNGARSK GULASJSUPPE  
/HUNGARIAN GOULASH SOUP kr 155,-

Kraftig kjøttsuppe med poteter og paprika. Godt og varmt på kalde dager.

*A rich and meaty soup with potatoes, paprika.*

*Perfect for those Winter chills.*

ANDECONFIT / DUCK CONFIT kr 165,-

Med potetpure, borretaneløk, gulrøtter og aprikossaus.

*With potato purée, borretane onion, carrots and apricot sauce.*

GRILLEDE GRØNNSAKER  
/ GRILLED VEGETABLES kr 135,-

Grillet squash, aubergine, paprika og soltørkede tomater serveres lagvis med lasagnepasta, pesto og parmesanost.

*Grilled courgette, aubergine, bell pepper and sun-dried tomato served between layers of*

*pasta with pesto and parmesan.*



ALBERTINE BURGER kr 165,-  
En hjemmelaget burger  
på rent oksekjøtt med cheddarost,  
bacon, salat, tomat, agurkrelish og løk.  
Serveres med pommes frites.  
*Our burger is topped with  
melted Cheddar cheese, bacon,  
lettuce, cucumber relish,  
onions and served with French fries.*

HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL  
/ STEAMED MUSSELS IN  
WHITE WINE kr 155,-  
Ferskdampede blåskjell  
med hvitvin, løk og fløte.  
*Mussels, white wine,  
cream and onions.*

MATJESSILD  
/ HERRING FILLETS kr 145,-  
Vi serverer silden med rødbeter,  
løk, rømme og kokte poteter.  
*Lightly salted herring fillets,  
served with beetroot, onion,  
sour-cream and cooked potatoes.*



## HOVEDRETTER /MAIN COURSES

### NORSK HVALBIFF

/ NORWEGIAN WHALE STEAK kr 225,-

Baconsurret hvalbiff med karamellisert  
rødløk, epler, sopp  
og grønn peppersaus.

Serveres med kokte poteter.

*Bacon fried whale steak, caramelized  
red-onions and apples, mushrooms,  
green pepper sauce and cooked potatoes.*

### GRILLET GRAVLAKS

/ GRILLED GRAVLAXS kr 185,-

Vi griller gravlaksen medium og  
serverer den med dillstuede poteter,  
grønnsaker og sennepsaus.

*The salmon is grilled medium and served  
with creamy dill potatoes, vegetables  
and mustard sauce.*

### BIFF SÅNN SOM DU LIKER'N

/ STEAK 'AS YOU LIKE IT' kr 275,-

Ytrefilet med stekt løk, béarnaisesaus  
og peppersaus. Serveres med sauterte  
grønnsaker, sopp og poteter.

*Sirloin served with onions,  
béarnaise sauce, pepper sauce,  
sautéed mushrooms  
and vegetables.*



HJORTEKARBONADE

/ VENISON PATTIE kr 195,-

Med tyttebær, stekt løk,  
rotgrønnsaker og sopp.

Serveres med bakte urtepoteter.

*Fried-onions, root-vegetables,*

*lingonberries and mushrooms.*

*Served with baked herb-potatoes.*

*mushrooms and scampi.*

ALBERTINES BIFFGRYTE

/ ALBERTINE'S BEEF STEW kr 185,-

Rødvinskøkt biffilet

med løk og sopp.

*Red-wine braised beef stew*

*with onions and mushrooms.*



## DESSERTER / DESSERTS

### LUN PÆRETERTE

/WARM PEAR TARTE kr 95,-

Med yoghurt-sitronsorbet  
og fruktsaus.

*With yoghurt, lemon and fruit sauce.*

### HUSETS IS

/ALBERTINE'S ICE-CREAM kr 95,-

En kule kaffe-mocca-is med Baileys  
som en frisk avslutning på måltidet.

*A scoop of coffee-mocca ice-cream  
with Baileys.*

### NORSKE FRISTELSER

/NORWEGIAN TEMPTATIONS kr 95,-

Banan, brunostis, nougattisau  
og salte peanøtter.

*Banana, brown-cheese ice-cream,  
chocolate sauce and salted peanuts.*

### CRÈME BRÛLÉE

kr 105,-

Creme brûlée med blåbær  
og vaniljekrem

Uimotståelig!

*Vanilla crème brûlée.*

### NOE TIL KAFFEN

kr 45,-

For den som egentlig ikke  
skulle ha no', men ...

Et lite stykke sjokoladecake  
med nøtter.

*A small slice of chocolate-  
and nut cake.*

