

OLYMPEN

OSLO • 1899



FORRETTER

SPEKEFJØL - 299,-

En god smak av Norge – perfekt til å deles.

Spekeskinke, fenalår, Ask Passe, Storevelten fast, grotteost fra Hitra,
hjemmelaget fruktarmelade, brød og aioli (M/G)

Selection of Norwegian cured meats and cheeses, home made fruit marmalade, bread and aioli.

TERRINE - 195,-

Terrine er en lekker tradisjonell rett – som en forfinet postei.

Vi henter inspirasjon fra Frankrike og lager terrine på svin med
smaker av urter, cognac og smakfull kraft.

Vi serverer med hjemmesyltede grønnsaker, cornichons og sennepsdressing. (SE/ E)

Terrine de Campagne with pickles

KYLLINGSPYD - 225,-

Kyllingspyd teryaki med mangosalsa, avokadokrem og teryaki glaze. (G)

Teryaki chicken skewer, mango salsa.

GRESSKARSUPPE - 165,-

Gresskar er så mye mer enn halloween og skumle lykter!

Vi lager en varmende og fyldig suppe av gresskar med chili og hvitløk,
toppet med Rørosrømme og chiliolje (M)

Spicy pumpkin soup, horseradish topping.

FISKESUPPE - 225,-

Få ting slår en god fiskesuppe på kalde dager.

Vi lager vår av fiskekraft, skalldyrkraft og fløte.

Serveres med store reker, hvit og rød fisk, samt finskårne (M/F/SK).

Creamy fish soup with prawns, fish and vegetables.

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF),
Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn osv

OLYMPEN

OSLO • 1899



HOVEDRETTER

SJØØRRET - 285,-

Sjøørret er etter manges mening den lekreste av rødfiskene.
Vi serverer med sellerikrem, Nøtterøypoteter og safransaus (SK/F).
Fillet of trout, celery cream and saffron sauce.

BRANDADE - 225,-

Brandade er en fransk variant av plukkfisk laget av torsk.
Vi serverer den med ldsøe bacon og grøn salat (F/M/S).
Brandade of cod with bacon and salade vert.

REINSDYRSKANK - 325,-

Dette er en deilig høstrett med massevis av smak fra vidda!
Smaksrik reinsdyrskank med bakt rosenkål, sjysaus og potetpure (M).
Reindeer shank with mash and gravy.

LOMPA BURGER - 279,-

Hjemmekvernet burger av høyrygg med finhakket portobellosopp, bakt løk, bacon og fries. Valg mellom blåmuggost krem eller aioli av karamellisert hvitløk med soya.
Kan også fås glutenfri (M/G/E).
Signature beef burger with fries, bluecheese sauce or aioli of caramelized garlic.

KÅLROT FONDANT - 249,-

Kålrot er en super råvare og egner seg til meir enn bare stappe.
Vi langtidsbaker kålrot med urter, serverer med sellerikrem, rotgrønnsaker og rosenkål (Vegansk).
Parsnip fondant with celery cream, root vegetables, sprouts.

ASIATISK RIBBE- 295,-

Ribbe smurt med koreansk chilipaste, bakt i soyabuljong.
Serveres med teryaki glaze, asiatisk coleslaw og søtpotet mash.
Pork rib with flavours from the asian cuisine.

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn osv

OLYMPEN

OSLO • 1899



DESSERT

EPLEKAKE - 149,-

Norske epler i sesong er en fantastisk råvare.

Eplekake med vaniljeis (M/G/E).

Apple cake with ice cream.

RIS CONDÉ MED MULTER - 139,-

Rispudding med multer i multecoulis (M).

Rice pudding with artic cloudberryes.

IS OG SORBET - 115,-

Spør din kelner om dagens smaker (M).

Ice cream and sorbet

KLASSIKER PÅ FORHÅNDSBESTILLING

HELSTEKT PATTEGRIS - 4.490,-

En fest for øyet, ganen og magen!

Helstekt pattegris med fries, ekte tysk sauerkraut og ølsjy.

Må bestilles minst 4 dager i forveien. Passer til 6-8 personer..

Suckling pig! With fries, sauerkraut and beer gravy.

By pre-order min 4 days ahead. Suitable for 6-8 persons.

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn osv