

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.

KRABBE SKAGEN - 225,-

Svensk klassiker i ny drakt! Vi blander fersk norsk krabbe med reker sammen med
majones, dill, pepperrot og sjalottløk. Serveres bladgrønt og sprøtt brød (SK/E/M/G).

Classic Scandinavian crab salad with crispy bread.

GRAVLAKSTARTAR - 225,-

Ekte håndlaget gravlaks er sjelden kost. Det kjenner du på smaken!

Vi lager tartar av gravlaks med gressløk, dill og sjalottløk og
serverer med fennikkel og urtesalat, samt en deilig sennepsdressing.. (SE/F/E)

Gravlax with herb salad and mustard sauce

GRESSKARSUPPE - 165,-

Gresskar er så mye mer enn halloween og skumle lykker!

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

Spicy pumpkin soup, horseradish topping.

ROASTBIFF AV ELG – 225,-

Elg er magert og smakfullt kjøtt, og overraskende mildt i smaken.

Tynne skiver av roastbiff med hjemmesyltede grønnsaker og pepperrotsaus (M).

Roastbeef of moose with pickled veggies and horseradish sauce.

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.

HOVEDRETTER

BROSME - 285,-

Brosme er en ettertraktet og smakfull fisk hentet fra dype fjorder i Norge, mange mener at den har en delikat smak som minner om hummer.

Vi serverer med brandade, Nøtterøypoteter og skalldyrssjy (F/M).

Tusk loin with shellfish sauce and brandade.

LUTEFISK - 595,-

Lutefisk er julens absolutte høydepunkt!

Vi serverer loins av lutefisk med erterpure, ldsøe bacon og Nøtterøypoteter (F/M).

(Tillegg for 2. gangs servering kr. 150, -)

Loin of lutefisk with pea puree and bacon.

REINSDYRPØLSE - 295,-

Dette er en deilig høstrett med massevis av smak fra vidda – vår versjon av bangers & mash!

Smaksrik reinsdyrspølse med bakt rosenkål, skogsoppssjy og potetpure (M).

Reindeer sausage with mash and sauce of forest mushrooms.

LOMPA BURGER - 279,-

Biff burger med romanosalat, bakt løk og tomat, chipotledressing, bacon og fries.

Kan også fås glutenfri eller vegetar alternativ med Beyond Burger (M/G/SF).

Signature beef burger with fries, chipotlesauce, baked løk and bacon.

AUBERGINE SCHNITZEL - 249,-

Aubergine er en fantastisk råvare og i vår versjon får den skinne som fortjent!

Schnitzel av aubergine panert med panko, tomatsalsa, fetaost og fries (M/E/G).

Aubergine schnitzel, tomato salsa, feta cheese and fries.

PINNEKJØTT - 595,-

Julens klassiker!

Pinnekjøtt og bog med Vossakorv frå ldsøe, kålrotstappe og Nøtterøypoteter.

(Tillegg for 2. gangs servering kr. 150, -)

Cured lamb ribs with sausage and kohlrabi mash.

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

PLOMMER - 125,-

En dessert inspirert av minner fra bestemors kjøkken.

Sesongens plommer trukket i lake med utvalgte krydder. Servert med vaniljeis (M/E).

Plums poached in heavy syrup with selected spices. Served with vanilla ice cream.

EPLEKAKE - 149,-

Norske epler i sesong er en fantastisk råvare.

Eplekake med is (M/G/E).

Apple cake with ice cream.

IS OG SORBET - 95,-

Spør din Kelner for hvilke smaker vi har i dag (M/E).

Selection of 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