

OLYMPEN

OSLO • 1899



FORRETTER OG SMÅRETTER

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 surdeigstoast (SK/E/M/G).

Classic Scandinavian crab salad with sour dough toast.

IBERICO PRESA - 195,-

Ibericogriser som har knasket eikenøtter gir en helt fantastisk smak!

Vi baker nakke av Ibericogris i ovnen og serverer med chimichurri og gulrot chips.

Iberico presa, chimichurri and carrot crisp.

GRESSKARSUPPE - 165,-

Gresskar er så mye mer enn halloween og skumle lykter!

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

Spicy pumpkin soup, horseradish topping.

AUBERGINE SCHNITZEL - 189,-

Aubergine er en fantastisk råvare – her i forrettstørrelse.

Schnitzel av aubergine panert med glutenfritt pankko, tomatsalsa og fetaost (M/E).

Aubergine schnitzel, tomato salsa and feta cheese.

GRESSKAR SALAT - 165,-

Gresskar bakt med honning og balsamico, spinatblader, fetaost, polkabeter og valnøtter (M/VN).

Salad of balsamico and honey baked pumpkin, feta cheese, polka beets and walnuts.

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, allergier og andre behov.

OLYMPEN

OSLO • 1899



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.

SJØØRRET - 295,-

Sjørret er kanskje den aller fineste og mest velsmakende rød fisken i havet.

Vi serverer den stekt med smørsaus, brokkolini og potetpuré (F/M)

Panfried fillet of trout with butter sauce, broccolini and mash.

KYLLING - 225,-

Vi bruker kylling lårfilet fra frittgående kyllinger for en ekstra saftig og smakfull opplevelse.

Kyllingen braiseres i kraft og øl med aprikos, plomme, hvitløk og habanero. Serveres med potetpuré (M).

Chicken braised in beer with apricots, plums, garlic and habanero. Served with mash.

REINSDYRSKANK - 349,-

Dette er en deilig høstrett med massevis av smak fra vidda.

Langtidsbakt reinsdyrskank med høstgrønnsaker, viltsjy og potet (M).

Slow cooked reindeer shank with game gravy

ENTRECÔTE - 435,-

Vår klassiker! Entrecôte med hjemmelaget bœarnaise / chimichurri og fries (E/M).

Entrecôte Bœarnaise / chimichurri

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 glutenfritt panko, tomatsalsa, fetaost og fries (M/E).

Aubergine schnitzel, tomato salsa, feta cheese and fries.

BLOMKÅL - 239,-

Blomkål er en flott råvare som passer ekstra godt med varmende krydder.

Harissastekt blomkål, bakte småtomater og Nøtterøypoteter.

Cauliflower baked with harissa, baked tomatoes.

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.

KLASSIKERE 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.

HELSTEKT LAMMELÅR - 1.990,-

Festmiddagen foran noen andre nå på høsten!
Helstekt lammelår med sesonggrønnsaker, lammesjy og fløtegratinerte poteter.
Må bestilles minst 4 dager i forveien. Passer til 4 personer. (M).
Whole roast leg of lamb on the bone, potatoes au gratin and lamb gravy.
By pre-order min 4 days ahead. Suitable for 4 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, allergier og andre behov.