

OLYMPEN

OSLO • 1899



FORRETTER

GRAVLAKSTARTAR - 229,-

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

ROASTBIFF AV ELG – 229,-

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.

RAKFISK - 229,-

Rakfisk fra Trøsvik Gard i Valdres, modnet medium for den rette smaken, servert med Røros rømme, rødløk, kokt egg og lefser (F/M)

Traditional cured trout with egg, sour cream and red onions

GRESSKARSUPPE - 229,-

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.

OLYMPEN

OSLO • 1899



HOVEDRETTER

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.

BROSME - 495,-

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.

JULERIBBE - 595,-

Mør og smakfull juleribbe servert med julepølse og medisterkaker frå ldsøe, rødkål, julesaus og Nøtterøypoteter (M/SU).

Traditional pork rib with sausage, meat cake, gravy and pickled red cabbage.

PINNEKJØTT - 595,-

Julens klassiker!

Pinnekjøtt og bog med Vossakorv frå ldsøe, kålrotstappe og Nøtterøypoteter. (M)

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

Cured lamb ribs with sausage and kohlrabi mash.

REINSDYRPØLSE - 395,-

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

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

Reindeer sausage with mash and sauce of forest mushrooms.

HARISSASTEKT BLOMKÅL - 495,-

Blomkål er en fantastisk råvare som er ekstra god med litt varme krydder.

Vi steker med harissa og serverer med linsekompott, spansk paprikasaus og poteter.

Cauliflower with harissa, lentiles, bell pepper sauce.

OLYMPEN

OSLO • 1899



DESSERT

PLOMMER - 189,-

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.

RISKREM - 189,-

Juleklassiker! Vår hjemmelagede riskrem

servert med vår egen saus på kirsebær og utvalgte krydder (M).

Rice a l'Amande with cherry sauce.

KARAMELLPUDDING - 189,-

Ingen jul uten hjemmelaget karamellpudding (M/E).

Homemade caramel custard.

TILBEHØR

Sennep: Colemans English Dry,

Lövensenf frå Tyskland

og grov norsk sennep (S)

Lomper: Potetlomper (G)

Flatbrød: Mors Flatbrød (G)