

# OLYMPEN

OSLO • 1899

## MENY

### FORRETTER

#### SPEKEFJØL (N/M/G)

Med spekeskinke, fenalår, ost, oliven, nøtter, honning og alioli. Serveres med brød.  
(For 2 pers.) **kr 298**

#### HASSELBACKPOTET (M/F)

Med Rørosrømme og løjrom. **kr 228**

#### BEEF TARTAR (E/G/SU)

Med gravet eggeplomme, estragonmajones, fritert surdeigsbrød og sennepskarse. **kr 198**

#### GRILLET AUBERGINE (SF/SE/SO)

Med ingefærmiso og ristede sesamfrø. Vegansk. **kr 165**

#### TEMPURA SCAMPI SALAD (G/P/SK/SO/SF)

Med mango, avokado, urter og chilimayo.  
**kr 228**

### HOVEDRETTER

#### MOULES FRITES (M/E)

Med Chorizo, fennikel, sjalottløk, eple, fries og aioli. **kr 289**

#### REINSDYRSKANK (SU/SE/M)

Med sellerirotpuré, rotgrønnsaker, tyttebær, ovnsbakte poteter og rødvinsaus. **kr 358**

#### ENTRECÔTE BÉARNAISE (E/M)

Med aspargesbønner, syltet løk, fritert gulrot og fries. **kr 338**

#### STEKT FJELLØRRETT (P/F/B)

Med neper, romanesco, gulrot, smørsaus og potetpuré. **kr 328**

#### LOMPA BURGER (G/M/SE/SU/E)

Beefburger med cheddar, trøffelmajones, sopp, løkkompott, fritert løk og fries.  
Valgfri vegetarisk/vegansk/glutenfri. **kr 278**

#### SPRØSTEKT AND (G/SO/SF/L)

Med urter, hoisinsaus og løvpannekaker.  
**kr 338**

#### SKOGSOPPRISOTTO (SU/M)

Vegetar, kan lages vegansk. **kr 249**

### DESSERT

#### BRUNOSTISKREM (M/E) **kr 88**

#### VEGANSK BROWNIE (E/N)

Med sorbet. **kr 148**

#### BRINGEBÆRMOUSSEKAKE (M)

Med vaniljeis. **kr 128**

#### ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skaldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)

Vi tilpasser for barn, allergier og andre behov.