



Ekebergrestauranten

FORRETTETTER / STARTERS

Grillede kamskjell koriandersalat, granateple, og soyaemulsjon <i>Grilled scallops</i> <i>served with coriander salad, pome granate and soyemulsion</i>	159
Brissel og posjert sjøkreps Skalldyrreduksjon og jordskokkpuré Sweet bread and poached Norwegian lobster Shellfish reduction and Jerusalem artichoke	179
Oksehale consommé Eggeplomme, trøffel, parmesan og persille <i>Oxtail broth</i> <i>Egg yolk, truffle, parmesan and parsley</i>	139
Foie Gras terrine med svineknokke med kirsebærgele og pistasjpuré Foie gras terrine with chunk of pork with cherry jelly and pistachio puré	175
St.Kristina skinke med fiken, ferskostkrem, brioche og hasselnøtt vinaigrette St.Kristina ham with figues, fresh goatcheese cream, brioche and hazelnut vinaigrette	159



Ekebergrestauranten

HOVEDRETTER / MAIN DISHES

FISK / FISH

Ishavsørøye
med blåskjell og pepperrotbuljong, spinat og shitakesopp 265
Arctic char
with bluemussell and horseradish stock, spinach and shiitake mushroom

Torsk 275
med petit pois puré, sideflesk og trøffelsjy
Cod
with petit pois puré, pork rib and truffle gravy

Grillet piggvar 295
rotfrukter, bondebønner og sauce matelote
Grilled turbot
Root vegetables, beans and matelote sauce

KJØTT / MEAT

Bresert oksebringe fra Urfe 285
Foie gras, pepperrot, rødbeter og rødvin sjy
Braised corned beef from Urfe
Foie gras, horseradish, beetroot and red wine gravy

Indrefilet av svin 275
med bresert kjake, kålrotpuré og sjy
Pork tenderloin
with braised cheek, swede pure and gravy

Andebryst fra Holte Gård 295
pepperglasert, kvede, fondant og portvinsauce
Duck breast from Holte farm
pepperglased quince, fondant and portwinesauce

Dagens vegetar 150
Today's vegetarian dish



Ekebergrestauranten

DESSERT/DESSERTS

Pasjonsfrukt,- og mangoravioli med bringebærsorbet Passionfruit- and mango ravioli with raspberry sorbet	110
Karamellvariasjon Variation of caramel	110
Solbærmousse med sitrussorbet Blackcurrant mousse with citrussorbet	110
Sjokolade-espresso trio Chocolate-espresso trio	110
Is og sorbettallerken <i>Our selection of ice cream and sorbet</i>	110
Oster fra vår ostevogn <i>Selection of cheese from our trolley</i>	130

Spør gjerne din servitør eller hovmester for vinanbefalinger.
Please ask your waiter for wine recommendations.



Ekebergrestauranten

DAGENS MENY / CHEF'S MENU

1- Rett	230
2- Retter	340
3- Retter	440
4- Retter	510
5- Retter	580
6- Retter	620

Vi setter også opp en vinmeny hver dag,
spør gjerne din servitør eller hovmester om denne.

Med vennlig hilsen
EKEBERGRESTAURANTEN
fon+ 47 23 24 23 00 Fax + 47 23 24 23 01 post@ekebergrestauranten.com