HYGGE

RESTAURANT & BAR

Julemeny



Juletallerken

En raus tallerken med de gode, klassiske smakene av norsk jul.

Saftig ribbe med sprø svor serveres med smakfull julepølse, rødkål, Maldon-poteter og epler som tilfører frisk sødme til de fyldige julesmakene. Det hele rundes av med en rik og smakfull ribbesaus. Tradisjonell norsk julemat – akkurat slik julen skal smake.

Kr 469,-

Allergener: Hvete og melk i saus



Pinnekjøtt tallerken

En ekte norsk juleklassiker med kraftige, gode smaker.

Mørt og smakfullt pinnekjøtt serveres med fyldig rotmos, Maldon-poteter og saftig julepølse. Det hele rundes av med en rik pinnekjøttsaus som samler de tradisjonelle julesmakene.

Raus, tradisjonell og full av jul – akkurat slik pinnekjøtt skal være.

Kr 559,-

Allergener: Ingen



Julemix tallerken

For deg som vil ha det beste fra den norske julemiddagen – på én og samme tallerken.

Mørt og smakfullt pinnekjøtt møter saftig ribbe med sprø svor, servert med fyldig rotmos, klassisk rødkål, Maldon-poteter og julepølse. Det hele toppes med en rik og smakfull ribbesaus. En raus julefavoritt med alle de gode smakene vi forbinder med jul.

Kr 589,-

Allergener: Hvete og melk i saus



Dessert

Riskrem med rød saus
Den søte smaken av norsk jul.

Fløyelsmyk og luftig riskrem serveres med frisk og sødmefull rød saus – en klassisk kombinasjon som hører julen til.
En lett og deilig avslutning på julemåltidet.

Kr 135,-

Allergener: Melk

Vinkart

Bobler

Freixenet Prosecco Extra Dry
Gyllen strågul farge, med livlige og friske aromaer av sitrus, eple og blomster. Ren og frisk på ganen med toner av moden sitron, grønt eple og grapefrukt. Finishen er lett og frisk. Perfekt til skalldyr, fisk, kylling og annet lyst kjøtt. Asiatisk og sushi eller som aperitiff.
Glass/flaske
Pris: 149,- / 850,-

Epli Solglimt Eplesider
Lys strågul farge. Frisk og fruktig duft med preg av grønne epler og lett krydder. Smaken er tørr og livlig, med tydelig eplekarakter god syre og myke bobler i avslutningen. Passer godt som aperitiff og til sjømat eller lettere retter.
Pris flaske: 750,-

Moët & Chandon Impérial Brut
Lys gyllengul farge med fine, vedvarende bobler. Duften er elegant og livlig med aromaer av grønt eple, sitrus, og hvite blomster, etterfulgt av subtile toner av brioche og nøtter. Smaken er balansert og frisk, med kremet mousse og et hint av moden frukt og mineralitet i avslutningen. Passer utmerket som aperitiff, til skalldyr, sushi eller lyst kjøtt.
Pris flaske: 1049,-

Moët & Chandon Ice Impérial
Dyp gyllen farge med ravtoner. Duften er intens og tropisk – Mango, guava og nektarin, med et lite hint av bringebær. Smaken er rund og yeldig med frisk syre, preg av fruktsalat, karamell og grapefrukt. Serveres med is. Perfekt som et alternativ til en tradisjonell cocktail.
Pris flaske: 1359,-

Veuve Clicquot Brut
Strågul farge. Duft av eple, pære og fersken med hint av sitrus og brioche. Smaken er frisk og balansert med god fylde, preg av modne frukter og et lett innslag av tørket frukt fra lagring på bunnfallet. Passer perfekt som aperitiff, til skalldyr, sushi eller lyst kjøtt.
Pris flaske: 1199,-

Teresa Rizzi Prosecco Brut 20 CL
Klar lys gul farge med bobler. På nese er vinen frisk og fruktig med aroma av modent eple, pære og hvite blomster. På smak gjenspeiler den duften og er tørr og har fin frisk fruktighet og er godt balansert. Vinen lages på Charmat-metoden. Passer til aperitiff, salater, lette fisk og skalldyrretter, asiatisk og kan nytes alene.
Pris 20 cl flaske: 149,-

Hvitvin

Husets hvitvin
Jon Josh Chardonnay
God og fruktig hvitvin som passer til de fleste retter. Vår bestselger! Rik duft av gule epler og moden tropisk frukt. Saftig munnfølelse hvor smaken av epler følger godt opp sammen med frisk sitrus og god lang ettersmak.
Glass/Karaffel
Pris: 129,- / 800,-

Weil Skyblue Riesling Trocken
Klar til gulgrønn farge. Tørr, syrefrisk og fruktig hvitvin fra Rheingau som har aromaer av eple, sitrus og mineraler. Den er lett å drikke, men tåler også lagring, og passer godt til sjømat, salater med kremet dressing, og krydret asiatisk mat.
Glass/flaske
Pris: 139,- / 699,-

Au Bon Climat
Santa Barbara Chardonnay
Lys halmgul farge. Duft av sitrus, epleblomst, kamille og smør, med bakgrunns toner av flint og lett nøttespon. Smak av gule epler, gul plomme, nøtter og smør. En velbalansert og matvennlig Chardonnay. Nytes gjerne til kylling, grillet sjømat eller kremet risotto.
Pris flaske: 949,-

Louis Moreau Chablis
Lys strågul farge. Duften byr på grønt eple, pære og hvite blomster med tydelig mineralkarakter fra kalk stein og kleberstein. Smaken er tørr og frisk, med skarp syre og et saltskjær i avslutningen som gir ren eleganse. En flott vin til hvit fisk, østers eller lette kremete retter.
Pris flaske: 2299,-

Cloudy Bay Sauvignon Blanc
Lys strågul med svakt grønnskjær. Duften byr på lime, grapefrukt og pasjonsfrukt, kombinert med sitrongress og et hint av mineralitet. Smaken er tørr og livlig med høy syre, tropisk frukt og stenet avslutning. Passer til sjømat, sushi, og grønne salater.
Pris flaske: 649,-

Gut Hermannsberg Fine Riesling
Lys strågul farge. Frisk duft av sitrus, eple og et hint av blomster. Smaken er livlig med balansert syre, lett sødme og ren mineralitet. Elegant, fruktig og lett å like. Passer godt til asiatisk, sjømat og salater.
Pris flaske: 699,-

Rødvin

Husets rødvin
Piccini Rosso di Toscana
God og fruktig rødvin som passer til fleste retter - vår bestselger! Syrlig aroma av kirsebær i nesen. På smak går det over i sødmefulle kirsebær, et lite krydderpreg og saftig, frisk avslutning.
Glass/Karaffel
Pris: 129,- / 800,-

Au Bon Climat
Santa Barbara Pinot Noir
Lys rubinrød. Duft av jordbær, bringebær og vanilje. Smaken er saftig og elegant, med moden frukt, dempede tanniner og en balansert syre. Passer godt til lyst kjøtt, svin, lam og retter med milde krydder.
Glass/flaske
Pris: 149,- / 899,-

Cloudy Bay Pinot Noir
Lys rubinrød. Duft av kirsebær, bringebær og lette kryddertoner. Smaken er elegant med saftig frukt, fine tanniner og frisk avslutning. Passer til and, lam og retter med sopp eller urter.
Pris flaske: 949,-

Borgogno Barbera d'Alba
Dyp rubinrød. Duft av kirsebær og plomme, med et hint av vanilje og krydder. Smaken er tørr med livlig syre, myke tanniner og fruktig karakter. Passer godt til tomatbaserte pastaretter, grillet svin og modne oster.
Glass/flaske
Pris: 134,- / 749,-

Prà Amarone della Valpolicella
Lys rubinrød. Duften åpner med røde bær som kirsebær og bringebær, supplert av urter og svakt pepperpreg. Smaken er tørr og livlig, med frisk syre, mineralitet og et lett tanninpreg som gir struktur. Passer godt til grillet kjøtt, pasta med tomatsaus og modne oster.
Pris flaske: 1899,-

Borgogno No Name
Lys rubinrød med fiolette nyanser. Duft av røde kirsebær, villmoreller, fiol og lakris. Smaken er elegant og tørr med fast syre og silkeaktige tanniner. Passer godt til vilt og okse.
Pris flaske: 1049,-

Rosévin

Chateau D'esclans – The Pale
Lys lakserosa. Frisk duft av fersken og roségrapefrukt med et lett mineralpreg. Smaken er tørr, livlig og elegant med rød frukt og kremaktig tekstur i avslutningen. Passer flott til aperitiff, sjømat og lette sommerretter
Glass/flaske
Pris: 139,- / 749,-

Dessertvin

Epli Issider
Dyp gyllen farge. Duft av konsentrerte epler, honning og florale toner. Smaken er søt og intens med god syre og lang avslutning. Passer til dessert, blåmuggost eller som en eksklusiv aperitiff.
Pris glass: 169,-

Alkoholfritt

Freixenet 0.0% prosecco
Kobbergul farge. Duft av rabarbra, hylleblomst, bergamott og et lett pepperpreg. Smaken er frisk og tørr med fine tanniner og mineralsk lengde. Passer som aperitiff, sjømatretter og lyst kjøtt.
Pris glass: 99,-

Sparkling Tea by Petterson & Munthe
Lys gul. Duft av tropisk frukt og sitrus, som mango og appelsin. Smaken er frisk, fruktig og lett søtlig med balansert syre. Passer godt som aperitiff, til salater og lette retter.
Pris glass: 89,-

Allergener: Alle viner inneholder sulfitt.

