



Høstmeny Altona

Åpen kl. 18 – 01.00 (01.30 fredag og lørdag)
Kjøkkenet er åpent til kl 22.00.

Altona's autumn menu

Open 6pm–1am (1.30am Fridays and Saturdays)
The kitchen is open until 10pm.

Høstens treretter kr 399 Three Autumn Courses

Rettene kan også kjøpes hver for seg til prisen i parentes.
Each of these dishes may be purchased à la carte, at the price indicated.

Gratinert kongekrabbe (kr 140)

servert med toast og aioli King crab au gratin with toast and aioli

Rosastekt hjortefilet (kr 260)

med russiske erter, smørstekt kantarell, spinat, eplebakt sellerirot og kremet portvinsaus
Filet of deer, served medium with Russian peas, buttered chanterelle mushrooms,
apple-baked celeriac, spinach and a creamy port wine sauce

Sjokoladefondant med vaniljeis (kr 65)

Molten chocolate cake with vanilla ice cream

Antipasti – et utvalg av ost og skinke kr 140

Antipasti – a selection of cheeses and ham

Cesaer salat, vår variant av en klassiker kr 140

Frisk romanosalat vendt i herlig dressing, nystekte kyllingbryst, revet parmesan og brødkrutonger
Fresh romaine lettuce with grilled chicken breast, grated parmesan, croutons, and our own Caesar dressing

Caldo Verde, kjøttssuppe med spennende vri kr 140

En kraftig kjøttssuppe med poteter, løk og chorizo
Caldo Verde – meat soup with a tasty twist. A hearty meat soup with chorizo, potatoes and onions

Altonaburger kr 189

Vår egenproduserte hamburger servert i focaccia, med frisk salat, aioli og råstekte poteter
Altona burger Our handmade burger is served on focaccia with salad, aioli and fried potatoes

Pepperstekt entrècôte kr 220

Et smaksrikt stykke fra norsk okse servert med ratatouille, råstekte Amandinepoteter og peppersaus
Rib-eye steak with pepper sauce, ratatouille, Amandine potatoes and pepper sauce

Kongekrabbefarsert langefilet kr 220

servert med ertecassolet, pasjonsfrukt beurre, smørkokte småpoteter
King crab stuffed with fillet of ling with pea cassoulet, passion fruit butter,
and butter-steamed baby potatoes

Sorbettallerken servert med friske bær og coulis kr 65

A selection of sorbets with fresh berries and coulis

Ostetallerken – et utvalg oster som desserttallerken kr 100

A platter of our dessert cheeses