



ALTONA
vinbar

Sommermeny Altona

Åpen kl. 18 – 24.00 (01.30 fredag og lørdag)
Kjøkkenet er åpent til kl 22.00.
Velg en smårett, hovedrett eller full meny med seks retter og nyt husets vinanbefaling.
Barn opp til 13 år, 50 % rabatt.

Altona's summer menu

Open 6-12PM (01.30PM friday and saturday)
The kitchen is open untill 10PM
Choose a light dish or up to six course- set menu and enjoy the houses wine recommendation.
Childrens dinner up to 13 years-old, 50% off.

Tynne skiver av varmrøket norsk gårdsand NOK 95
servert med ruccula og grønn urtedressing
Thinly sliced smoked meat of Norwegian duck served with rocket salad

Hjemmelaget ørretrullade fylt med skalldyr NOK 95
servert med urteolje og rømmedressing
Trout roll filled with shellfish served with herb oil and sour cream dressing

Bouillabaisse – fiske- og skaldyrsuppe NOK 145/195
basert på vestnorske råvarer, med krutonger og rouille. Smårett eller hovedrett.
Bouillabaisse – fish- and shellfishsoup served with crutons and rouille. Light dish or main course.

Moules frites – norske blåskjell med pommes frites NOK 145
Moules frites – Norwegian mussels served with French fries

Husets lasagne – klassisk eller vegetar, servert med frisk salat NOK 169
The houses lasagne, classical or vegetarian, served with a green salad

Pannestekt norsk fjellørret NOK 225
servert med smørkokte småpoteter, tzasikisalat og soyanøttesmør
Pan fried Norwegian mountain trout served with potatoes, tzasiki salad and soya- and nut butter

Rosastekt oksemørbrad NOK 245
med råstekte Amandinepoteter, grillet grønn asparges og bearnaisesaus
Medium roasted undercut of sirloin served with roasted Amandine potatoes, grilled green asparagus and béarnaise sauce



3 typer ost med ristede kastanjer NOK 95
3 cheeses with roasted chestnuts

Norske jordbær med krem NOK 85
Norwegian strawberries with whipped cream

