



BRASSERIET



Fløirestauranten

MATMANIFEST

Godt håndverk, lokale råvarer, rene smaker

Menyene er en hyllest til det vi har av
sesongbaserte råvarer fra fjell og fjord.
Råvarer med sterk lokal forankring.
Menyen skifter med årstiden.
Vår, sommer, høst, vinter.

Det skal være en grønn tråd i
mat- og drikkefilosofien vår.

Hos oss skal kultur og natur møtes på tallerkenen.
Vi skal ta vare på røttene våre, og vi skal ha et bevisst
forhold til de sporene vi etterlater oss.

Brasseri holder åpent
fra kl. 11:00 til kl. 23:00
(kjøkkenet stenger kl. 22:00).
Lunsj serveres frem til kl. 15:15
og middag serveres fra kl. 16:00.



Fløirestauranten

SMÅRETTER

FJELL

FLØYENPLANKEN

Lokale oster og spekemat. Serveres med surdeigsbrød, pisket smør, trøffelchips og honning. Kan nytes alene eller sammen med en du bryr deg om

(hvete, melk)

355,- per planke

FJORD

NORSKE ØSTERS

Serveres med sitron og vinaigrette

(bløtdyr, sulfitt)

90,- per stykk 500,- for et halvt dusin

FLORA

GRØNNSAKSSNACKS

Noe fritert, og litt rått.

Serveres med dipp

(egg, hvete, melk)

160,-

FLORA

FRIES

Velg mellom vanlig eller søtpotetfries.

Serveres med aioli og ketsjup

(melk)

60,-



FORRETTER

FJELL

NYYYT OKSETARTAR

Serveres med gravet eggeplomme, pepperrot, ertespirer og kapers

(egg, hvete)

250,-

FJORD

BLÅSKJELL & FRIES

Fløte, hvitvin og persille. Serveres med fries og «spices» opp med chili om ønskelig

(bløtdyr, melk, selleri, sulfitt)

190,- 250 GRAM 300,- 500 GRAM

FLORA

GULBETETARTAR

Serveres med havre- og geitostchips, purre, syltede sennepsfrø og pepperrot

(havre, melk, sennep)

190,-

FLORA

POTET- OG PURRELØKSUPPE

Kremet suppe med blansjert purreløk og kvernet pepper

(melk, selleri)

190,-



SMØRBRØD

TILGJENGELIG FOR LUNSJ FREM TIL KL. 15:15

Smakfulle smørbrød av surdeigsbrød.

Velg mellom fjell, fjord og flora.

Dersom det er vanskelig å velge anbefaler vi en av hver.

FJELL

RØKT ANDEBRYST

Med rødølksmarmelade og spinat

(hvete, sulfitt)

FJORD

HJEMMELAGET GRAVLAKS

Med sennep og urter

(fisk, hvete, melk, sennep)

FLORA

MARINERT SOPP

Med reddik, paprika og tapenade

(hvete, peanøtt, sesam, soya)

300,- for tre smørbrød

SALATER

FJELL

KONFITERT ANDESALAT

Konfitert and, bakte grønnsaker, frisk salat, parmesan og tyttebær

(melk)

320,-

FJORD

SNØKRABBESALAT

Marinert snøkrabbe, syltet gulrot, tomater, urtevinaigrette og surdeigschips

(hvete, skalldyr)

320,-



HOVEDRETTER

FJELL

HJORT (ETTER KL. 16:00)

Serveres med honningglaserte grønnsaker, sellerirotpuré, spinat og demi-glace

(melk, soya)

475,-

FJORD

LYSING (ETTER KL. 16:00)

Serveres med kålrot, asparges og smørsaus

(melk, sulfitt, fisk)

430,-

FJELL

KLASSISK GUL ERTESUPPE

Serveres med saltkjøtt av lam og røkt svineknokke fra Fana Kjøtt

(selleri)

220,-

FJORD

FLØYENS FISKESUPPE

Klassisk kremet fiskesuppe med grønnsaksjulienne, sesongens fisk, reker og dillolje

(fisk, melk, selleri, skalldyr)

290,-

FJELL

FLØYENBURGER

Burgeren fra Nyyyt inneholder 50% Wagyu. Serveres med norsk cheddar, coleslaw og fries

(egg, hvete, melk)

295,-

FJORD

VÅR ANBEFALING - FJORD

Sesongens fisk med sesongens tilbehør (allergener opplyses på forespørsel)

370,-

FJELL

VÅR ANBEFALING - FJELL

Sesongens kjøtt med sesongens tilbehør

(allergener opplyses på forespørsel)

370,-

FLORA

VEGETARLASAGNE

Sopp, gresskar, bladbete, salvie, tomat og «ostebechamel»

(egg, hvete, melk)

355,-

FLORA

VEGETARBURGER

Burger basert på bønner og kikerter. Serveres med coleslaw på rødkål og søtpotetfries

(egg, hvete, melk - kan serveres egg- gluten- og melkefri)

295,-

DESSERTER

HJEMMELAGET KAKE FRA VÅRT KONDITORI

(allergener opplyses på forespørsel)

170,-

KONDI TORENS VALG

(allergener opplyses på forespørsel)

170,-

SESONGENS HJEMMELAGDE ISKREM OG SORBET

(egg, hvete, melk)

150,-



BARNEMENY

FJELL

OSTESMØRBRØD

Med ost og skinke

(hvete, melk)

100,-

FJORD

«FISH & CHIPS»

Serveres med remulade og ketsjup

(egg, fisk, hvete, melk)

170,-

FJELL

FLØYENS BARNEBURGER

Husets burger i mindre versjon,
med fries eller grønnsaker

(egg, hvete, melk)

170,-

FLORA

GRØNNSAKSSNACKS

Noe fritert, og litt rått.

Serveres med dipp

(egg, hvete, melk, selleri)

120,-

DESSERT

HJEMMELAGET VANILJEIS

Serveres med sesongens bær

(egg, melk)

100,-

DRIKKEMENY

MINERALVANN

Coca Cola 0,33 L	60,-
Coca Cola Zero 0,33 L	60,-
Sprite 0,33 L	60,-
Fanta 0,33 L	60,-
Eplemost Alde 0,37 L	90,-
Eplemost bringebær Alde 0,37 L	90,-
Eplemost Alde 0,75 L	160,-
Eplemost bringebær Alde 0,75 L	160,-

ALKOHOLFRI ØL

Heineken 0% (bygg)	75,-
Nøgne Stripped Craft 0% (bygg, hvete)	85,-

ØL PÅ TAP 0,4 L

Hansa Pilsner (bygg)	110,-
Mango IPA (bygg, hvete)	125,-
Nøgne Ø 4885 Blanc (hvete)	135,-
Nøgne Ø IPA 7,5% (bygg, havre, hvete, rug)	145,-
Nøgne Ø Ginger Juice (glutenfri)	135,-

ØL PÅ FLASKE

Sol (bygg)	115,-
Heineken (bygg)	115,-
Nøgne Ø Two Captains 8,5% (bygg)	145,-
Nøgne Ø Porter 7% (bygg)	140,-
Bulmers Red Berries (sulfit)	145,-
Punk IPA (bygg)	125,-
Hansa Lite (glutenfri)	115,-
7 Fjell Snasen Saison 7,5% (bygg, hvete)	145,-
7 Fjell Fløien IPA 6,9% (glutenfri)	135,-
7 Fjell Småtøs (glutenfri)	130,-
7 Fjell Kjuagutt (bygg)	130,-

KAFFE

	ENKEL	DOBBEL
Svart Kaffe	50,-	
Te	50,-	
Espresso	50,-	60,-
Americano	50,-	60,-
Cappuccino (melk)	60,-	65,-
Kaffe Latte (melk)	60,-	65,-
Kaffe Mocca (melk)	65,-	70,-
Iskaffe (melk)	60,-	65,-
Varm Sjokolade (melk)	65,-	
Irish Coffee (melk)	160,-	

ALKOHOLFRI MUSSERENDE

	FLASKE
Sparkling Tea by Petterson & Munthe	450,-
Moonbrew Sparkling Kombucha	450,-

MUSSERENDE GL 12,5 CL

	GLASS	FLASKE
Toso Prosecco Extra Dry	130,-	650,-
Taittinger Brut Réserve	210,-	1000,-
Alde Hardangersider (sulfit)	130,-	650,-

HVITVIN GL 12,5 CL

	GLASS	FLASKE
Vino Bianco	130,-	
Maganza Zibibbo	140,-	650,-
Ernst Ludwig Riesling	160,-	750,-
Mâcon-Villages Chardonnay	160,-	750,-

RØDVIN GL 12,5 CL

	GLASS	FLASKE
Tinto Crianza	150,-	700,-
Hautes-Côtes de Beaune	150,-	700,-
Syrah La Dernière Vigne	160,-	750,-
Barbera d'Alba	180,-	850,-

ROSÈVIN GL 12,5 CL

	GLASS	FLASKE
Feudi di San Gregorio Rosaura	140,-	650,-

DESSERTVIN

	GLASS
Recioto della Valpolicella	110,-
Hermanshaug Issider (vin inneholder sulfit)	130,-

**Vann, med eller uten kullsyre,
er gratis for alle våre gjester**

ENGLISH

FOOD MANIFESTO

Authentic craftsmanship, local produce and pure flavors

Our menu is a tribute to Norwegian seasonal produce.
Stretching from the deep fjords to the steep mountains.

Produce with a strong local identity.

A menu that changes as the seasons do.

Spring, summer, autumn and winter.

Our food and beverage philosophy follows
a green line, and we want our guests to
experience that culture meets nature in the food
experience. As we cherish our roots, we will
maintain a conscious awareness of the imprints
we leave behind us.

Brasserie is open from 11:00 to 23:00
(the kitchen closes at 22:00).

Lunch is served until 15:15
and dinner starts at 16:00.



Fløirestauranten

SNACKS

HAM & CHEESE PLATTER

A selection of cured meat and cheese from local producers. Served with sourdough bread, whipped butter, truffle chips and honey. Ideal as a snack for sharing

(milk, wheat)

355,- per platter

NORWEGIAN OYSTERS

Served with lemon and vinaigrette (molluscs, sulphites)

90,- per piece 500,- for half a dozen

VEGETABLE SNACK

Mix between fried and fresh. Served with dipping sauce (egg, milk, wheat)

160,-

FRIES

Your choice of regular or sweet potato fries. Served with garlic mayonnaise and ketchup (milk)

60,-



STARTERS

«NYYYT» TARTAR OF OX

Served with cured egg yolk, horseradish, pea sprouts and capers (egg, wheat)

250,-

MUSSELS & FRIES

Creamy mussels with white wine and parsley. Served with fries. Seasoned with chilli on request (celery, milk, molluscs, sulphites)

190,- 250 GRAM 300,- 500 GRAM

YELLOW BEETROOT TARTAR

Served with oatmeal and goat cheese chips, leek, pickled mustard seeds and horseradish (milk, mustard, oat)

190,-

POTATO AND LEEK SOUP

Creamy soup served with blanched leeks and cracked pepper (celery, milk)

190,-



SANDWICHES

AVAILABLE FOR LUNCH UNTIL 3:15 PM

Sandwiches of sourdough bread. Choose from three different kinds of flavors. If it is hard to choose, we recommend one of each.

SMOKED DUCK BREAST

With red onion marmalade and spinach (sulphites, wheat)

GRAVLAX

With mustard sauce and herbs (fish, milk, mustard, wheat)

MARINATED MUSHROOMS

With radish, bell pepper, green salad and tapenade (sesame, soy, peanut, wheat)

300,- for three sandwiches

SALADS

CONFIT DUCK SALAD

Confit duck, baked vegetables, green salad, parmesan and cranberry dressing

(milk)

320,-

SNOWCRAB SALAD

Marinated snow crab, pickled carrot, tomatoes, herb vinaigrette and sour dough chips

(shellfish, wheat)

320,-



MAIN COURSES

VENISON STEAK (AFTER 4 PM)

Wilted spinach, sautéed pear, celeriac puree, crispy pancetta and honey glazed vegetables

(milk, soy)

475,-

HAKE (AFTER 4 PM)

Served with yellow turnip, asparagus and butter sauce

(fish, milk, sulphites)

430,-

CLASSIC NORWEGIAN YELLOW SPLIT PEA SOUP

With salted lamb and smoked ham hocks from "Fana Kjøtt"

(celery)

220,-

FLØYEN FISH SOUP

Classic creamy fish soup with vegetables julienne, fish of the season, shrimp and dill oil

(milk, fish, celery, shellfish)

290,-

FLØYENBURGER

Hamburger from "Nyyt", with 50% Wagyu. Served with Norwegian cheddar, coleslaw and fries

(egg, milk, wheat)

295,-

CHEF'S CHOICE OF FISH

Seasonal fish with seasonal vegetables (ask your waiter about the allergens)

370,-

CHEF'S CHOICE OF MEAT

Seasonal meat with seasonal vegetables

(ask your waiter about the allergens)

370,-

VEGETARIAN LASAGNA

Tomato sauce, butternut squash, king oyster mushroom, swiss chard and sage cheese bechamel

(egg, milk, wheat)

355,-

BEAN BURGER

Red cabbage coleslaw, baby gem salad, tomato, red onion, flower salad and sweet potato fries

(egg, milk, wheat - can be served egg, gluten- and milk-free)

295,-

SWEETS

HOME MADE CAKE OF THE DAY

(ask your waiter about the allergens)

170,-

HOME MADE ICE CREAM AND SORBET

(egg, milk, wheat)

150,-

CHEF'S CHOICE FOR DESSERT

(ask your waiter about the allergens)

170,-



CHILDREN'S MENU

GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH

(milk, wheat)

100,-

KIDS BURGER

Classic hamburger served with fries or vegetables

(egg, milk, wheat)

170,-

FISH AND CHIPS

Served with remoulade and ketchup

(egg, fish, milk, wheat)

170,-

VEGETABLE SNACK

Mix between fried and fresh. Served with dipping sauce

(egg, celery, milk, wheat)

120,-

DESSERT

HOME MADE VANILLA ICE CREAM

Served with seasonal berries

(egg, milk)

100,-

BEVERAGE MENU

SOFT DRINKS

Coca Cola 0,33 L	60,-
Coca Cola Zero 0,33 L	60,-
Sprite 0,33 L	60,-
Fanta 0,33 L	60,-
Apple juice Alde 0,37 L	90,-
Apple juice raspberry Alde 0,37 L	90,-
Apple juice Alde 0,75 L	160,-
Apple juice raspberry Alde 0,75 L	160,-

NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken 0% (barley)	75,-
Nøgne Stripped Craft 0% (barley, wheat)	85,-

ON TAP 0,4 L

Hansa Pilsner (barley)	110,-
Mango IPA (barley, wheat)	125,-
Nøgne Ø 4885 Blanc (wheat)	135,-
Nøgne Ø IPA 7,5% (barley, oat, rye, wheat)	145,-
Nøgne Ø Ginger Juice (gluten free)	135,-

BOTTLED BEER

Sol (barley)	115,-
Heineken (barley)	115,-
Nøgne Ø Two Captains	
Double IPA 8,5% (barley)	145,-
Nøgne Ø Porter 7% (barley)	140,-
Bulmers Red Berries (sulphites)	145,-
Punk IPA (barley)	125,-
Hansa Lite (gluten free)	115,-
7 Fjell Snasen Saison 7,5% (barley, wheat)	145,-
7 Fjell Fløien IPA 6,9% (gluten free)	135,-
7 Fjell Småtøs (gluten free)	130,-
7 Fjell Kjuagutt (barley)	130,-

COFFEE

	SINGLE	DOUBLE
Filter Coffee	50,-	
Tea	50,-	
Espresso	50,-	60,-
Americano	50,-	60,-
Cappuccino (milk)	60,-	65,-
Caffé Latte (milk)	60,-	65,-
Caffé Mocha (milk)	65,-	70,-
Iced Coffee (milk)	60,-	65,-
Hot Chocolate (milk)	65,-	
Irish Coffee (milk)	160,-	

NON-ALCOHOLIC SPARKLING

	BOTTLE
Sparkling Tea by Petterson & Munthe	450,-
Moonbrew Sparkling Kombucha	450,-

SPARKLING WINE GL 12,5 CL GLASS BOTTLE

Toso Prosecco Extra Dry	130,-	650,-
Taittinger Brut Réserve	210,-	1000,-
Alde Hardanger Cider (sulphites)	130,-	650,-

WHITE WINE GL 12,5 CL GLASS BOTTLE

Vino Bianco	130,-	
Maganza Zibibbo	140,-	650,-
Ernst Ludwig Riesling	160,-	750,-
Mâcon-Villages Chardonnay	180,-	850,-

RED WINE GL 12,5 CL GLASS BOTTLE

Tinto Crianza	150,-	700,-
Hautes-Côtes de Beaune	150,-	700,-
Syrah La Dernière Vigne	160,-	750,-
Barbera d'Alba	180,-	850,-

ROSÉ WINE GL 12,5 CL GLASS BOTTLE

Feudi di San Gregorio Rosaura	140,-	650,-
-------------------------------	-------	-------

DESSERT WINE GLASS

Recioto della Valpolicella	110,-
Hermanshaug Cider (wine contains sulphites)	130,-

**Water is complimentary
for all our guests**



Fløirestauranten