

Menu

restaurant & bar

LO
LS
EN[®]
IN



For de minste

56. PIP PIP BIRDY NAM NAM

Kylling med pomes frites

Kr 70,-

57. FAVORITTEN

Wienerpølse med pomes frites

Kr 70,-

45B. COWBOYMIDDAG

Hjemmelaget karbis med pomes frites

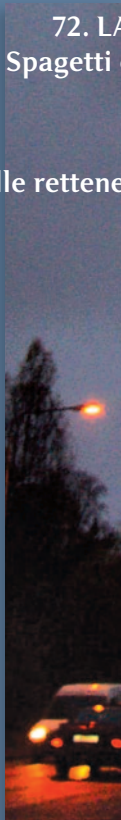
Kr 80,-

72. LADY & LANDSTRYKEREN

Spagetti og kjøkkensjefens kjøttsaus

Kr 80,-

Alle rettene inkluderer iskrem til dessert!



Forretter - enkle retter

1. Vårruller

Kr 69,-

2. Rekecocktail

Kr 79,-

4. Kyllingsuppe

Kr 69,-

5. Peking suppe

Kr 69,-

8. Chicken wings

Kr 65,-

45. Hjemmelaget karbonadesmørbrød
med løk og sylteagurk

Kr 79,-



Byens beste biff

46. PEPPERSTEK

200g ytrefilet

Kr 198,-

49. BIFF MED LØK

200g ytrefilet

Kr 198,-

47. INDREFILÉT À LA **O L S E N**®

200g

Kr 249,-*

48. HUSETS INDREFILÉT

200g

Kr 249,-

Rettene serveres med pommes frites, bakt potet, kokt potet eller ris.
Velg mellom bearnaisesaus eller peppersaus.

*Serveres med kjøkkensjefens saus.

Vinanbefaling:

Periquita, Periquita Reserva eller Ricossa Barolo



Klassiske retter

50. SVINEKOTELETTER

Serveres med kokte poteter, surkål og tyttebær

Kr 149,-

51. WIENERSCHNITZEL

Serveres med pommes frites, sild, kapers og salat

Kr 149,-

52. 1/2 KYLLING

Serveres med salat, dip og pommes frites

Kr 139,-

53. CHICKEN WINGS À LA **OLSEN**®

Serveres med salat, dip og pommes frites

Kr 139,-

71. SPAGETTI BOLOGNESE

Kr 139,-

Vin anbefaling:

Rød: Cono Zur Bicycle Shiraz

Hvit: Colombelle eller Robertson Chardonnay



Retter fra Østen



30. Scampi broccoli

Kr 169,-

33. Scampi à la **O L S E N**[®] (noe sterk)

Kr 169,-

34. Havets delikatesser

Kr 169,-

22. Kylling Curry (noe sterk)

Kr 159,-

23. Kylling Gong Bao (noe sterk)

Kr 159,-

25. Kylling Chopsuey eller kylling med sursøt saus

Kr 149,-

27. And à la **O L S E N**[®] (noe sterk)

Kr 169,-

10. Innbakt svinefilet med sursøt saus

Kr 159,-

39. Svinefilét med stekt spagetti

Kr 139,-

12. Svinefilet à la **O L S E N**[®]

Kr 159,-

Vinanbefaling:

Rød: Brown Brothers Shiraz eller Periquita

Hvit: Robertson Chardonnay eller Georg Breuer Rudesheim Estate Riesling

Retter fra Østen

13. Lammefilét med purreløk
Kr 169,-

14. Lammefilét à la **O L S E N**® (noe sterk)
Kr 169,-

15. Pepperbiff à la **O L S E N**® (noe sterk)
Kr 169,-

20. Biff à la **O L S E N**® (noe sterk)
Kr 169,-

17. Biff med bambusskudd og champignon
Kr 149,-

18. Biff Chopsuey
Kr 149,-

21. Biff barbeque (noe sterk)
Kr 159,-

42. Stekt ris à la **O L S E N**®
med skinke, egg og reker
Kr 99,-

43. Vegetar à la **O L S E N**®
Kr 139,-

Alle rettene serveres med ris (gjelder ikke nr. 39 og 42)

Vinanbefaling:

Rød: Brown Brothers Shiraz, Periquita eller Periquita Reserva

Kombinasjonsrett

38. Scampi i hvitløk saus.
Biff à la **O L S E N**®.
Stekt ris med reker, skinke,
egg og grønnsaker.
Kr 189,-

Dagens hjemmelagde

Vi serverer husmannskost mandag til fredag
Kr 149,-

Vinanbefaling:

Rød: Periquita Reserva eller Cono Zur Bicycle Shiraz
Hvit: Colombelle eller Robertson Chardonnay



Dessert

59. Fritert banan med vaniljeis

Kr 69,-

60. Banansplitt

Kr 69,-

61. Vaniljeis med sjokoladesaus

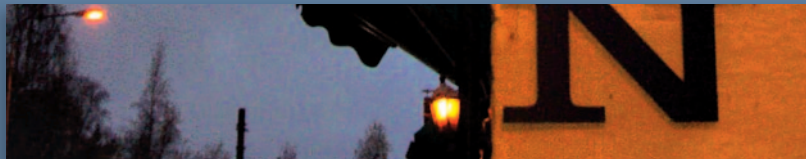
Kr 59,-

62. Eplekake med vaniljeis

Kr 69,-

63. Irish Coffee

Kr 95,-



Rødvin

HUSETS
Glass Kr 62,-

HUSETS
Karaffel Kr 135,-

PERIQUITA
Dyp rød farge. Fyldig og fruktig med duft og smak av mørke bær og krydder.
Rund og balansert med svakt eikepreg og lang, bløt ettersmak. Portugal
298,-

CONO ZUR BICYCLE SHIRAZ
Dyp purpurrød farge. Aroma av mørke bær med undertone av ristet brød og sjokolade.
Smaksrik og saftig med godt preg av modne bjørnebær og solbær med noe krydder
i avslutningen. Fin syre. Chile
298,-

PERIQUITA RESERVA
Mørk blårød farge. Smaksrik og velbalansert med moden og god krydret frukt, nøtter,
urter og kakao. En meget lett-drikkelig vin i moderne stil. Portugal
329,-

BROWN BROTHERS SHIRAZ
Intens rød farge. Aroma av modne bjørnebær og solbær med et hint av krydder.
Ettersmaken er lang, saftig og elegant med fine tanniner og lett eik. Australia
349,-

RICOSSA BAROLO
Vinen har den klassiske mursteinsfargede klare fargen som Nebbiolo gir.
Den er rik, strukturert og elegant. Italia
398,-

ALKOHOLFRI VIN
Kr 298,-



Hvitvin

HUSETS
Glass Kr 62,-

HUSETS
Karaffel Kr 135,-

COLOMBELLE

Lys, strågul farge. Ung og frisk med ren, fruktig og floral duft. Tørr men smaksrik.
Toner av eple, fersken, mandler og grapefrukt. Frankrike
298,-

JACOB'S CREEK CHARDONNAY

Middels dyp strågul. Ung fruktighet med toner av modne bær og tropisk frukt
hint av krydder og tre. Australia
Kr 298,-

ROBERTSON CHARDONNAY

Rund og velbalansert med preg av sitrus og moden melon. Bra balanse mellom
syre og krem-/nøtteaktige undertoner fra eikefatet. Frisk og fruktig
med klar og ren ettersmak. Sør-Afrika
320,-

CHABLIS

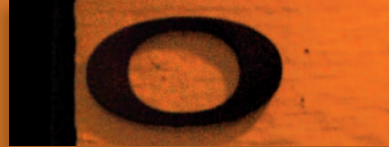
Tydelig mineralsk preg med innslag av sitrus, ueiket. Frankrike
Kr 349,-

GEORG BREUER RÜDESHEIM ESTATE RIESLING

Klar med grønne toner. Rik, saftig og delikat aroma av aprikos, hvit fersken
og mineraler. Petroleums- og sitruspreget.
Tørr, kraftig, frisk og fruktig smak med lang ettersmak. Tyskland
369,-

ALKOHOLFRI VIN

Kr 298,-



Diverse

HUSETS Rosévin Kr 298,-

Fatøl Kr 58,-

Flaskeøl Kr 65,-

Munkholm Kr 45,-

Mineralvann Kr 32,-

Kaffe Kr 25,-

