



## THE TRAVELLER'S JEWEL

### ENTRÉE

King crab cappuccino: Creamy crab soup with horseradish foam, mushroom powder and grilled king crab

2 | 8 | 9

### MAIN COURSE

Entrecôte – Every chef's favourite. Jospier grilled root vegetables, grilled broccoli, potato crème, Funktionærmessen's salad, oyster mushrooms, chef's recommended sauces

8 | 9 | Ask waiter regarding allergies in sauces

### DESSERT

Chocolate terrine with honey glazed walnuts and espresso sauce

6 (walnuts) | 8

NOK 599 per person

### FORRETT

Kongekrabbecappuccino. Kremet suppe, pepperrotskum, soppulver og grillet kongekrabbe

2 | 8 | 9

### HOVEDRETT

Entrecote – Alle kokkers favoritt. Jospiergrillede rotgrønnsaker, grillet broccoli, potetkrem, Funktionærmessens salat, stekt østerssopp, kokkens anbefaling av sauser

8 | 9 | Spør servitøren ang allergi i sausene

### DESSERT

Sjokoladeterrin med honningglaserte valnøtter og espressosaus

6 (valnøtter) | 8

NOK 599 per person



## THE GREAT FEAST

### ENTRÉE

King crab cappuccino: Creamy crab soup with horseradish foam, mushroom powder and grilled king crab

2 | 8 | 9

### A SELECTION OF OUR SHARING DISHES

Charred salmon sashimi with wasabi and avocado cream, chilli ponzu, Funken's crispbread, pickled cucumber and soy croutons.

Smoked reindeer sausage. Crispy fried shallots, game syrup, kale, Funken's crispbread, pickled radish, mountain cranberry jelly.

1 (rye, wheat) | 4 | 7 | 8 | 11 | 12

### MAIN COURSE: A SELECTION OF GRILLED MEATS, SIDES AND SAUCES

Côte du boeuf: The ultimate cut! The butcher's favourite, and our signature dish! Tender, succulent and delicious!

Confit of chicken leg: with thyme, garlic and local herbs  
Rack of lamb: A classic! Grilled to perfection by our chefs

Lemon-baked beetroot, grilled broccoli, butter-fried potatoes with Parmesan, onion, chive and olive oil, potato crème, Funktionærmessen's salad

8 | Ask waiter regarding allergies in sauces

### DESSERT

Chocolate terrine with honey glazed walnuts and espresso sauce

6 (walnuts) | 8

NOK 899 per person

### FORRETT

Kongekrabbecappuccino. Kremet suppe, pepperrotskum, soppulver og grillet kongekrabbe

2 | 8 | 9

### ET UTVALG AV VÅRE DELERETTER

Sotet sashimi av laks. Wasabi- og avokadokrem, rugcrisp, chili-ponzu, syltet agurk og soyakrutonger.

Røkt reinsdyrpølse. Sprøstekt sjalottløk, viltsirup, grønnkål, Funken knekkebrød, syltet reddik, tyttebærgelé.

1 (rug, hvete) | 4 | 7 | 8 | 11 | 12

### HOVEDRETT: ET UTVALG AV GRILLET KJØTT, SIDERETTER OG SAUS

Côte du boeuf: den ultimate biffen! Slakterens favoritt og vår signaturrett! Mør, smaksrik og nydelig!

Confit av kyllinglår: med timian, hvitløk og lokale urter  
Lammecarré: Klassikeren! Perfekt grillet av våre kokker

Sitrusstekte rødbeter, grillet broccoli, smørstekte poteter med parmesan, løk, gressløk og olivenolje, potetkrem, Funktionærmessens salat

8 | Spør servitøren ang allergi i sausene

### DESSERT

Sjokoladeterrin med honningglaserte valnøtter og espressosaus

6 (valnøtter) | 8

NOK 899 per person



## THE TRUE EXPLORER

### ENTRÉE

King crab cappuccino: Creamy crab soup with horseradish foam, mushroom powder and grilled king crab

2 | 8 | 9

### A SELECTION OF OUR SHARING DISHES

Charred salmon sashimi with wasabi and avocado cream, chilli ponzu, Funken's crispbread, pickled cucumber and soy croutons.

Smoked reindeer sausage. Crispy fried shallots, game syrup, kale, Funken's crispbread, pickled radish, mountain cranberry jelly.

1 (rye, wheat) | 4 | 7 | 8 | 11 | 12

### SORBET

Fruit sorbet with akvavit

Ask waiter for allergies

### MAIN COURSE: A SELECTION OF GRILLED MEATS, SIDES AND SAUCES

Côte du boeuf: The ultimate cut! The butcher's favourite, and our signature dish! Tender, succulent and delicious!

Confit of chicken leg: with thyme, garlic and local herbs

Rack of lamb: A classic! Grilled to perfection by our chefs

Pan-fried Arctic char: A delicious fish, full of flavour, related to salmon and trout

Lemon-baked beetroot, grilled broccoli, butter-fried potatoes with Parmesan, onion, chive and olive oil, potato crème, Funktionærmessen's salad

7 | 8 | Ask waiter regarding allergies in sauces

### CHEESE SELECTION

Three cheeses. Grilled figs, rye bread, rosemary and apricot marmalade

1 (rye) | 8

### DESSERT

Chocolate terrine with honey glazed walnuts and espresso sauce

6 (walnuts) | 8

NOK 1099 per person

### FORRETT

Kongekrabbecappuccino. Kremet suppe, pepperrotskum, soppulver og grillet kongekrabbe

2 | 8 | 9

### ET UTVALG AV VÅRE DELERETTER

Sotet sashimi av laks. Wasabi og avokadokrem, rugcrisp, chili-ponzu, syltet agurk og soyakrutonger.

Røkt reinsdyrpølse. Sprøstekt sjalottløk, viltsirup, grønnkål, Funken knekkebrød, syltet reddik, tyttebærgelé.

1 (rug, hvete) | 4 | 7 | 8 | 11 | 12

### SORBET

Fruksorbet med akevitt

Spør servitør for allergier

### HOVEDRETT: ET UTVALG AV GRILLET KJØTT, SIDERETTER OG SAUS

Cote du boeuf: den ultimate biffen! Slakterens favoritt og vår signaturrett! Mør og smaksrik!

Confit av kyllinglår: med timian, hvitløk og lokale urter

Lammecarré: Klassikeren! Perfekt grillet av våre kokker

Pannestekt arktisk røye. En lekker og smakfull fisk, i slekt med laks og ørret

Sitrusstekte rødbeter, grillet broccoli, smørstekte poteter med parmesan, løk, gressløk og olivenolje, potetkrem, Funktionærmessens salat

7 | 8 | Spør servitøren ang allergi i sausene

### OSTETALLERKEN

Tre oster. Grillet fiken, rugbrød, rosmarin og aprikosmarmelade

1 (rug) | 8

### DESSERT

Sjokoladeterrin med honningglaserte valnøtter og espressosaus

6 (valnøtter) | 8

NOK 1099 per person



#### EXTRAS

Serving of steamed king crab.  
NOK 149 per person

Serving of cheese. Three Norwegian cheeses.  
Figs, homemade snow, rosemary & apricot marmalade,  
crispy bread.  
NOK 99 per person

#### WINE PACKAGE

Explore the world of Champagne and fine wines,  
through our rich and impressive selection of vintages  
and non-vintages. To enhance the dining experience we  
can also create set wine packages, selected by our wine  
connoisseur to be perfectly matched to your meal.

Wine package «Traveller's Jewel», NOK 375,-  
Wine package «The great feast», NOK 495,-  
Wine package «The true explorer», NOK 595,-

#### MERE SULTEN?

Ekstra servering av dampet kongekrabbe.  
NOK 149 per person

Ekstra servering av ost. Tre norske oster.  
Rosmarin- og aprikosmarmalade, og ristet brød.  
NOK 99 per person

#### VINPAKKE

Utforsk vår verden av champagne og viner. Optimaliser  
matopplevelsen med en utsøkt vinpakke, satt sammen og  
utvalgt med ekte kjærlighet for ditt måltid, av profesjonelle  
vinkjennere.

Wine package «Traveller's Jewel», NOK 375,-  
Wine package «The great feast», NOK 495,-  
Wine package «The true explorer», NOK 595,-

#### NOTE ALLERGENS. DISHES MARKED WITH THESE NUMBERS CONTAIN THESE ALLERGENS:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Nuts, 7. Soy, 8. Milk, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphite, 13. Lupine, 14. Molluscs

#### RETTER MARKERT MED DISSE SYMBOLENE KAN INNEHOLDE FØLGENDE ALLERGENER:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtter, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk, 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupin, 14. Bløtdyr