

Amundsen Bryggeri & Spiseri Meny

Burgere

Vårt utvalg av saftige burgere

Amundsen burger

180 gram hamburger i briochebrød med røkt cheddarost, majones, salat, tomat, rødløk, barbequesaus og pommes frites.

180 gram beef patty served on brioche bun with smoked cheddar cheese, mayonnaise, salad, tomato, onions, bbq sauce and French fries.

Allergener: hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt

192,-

Lammeburger

160 gram lammeburger med chorizopølse, aioli, salat, rødløk, chèvreost, aubergineog grillet paprikarelish og pommes frites.

160 gram lamb patty served with chorizo sausage, aioli, salad, onions, chèvre cheese, aubergine and roasted paprika relish, and French fries.

Allergener: hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt

192,-

Kyllingburger

160 gram spicy kyllingbryst i briochebrød med lime- og koriandermajones, salat, rødløk, tomat og rødkål- og eplecoleslaw. Serveres med pommes frites.

160 gram jerk marinated chicken served on brioche bun with lime-coriander mayonnaise, salad, onions, tomato, red cabbage and apple coleslaw. Served with French fries.

Allergener: hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt

188,-

Vegetarburger

140 gram falafel serveres i briochebrød med aioli, salat, tomat, tzatziki og pommes frites.

140 gram falafel patty served on brioche bun with aioli, salad, tomato, tzatziki and French fries.

Allergener: hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt

188,-

Forretter

Vekk appetitten

Scotch eggs

Klassisk britisk smårett: fritert, innbakt egg med husets egen pøsefarse og salt-og eddikstrøkavring. Serveres med sidesalat.

Egg coated in Amundsen`s sausage meat and crispy salt and vinegar coating, served with salad.

Allergener: hvet, egg

116,-

Carpaccio av torsk

Finskåret, røkt torsk serveres med fritert kapers, chili, olivenolje og karse smaksatt med sitronskall.

Finely sliced smoked cod served with fried capers, chili, blended cress and lemon zest, and olive oil.

Allergener: fisk

116,-

Portobellosopp

Grillet portobellosopp med syltet gulrot, fennikel og purre. Toppes med rucola og fritert kapers.

Grilled portobello mushroom with pickled carrots, leeks and fennel. Topped with rocket salad and fried capers.

89,-

Løksuppe

Serveres på klassisk vis; med bacon og gratinert Västerbotten-ost.

Onion soup served the traditional way with bacon and gratinated Västerbotten cheese.

Allergener: hvet, rug, bygg, melk, selleri

116,-

Hovedretter

Ser du noe som frister?

Ukens middag

Spør servitøren hva som serveres.

Weekly special - chef's choice - ask your waiter.

Fiskegryte

Kremet fiskegryte med røkt torsk og grønnsaker, gratinert i Mornay-saus med duchesspoteter.

Creamy fish stew with smoked cod and julienne vegetables, gratinated in a Mornay sauce and served with duchess potatoes.

Allergener: hvete, melk, egg, selleri, fisk

192,-

Fish 'n' chip

Tempurafritert torsk, grønn ertestuing, tartarsaus og pommes frites.

Served in the traditional way with homemade mushy peas, tartare sauce and French fries.

Allergener: hvete, bygg, melk, egg, fisk, sennep, sulfitt

198,-

Blåskjell

500g skandinaviske blåskjell dampet i karibisk jerk-krydder, hvitvin, chorizopølse og krutonger.

500g Scandinavian mussels steamed with Caribbean jerk base, white wine, chorizo sausage and croutons.

Med pommes frites / Add French fries - 218,-

Allergener: hvete, rug, melk, bløtdyr

198,-

Entrecôte

Grillet entrecôte med sautert paprika, aspargesbønner og sopp, og hvitløkssmør blandet med valnøtter, chili og kalamata-oliven. Serveres med pommes frites.

Grilled rib-eye steak with sautéed paprika, asparagus beans and mushrooms, and garlic butter mixed with walnuts, chili and kalamata olives. Served with French fries.

Allergener: melk, valnøtter

314,-

BBQ ribs

Serveres med rødkål- og eplecoleslaw, barbequesaus og pommes frites.

Served with red cabbage and apple coleslaw, BBQ sauce and French fries.

Allergener: egg, sennep, sulfitt

232,-

Svinekoteletter

Med ovnsbakte grønnsaker, kremet hvitløkssaus og Rosewald-poteter.

Pork chops served with roasted vegetables, creamy garlic sauce and Rosewald potatoes.

Allergener: melk, selleri

218,-

Cæsarsalat

Klassisk dressing, cherrytomater, rødløk, bacon, kylling, parmesan og butterdeigskrutonger.

Caesar salad with cherry tomatoes, onions, chicken, bacon, parmesan and puff pastry croutons.

Allergener: hvete, rug, melk, egg, fisk, sennep, soya, sulfitt

186,-

Bangers and mash

Hjemmelaget pølse med potetstappe smaksatt med vårløk, og ølbasert løksaus.

Homemade sausage with potato puree flavoured with scallions, served with beer onion gravy.

Allergener: hvete, bygg, melk, selleri

198,-

Løksuppe

Serveres på klassisk vis; med bacon og gratinert Västerbotten-ost.

Onion soup served the traditional way with bacon and gratinated Västerbotten cheese.

Allergener: hvete, rug, bygg, melk, selleri

158,-

Dessert

Ser du noe som frister?

Snickerskake

Serveres med salte peanøtter og karamellsaus.

Snickers cake served with salted peanuts and caramel sauce.

Allergener: melk, egg, peanøtter

92,-

Ice cream sundae

Vaniljeis toppet med pisket krem, jordbærkompott, sjokoladesaus, kirsebær og pop rocks.

Vanilla ice cream topped with whipped cream, strawberry compote, chocolate sauce, cherry and pop rocks.

Allergener: melk

92,-

Is og sorbet

Smakene vil variere; spør servitøren.

Ice cream and sorbet – chef`s choice.

Allergener: spør servitøren

92,-