

# FORRETTER

**KLASSISK SVENSK LÖJROMSTOAST  
SERVERT MED RÅ LØK, CRÈME FRAÎCHE OG EGGEPLOMME**

**158.-**

SWEDISH CAVIAR WITH RAW ONION, CRÈME FRAÎCHE AND EGG YOLK

**HJEMMEGRAVET LAKS MED HOVMESTERSAUS**

**98.-**

NABOEN'S MARINATED SALMON WITH MUSTARD SAUCE

**SMØRSTEKTE KAMSKJELL MED SPRØSTekt SPEKE-STRØSSEL,  
PERSILLEROT-PURÉ OG TOKAJ-REDUX**

**128.-**

BUTTERFRIED SCALLOPS WITH CRISPY CURED HAM FLAKES,  
PARSLEY ROOT PURÉE AND TOKAJ REDUX

**RØDBETSGRAVET KALVEFILET MED NOBIS-SAUS OG SYLTE-ÉPLE**

**112.-**

BEET ROOT CURED FILLET OF VEAL WITH NOBIS SAUCE AND PICKLED APPLE GARNISH

**HJEMMERØKT LAMME-FILET MED MULTE-VINAIGRETTE OG SALAT**

**98,-**

NABOEN'S SMOKED FILLET OF LAMB WITH CLOUDBERRY VINAIGRETTE AND SALAD

**KUSIN VITAMIN  
NABOENS FRISKE SALAT**

**88.-**

HOUSE SALAD

# SUPPE

**HUSETS SKALLDYR-BISQUE**

**98.-**

HOUSE SHELLFISH BISQUE

# FISKERETTER

**TORSK PÅ KANELEN**  
**PANNESTEKT TORSK MED RØDVINS- OG KANEL-SAUS,**  
**GULROT-PURÉ, BLANSJERT SAVOYKÅL OG GROV-TORNERTE POTETER**  
**248.-**

PANFRIED COD WITH RED WINE- AND CINNAMON SAUCE,  
CARROT PURÉE, BLANCHED SAVOY CABBAGE AND TURNED POTATOES

**CURRY PÅ KROKEN**  
**POSJERT KOLJE MED ROTGRØNNSAKS-JULIENNE,**  
**KLASSISK SVENSK CURRY OG PRESSEDE POTETER**  
**238.-**

POACHED HADDOCK WITH ROOT VEGETABLE JULIENNE,  
CLASSIC SWEDISH CURRY AND PRESSED POTATOES

**CÔTE D'AZUR**  
**PANNESTEKT KVEITE MED HARICOT VERTS, EPLE-FILET OG ENDIVER**  
**SERVERT MED ESTRAGON- OG EPLESIDER-SAUS OG POMMES DUCHESSE**  
**268.-**

PANFRIED HALIBUT WITH HARICOT VERTS, APPLE FILLET AND ENDIVES  
SERVED WITH TARRAGON- AND APPLE CIDER SAUCE AND GOLDEN POMMES DUCHESSE

**STAMFISK**  
**RISTET GRAYLAKS MED FRISK SALAT,**  
**HOVMESTERSAUS OG DILLSTUEDE POTETER**  
**238.-**

GRILLED MARINATED SALMON WITH SALAD, MUSTARD SAUCE AND DILL STEWED POTATOES

# VEGETARRETT

**KJØKKENSJEFENS KOMPOSISJON AV**  
**SUNT, GODT OG GRØNT**  
**195.-**

FRESH VEGETABLES AND SALAD OF THE DAY

# KJØTTRETTER

**JAKTMESTER MAIRS MINNE  
REVET ELG I TOMATISERT BBQ-SAUS  
MED BLÅBÆR-COESLAW OG STEKTE POTETER**  
268.-

PULLED MOOSE IN TOMATO BBQ-SAUCE WITH BLUEBERRY COESLAW AND ROAST POTATOES

**DOBBELT SÅ GODT  
DOBBELKOTELETTER AV LAM MED GRØNNKÅL, GRESSKAR  
OG SJALLOTTLØK, EN SKICKLIG JÄVLA RÖDVINSSÅS OG TIMIAN-RÖSTI**  
276.-

DOUBLE CHOPS OF LAMB WITH KALE, PUMPKIN AND SHALLOTS,  
A HELL OF A RED WINE DEMI-GLACE AND THYME RÖSTI

**AN AMERICAN IN PARIS  
INDREFILET MED BOURBON- OG GRØNNPEPPERSAUS,  
FYLT PORTOBELLO, KNUSTE POTETER OG ASPARGES**  
348.-

FILLET OF BEEF WITH BOURBON- AND GREEN PEPPER SAUCE,  
STUFFED PORTOBELLO MUSHROOMS, BROKEN POTATOES AND ASPARAGUS

**FLUKTEN FRA HØNSEGÅRDEN  
KYLLINGBRYST MED RØDBET-HASSELBACK,  
CHÈVRE-SAUS OG HASSELNØTT-KROKETTER**  
228.-

CHICKEN BREAST WITH BEET ROOT HASSELBACK,  
CHÈVRE SAUCE AND HAZELNUT CROQUETTES

**NABOENS HOVEDRETTER SERVERES MED POTETER SPESIELT TILPASSET DE  
ENKELTE RETTER. DERSOM DET LIKEVEL EKSISTERER SPESIELLE ØNSKER  
BER VI DEM VENNLIGST DISKUTERE DISSE MED SERVITØREN.**

# DESSERTER

## MULTE-KARAMELL MED ANIS-KJEKS

88,-

CLOUDBERRY-CARAMEL PUDDING WITH ANISEED BISQUITS

## BLÅBÆR-OSTEKAKE MED HVIT SJOKOLADE- OG TIMIAN-SORBET

92,-

BLUEBERRY CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE- AND THYME SORBET

## SVENSK EPLEKAKE MED HUSETS VANILJESAUS

88,-

SWEDISH APPLE CAKE WITH HOUSE VANILLA SAUCE

## MØRK SJOKOLADEMOUSSE TILSMAKT MED KIRSEBÆR<sup>2</sup>

98,-

DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRIES AND KIRSCH DROPS

## FARBROR GÖRANS VANILJEIS MED VARM SJOKOLADESAUS

78,-

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE

## SJOKOLADEKONFEKT

19,-/STK

CHOCOLATES

## NABOENS OSTEBRIKKE

125,-/PERSON

PLATE OF ASSORTED CHEESE

## DESSERTVINER

RECIOTO DEL VALP. CASOTTO 97, CAMPAGNOLA KR. 68,-/6 CL

CAPRICO DE GOYA KR. 64,- /6 CL

CHATEAU SAINT HELENE 2002, SAUTERNES KR. 68,-/6 CL

ROYAL TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2003 KR. 84,-/6 CL