

ALTONA

VINBAR & KJØKKEN

Forretter

Pannestekte kamskjell

Pastinakkpuré, fennikelsalat og dillolje

A: 1, 5

135,-

Lettrøkt kveite

sellerirotpurée, syltet løk, rømme og dillolje

A: 1, 4, 9

125,-

Gresskarsuppe

Ristede gresskarkjerner

125,-

Snadder

Skiferplate

Kjøkkensjefens utvalgte ost og spekemat med deilig tilbehør

A: 1,

195,-

Kyllingsalat

Confitert kylling, sprøtt bacon fra Brakstad, rødløk, avocado og vinaigrette

A: 1, 10

175,-

Bergensk fiskesuppe

Tradisjonell syrlig og kremet fiskesuppe med fiskeboller og finstrimlede røtter

A: 1, 4, 9

145,-

Plukkfisk med bacon

Lettsaltet hvit fisk fra Bøvågen med luftig potetmos og sprøstekt lokalt bacon fra Brakstad

A: 1, 4

145,-

Middag

Steikt Lyr fra Bøvågen

med hølvede rotgrønnsaker, mandelpotetstappe og steikt løk

A: 1, 2, 3, 4, 9

275,-

Kalveschnitzel

Grønn erterpuré, syltede røtter, saltbakte småpoteter og kaperssmør

A: 1, 2, 3, 9

275,-

Reinsdyr

Aroma og østerssopp, persillerotpuré, smørdampet gulrot, ristet grønnkål og blomkål, mandelpotet og kremet viltsaus

A: 1

345,-

Kjøkkensjefens

3-retter

Pannestekte Kamskjell

Pastinakkpuré, fennikelsalat og dillolje

A: 1, 5

Reinsdyr

Aroma og østerssopp, persillerotpuré, smørdampet gulrot, ristet grønnkål og blomkål, mandelpotet og kremet viltsaus

A: 1

Sjokoladefondant

Vaniljeis, skogsbær og brunet smør

A: 1, 2, 3

525,-

Nordnesburger

Kvernet Angus, cheddar, bacon fra Brakstad, aioli og hjemmelaget ketchup

A: 1, 2, 7

180,-

Prøv gjerne sammen med vår lokale Nordnescola

65,-

Søtt

Sjokoladefondant

Vaniljeis, skogsbær og brunet smør

A: 1, 2, 3

135,-

Crème Càtalan

Kremet vaniljepudding med appelsin. Serveres med hasselnøttis og mandelkrønsj

A: 1, 3, 6, 11

130,-

ALTONA

VINBAR & KJØKKEN

Starters

Smoked Halibut

Celery purée, pickled onion, sour cream

A: 1, 4, 9

125,-

Panfried Scallops

Parsnip purée, fennel salad and dill oil

A: 1, 5

135,-

Pumpkin soup

Roasted pumpkin seeds

125,-

Snacks

Platter

Chef's selected cheese and ham from local artisan producers

A: 1,

195,-

Bergen fish soup

Traditional creamy fish soup with fishballs and Julienne-cut roots

A: 1, 4, 9

145,-

"Plukkfish"

Pieces of white fish in a fluffy potato mash with crispy bacon

A: 1, 4

145,-

Chicken salad

Crispy bacon, red onion, avocado and vinaigrette

A: 1, 10

175,-

Dinner

Panfried Pollack from Bøvågen

Thinly sliced roots, potato mash and fried onions

A: 1, 2, 3, 4, 9

275,-

Veal escalope

Green pea purée, roasted potatoes and capers butter

A: 1, 2, 3, 9

275,-

Reindeer

Forest mushrooms, parsley root purée, roasted kale and cauliflower, cream sauce

A: 1

345,-

Chef's special

3-course

Panfried scallops

Parsnip purée, fennel salad and dill oil

A: 1, 5

Reindeer

Forest mushrooms, parsley root purée, roasted kale and cauliflower, cream sauce

A: 1

Chocolat fondant

Vanilla ice cream, forest berries and caramel butter

A: 1, 2, 3

525,-

Nordnes burger

Cheddar, bacon from Brakstad, aioli and homemade ketchup

A: 1, 2, 7

180,-

Sweet

Chocolat fondant

Vanilla ice cream, forest berries and caramel butter

A: 1, 2, 3

135,-

Crème Catalán

Creamy vanilla pudding with orange

Served with hazelnut ice cream and crunchy almonds

A: 1, 3, 6, 11

135,-

ALTONA

VINBAR & KJØKKEN