

# LUNCH

LUNSJ SERVERES KL. 11 - 16  
LØRDAG FRA KL. 12



"Only the pure in heart  
can make a good soup."

Ludwig van Beethoven

## SUPPE TODAYS SOUP

Anbefales!

**Dagens supper.** Spis så mye du vil av  
dagens to supper. *Today's choice of soups.*  
*Eat as much as you like.* Kr. 119



## BARNEMENY CHILDRENS MENU

Fish & Chips / Pulled Pork. Kr. 149

WE ♥  
BACON

Add bacon to any dish for kr. 39

## GOOD FOR SHARING!

**En smak av Norge** Et utvalg av norsk lettrokt hval, røkelaks, reker, reinsdyrpose og andre spekepølser. *A taste of Norway with a selection of norwegian whale, smoked salmon, shrimps, reindeer and cured meat.* Kr. 279  
*Øl / beer:* Balder Grabukk *Vin / wine:* Ripasso



## RETTER AV SVIN PORK DISHES

### GRISENS LUNJSPELIAL

Langstekt svinenakke Kr. 249

*Øl / beer:* Grisens Bayer  
*Vin / wine:* Barbaresco

**Pulled Pork Sandwich.** Langstekt pulled pork med BBQsaus, coleslaw og friterte poteter. *BBQ pulled pork sandwich served with coleslaw and fries.*

Kr. 219 *Øl / beer:* Balder Grabokk  
*Vin / wine:* Chateau de Montfaucon

Add  
bacon:  
39,-

**Egg B&P** Traditonal norwegian egg, bacon and potatoes Kr. 159

*Øl / beer:* Reparasjonsbayer  
*Vin / wine:* Ripasso

**Grisens laaangstekte BBQ Spareribs**

med friterte poteter og coleslaw. *Long cooked Spareribs with fries and coleslaw*  
Kr. 256 *Øl / beer:* Norwegian Wood  
*Vin / wine:* Chateau de Montfaucon

## FISH

**Fish & Chips** av linefanget torsk, med friterte poteter, ertestuing og tartarsause. *Beer battered line caught cod served with fries, pea mash and tartar sauce.* Kr. 206

*Øl / beer:* Vette Hveteøl  
*Vin / wine:* Von Buhl Riesling



## SANDWICH

**Klassisk rekesmørbrød**, med majones og sitron. *Classic Norwegian shrimp sandwich with mayonnaise and lemon.* Kr. 164

*Øl / beer:* Nøgne Ø Saison  
*Vin / wine:* Von Buhl Riesling

**Smørbrød med røkelaks.** Einerrøykt laks marinert fra Etne i Erling Skakke XO Cognac. *Juniper smoked salmon from Etne marinated in Erling Skakke XO Cognac.* Kr. 164

*Øl / beer:* Norwegian Blonde  
*Vin / wine:* Chablis

## SIDERETTER

**En Liten Grønn Salat.** Med litt tomat og paprika. *Sidedish: Small green salad with tomatoes and pepper.* Kr. 69

## SALAT

**Caesar Salat.** Caesar salat med kylling, bacon, parmesan og hvitløkskrutonger. *Caesar salad with chicken, bacon, parmesan and garlic croutons* Kr. 192

*Øl / beer:* Nøgne Ø Saison  
*Vin / wine:* Ca del Magro

**Chevre Salat.** Grillet chevre med rødbeter og pistasjnøtter med honning. *Grilled chevre with mixed salad, beetroot and pistachio nuts in a honey and mustard dressing.*

Kr. 194 *Øl / beer:* Boon Geuze  
*Vin / wine:* Von Buhl Riesling

**Stekte poteter.** *Fried potatoes.* Kr. 54

**Grønnsaker.** *Warm vegetables.* Kr. 61

**Ekstra french fries.** Kr. 69

**Coleslaw** Kr. 49

# DINNER

MIDDAG SERVERES  
KL. 16.00 - 22.00



## FORRETT STARTERS

**Kveldens suppe.** *Tonights soup.* Kr. 129

**En smak av Norge** Et utvalg av norsk lettrøkt hval, røkelaks, reker, reinsdyrpølse og andre spekepølser. *A taste of Norway with a selection of norwegian whale, smoked salmon, shrimps, reindeer and cured meat.* Kr. 279

Øl / beer: Balder Grabukk  
Vin / wine: Ripasso

God å dele!

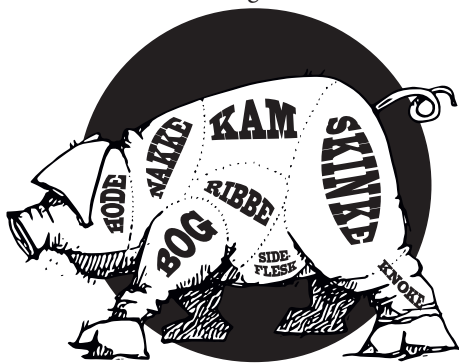
**Lettrøkt hval fra Norskehavet.**

Lettrøkt hval servert med rømme, rød løk, rucicola og tyttebær. *Smoked whale from the Norwegian Sea, served with sour cream, red onion, rucicola and lingonberries.* Kr. 139

Øl / beer: Små Vesen Vette  
Vin / wine: Ch. Du Val de Mercy

**Grillet asparages** med smør, parmesan og balsamico. *Grilled asparagus served with butter, parmesan and balsamic dressing.* Kr. 131

Øl / beer: Austmann Utpå  
Vin / wine: Ca del Magro



## DESSERT

**Beer Brulee** klassisk crème brulee laget med stout. *Crème brulee with a hint of stout.* Kr. 112 Øl / beer: Lervig Stout

Vin / wine: Prosecco

**Sjokolademousse** med belgisk sjokolade og bær. *Chocolate mousse with belgian chocolate, topped with berries.* Kr. 112 Øl / beer: Eiker Melkestout  
Vin / wine: Ch. Bellevue

**Ostekake** med kirsebærkompott. *Cheese cake with cherry compot.* Kr. 112

Øl / beer: Eiker Mjød  
Vin / wine: Ch. Bellevue

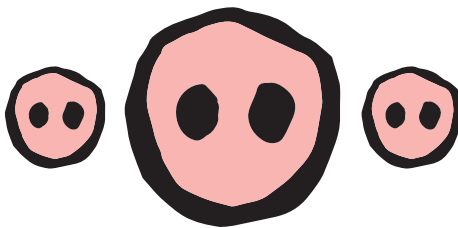
Anbefales!

## GRISENS SIGNATURMENY:

3-retter med  
langgrillet svineknokke

Kr. 426

Today's 3 course recommendation!



## RETTER AV SVIN MAIN PORK DISHES

**Langgrillet svineknokke** (grillet i minst 5 timer) med husets potetmos, rustikke grønnsaker og husets sennepssaus. *Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), mashed potato, vegetables and mustard sauce.* Kr. 299 Øl / beer: Voss Pale Ale

Vin / wine: Barolo  
*Want more garnish? Just ask!*

**Langstekt nakke av gris** med rødvinssaus, småpoteter og sesongens grønnsaker. *Neck of pork with baby potatoes, seasonal vegetables and red wine sauce.* Kr. 249

Øl / beer: Grisens Bayer  
Vin / wine: Barbaresco

**Pulled Pork Sandwich.** Langstekt pulled pork med BBQsaus, coleslaw og friterte poteter. *BBQ pulled pork sandwich served with coleslaw and fries.*

Kr. 219 Add bacon kr. 39

Øl / beer: Balder Grabukk  
Vin / wine: Chateau de Montfaucon

**Grisens laangstekte BBQ Spareribs** med friterte poteter og coleslaw. *Long cooked Spareribs with fries and coleslaw*

Kr. 256 Øl / beer: Norwegian Wood  
Vin / wine: Chateau de Montfaucon

## ANDRE RETTER OTHER DISHES

**Caesar Salat** med kylling, bacon, parmesan og hvitløkskrutonger. *Caesar salad with chicken, bacon, parmesan and garlic croutons.* Kr. 192 Øl / beer: Nøgne Ø Saison  
Vin / wine: Ca del Magro

**Chevre Salat.** Grillet chevre med rødbeter og pistasjnøtter med honning. *Grilled chevre with mixed salad, beetroot and pistachio nuts in a honey and mustard dressing.*

Kr. 194 Øl / beer: Boon Geuze  
Vin / wine: Von Buhl Riesling

**Fish & Chips** av linefanget torsk, med friterte poteter, ertestuing og tartarsause. *Beer battered line caught cod served with fries, pea mash and tartar sauce.* Kr. 206

Øl / beer: Vette Hvetedøl  
Vin / wine: Von Buhl Riesling

**Einerrøkt laks fra Etne.** Marinert i Erling Skakke Cognac, dillstuede poteter og sennepssaus. *Juniper smoked salmon from Etne, marinated in Cognac, served with potatoes and mustard sauce.* Kr. 258

Øl / beer: Små Vesen Vette  
Vin / wine: Chablis

**Stekt reinsdyrpølse** med svinespekk, syltet rødløk, poteter vendt i Dijonsennep. *Reindeer sausage with pickled red onion and potatoes in Dijon mustard.* Kr. 248

Øl / beer: Spitsbergen IPA  
Vin / wine: Barbaresco



Er du misfornøyd med maten? Si ifra med en gang og vi tilbereder på nytt til deg!