

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 lettrøkt 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 Grabukk
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 pistasjønøtter 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!

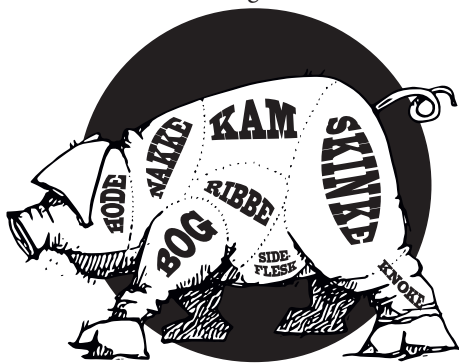
Lettrøkt hval fra Norskehavet.

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

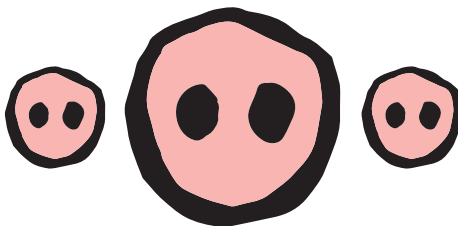
Anbefales!

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!



ALLERGENER

ALLERGY INFORMATION

Det kan finnes spor av allergener i alle våre retter. Hvis du har en allergi vennligst snakk med en av våre servitører før du bestiller.

Due to the presence of the allergens in our kitchen, there is a possibility that there will be trace amounts in any of our dishes. If you have an allergy please speak to a waiter before ordering.

DAGENS SUPPE	Vennligst spør servitør
CAESAR SALAT	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), melk, egg, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter) sennep, sesamfrø, soya
CHEVRE SALAT	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), melk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sennep, sesamfrø, soya, sulfitt
SMØRBRØD MED REKER	Gluten, skaldyr, (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sesamfrø, soya, sulfitt
SANDWICH MED RØKELAKS	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sesamfrø, soya, sulfitt
PULLED PORK BURGER	Gluten (hvete, rug, fullkornshvete), egg, selleri, sennep, sesamfrø
FISH & CHIPS	Gluten (hvete), egg, fisk, sennep, sulfitt
NAKKE AV GRIS	Gluten (hvete), egg, melk, selleri, sennep
Egg B&P	Egg, laktose
SMAK AV NORGE	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, sulfitt, laktose
SKAKKELAKS	Gluten (hvete, rug) melk
GRILLET ASPARAGES	Melk, sulfitt
LANGGRILLET SVINEKNOKE	Laktose, sennep, gluten, egg
BBQ SPARERIBS	Sennep, egg, selleri
LETTØKT HVAL	Gluten (hvete, havre, bygg) , laktose
BEER BRULEE	Gluten (hvete), melk, egg
EINERRØKT LAKS MED DILLPOTETER	Laktose, sennep, egg, sulfitt
SJOKOLADEMOUSSE	Spor av nøtter, laktose
DAGENS SPESIAL	Vennligst spør servitør
LAPSKAUS	Selleri, sennep
LAKS M/ SITRUSSAUS	Gluten (durumhvete), melk, fisk, selleri
SITRONFROMASJ	Melk
CHEESECAKE	Gluten (hvete), laktose, egg, soya
JORDBÆRSUPPE	Bær
NØTTER	Peanøtter, nøtter (hasselnøtter, macadamianøtter, cashernøtter, mandler, valnøtter, pekannøtter)
KAFFE – CAPPUCCINO, LATTE	Melk
IRISH COFFEE	Melk
ØL - alle våre øltyper, inkludert alkoholfri, inneholder gluten fra hvete, unntatt listen til høyre.	Hvete (all beers unless stated below) Rug (Finnskognatt, Messy Rye, Konrad Stout) Korn (Coronas) Havre (Havreporter) Glutenfri (Ringnes LITE, Reparasjonsbayer, St. Hallvard Homansbyen Pils)
VIN	Sulfitt – Alle våre viner inneholder sulfitt