

GLASSMASTEREN

• L U N S J M E N Y •

SMØRBRØD

• REKESMØRBRØD 195,-

- sk Det tradisjonelle
- E rekesmørbrødet, litt større,
- G ekstra fargerikt med håndpillede
- M reker og sin faste klikk!

• PARMASMØRBRØD 185,-

Uimotståelig herlig parmaskinke

- E med mye personlighet servert
- M med gjeng smakfulle grønnsaker
- G og en silkemyk aioli i bønn.

• DANSK LEVERPOSTEI 185,-

Nystekt brød hånd i hånd med

- E sin blyge kompanjong
- M leverpostei, møter sine venner:
- G sprøstekt bacon, ristet champignon og rødbeter

• KYLLINGSMØRBRØD 185,-

- E Lekker kyllingfilet som lenge
- M gledet seg til reunion med
- G bacon, pesto og brie! Dette blir
- N det juicy sladder av.

• KARBISSMØRBRØD 185,-

- E Cowboy på besøk i storby,
- M sammen med den stekte løken
- G og den elleville syltede agurken!

- egg 8,-
- fries 55,-
- søtpotet 55,-

NOE ANNET

• SCAMPI AL PIL PIL 225,-

- sk Hva er vel mer uimotståelig enn
- E scampi som freser i gyllen olivenolje
- G med et hint av het chili? Kanskje når
- M de akkompagneres av lun focaccia og silkemyk aioli.

• BRUSCHETTA 225,-

- M Sprøtt, saftig og fullt av smak –
- E bruschetta er beviset på at det
- G enkle ofte er det beste. Ristet brød møter solmodne tomater, frisk basilikum og god olivenolje, og resultatet er en liten munnfull som smaker av sommer og Italia.

• SMAK SYMFONI 320,-

- N Smak Symfoni er en leken og
- E sanselig dele-opplevelse, skapt for
- G to eller fire. Et utvalg små smaker i
- M harmoni – sprø kjeks, salte oliven, brent fiken med dyp sødme, utvalgte oster og nøtter servert i små krukker. En invitasjon til å smake, dele og oppdage i eget tempo.

Oppgrader til 4 personer: 640,-

SANDWICH - BURGER - FISH - SALAD

• CLUB SANDWICH 215,-

- E En meget standhaftig gjeng på
- M seks! Det saftige kyllingfilet, den
- G eplekjempe tomaten, den sjenerte løken, den knasende salaten, det sprøe baconet og den fløyelsmyke majonesen.

- fries 55,-
- søtpotet 55,-

• BIFF SANDWICH 215,-

- E Indrefilet på 100g har latt seg
- M forføre og friste til å ligge i
- G mellom to skiver med nystekt brød, ristet champignon og deilig stekt løk! Hva kan gå galt?

- 100 g ekstra 75,-
- fries 55,-
- søtpotet 55,-

• FISH & CHIPS 225,-

- F De sverget i brorskap og siden
- E har de holdt ord! Fremragende
- G torskeloin sammen med sin aller beste venn, chips!

• KANTARELL-SUPPE 225,-

- M Silkemyk og lun, med dype
- G skogtoner fra gyldne kantareller.
- Toppet med sprø krutonger, knasende bacon som frekke små venner, og friske bønnespirer som gir lett crunch. En kremet fristelse som hvisker én skje til.

• TRUFFLE BURGER 270,-

Saftig, frekk og akkurat passe fancy! Kremet trøffel, smørstekt sopp som vet hva den gjør, dype smaker som sitter litt for lenge! En burger for deg som liker det sofistikert – med et lite glimt i øye!

- E
- M
- G
- Sen

• SMASH BURGER 270,-

Kvalitetskjøtt kombinert med erfarne kokker, krydder og god gammeldags håndarbeid. Smashet med karamellisert løk og snudd, fått osten til å renne på'n for å så pakke den inn i brødet og servere den med sine allierte!

- E
- M
- G
- Sen

SALATER 225,-

• CÆSAR

Sprø romano som knaser, fyldig dressing som smyer seg på, bacon som gjør jobben og parmesan som drysser litt ekstra selvtillit på toppen. Avsluttes med krutonger som gir det siste en trenger.

- M
- G

• CHEVRE

Kremet mykhet møter solmoden mango og saftige jordbær i en lett flørt mellom søtt og friskt. Myke kontraster, små overraskelser og en blank avslutning som blir værende. En salat som tar seg god tid – og nytes like sakte.

- N
- M
- G

PASTA & SIDES

• PASTA CASANOVA 245,-

I selvbiografien til denne pastaen

- E ville vi lest om hennes hemmelige
- M forhold til både hvitløk, bacon og
- G kylling. Forholdet hun nesten klarte å skjule ovenfor sin italienske make, herr Parmigiano mens de lå i en seng av kremet saus og skålet.

• PASTA BOLOGNESE 245,-

Jeg er Bolognese. Elsket, beundret –

- E og kanskje litt misforstått. For bak
- M mitt røde ytre og min tilsynelatende
- G klassiske fremtoning, skjuler det seg hemmeligheter. De artet seg når hvitløk, paramasan – og pancetta fant veien inn i sjelen min.

• PASTA SCAMPIANTO 245,-

Så var det affæren med Scampi – silkemyk, forførende og litt farlig.

- E Ingen vet at jeg i all hemmelighet
- M har flørtet med chili og sitron, og
- G latt hvitvinen hviske løfter i
- Sk sautépannen.

SIDES

- BOLLE M/ DIRTY FRIES 95,-

- BOLLE M/ TRUFFLE FRIES

- BOLLE M/ FRIES 75,

- BOLLE M/SØTPOTET

- LØKRINGER 5 STK 65,-

- FOCCACIA 2 STK 65,-

- MAYO 25,-

- AIOLI

- REMULADE

- BBQ

- CHILIMAYO

- TRØFFEL

• E = EGG

• N = NØTTER

• P = PEANØTTER

• F = FISK

• SEN = SENNEP

• G = GLUTEN

• SK = SKALLDYR

• M = MELK

• S = SOYA

ØL OG CIDER

AAS PILSNER	115,-
AAS LITE KRYSTALL	125,-
AAS BAYER	125,-
AAS FATØL	125,-
AAS LITE VIENNA	125,-
BULMERS RED	135,-
GUINNESS	145,-

BRUS

Coca Cola	57,-
Pepsi Max	57,-
Eplemost	57,-
Solo	57,-
Farris	57,-
7up free	57,-
Aass Uten	57,-
Fripa	57,-

FROZENDAIQURI

Strawberry	169,-
Blueberry	169,-
Mango & passion	169,-
Peach	169,-

DRINKER

Aperol Spritz	169,-
Limoncello Spritz	169,-
Amaretto Sour	169,-
Whiskey Sour	169,-
Espresso Martini	169,-
Hendricks	169,-
Mistral Pink Gin	169,-
Bombay Bramble	169,-
Irish Coffee	145,-

KAFFE

Black coffee	35,-
Americano	48,-
Espresso	42,-
Latte	52,-
Mocca	59,-
Cappuccino	52,-
Iskaffe m/u smak	65,-

VIN

Husets Rød	129,-
Husets Hvit	129,-
Husets Rose	129,-
Brut Prosecco	129,-

Vinliste på eget kart

Spør oss gjerne om det er noe annet du har lyst på!



GLASSMESTEREN



• K V E L D S M E N Y •

dinner MENU

SIGNATUR Glassmesteren



STARTER

• SMAK SYMFONI 320,-

- N Smak Symfoni er en leken og
- E sanselig dele-opplevelse, skapt for
- G to eller fire. Et utvalg små smaker i
- M harmoni – sprø kjeks, salte oliven, brent fiken med dyp sødme, utvalgte oster og nøtter servert i små krukker. En invitasjon til å smake, dele og oppdage i eget tempo.

Oppgrader til 4 personer: 640,-

• TAPASFJØL 250,-

- M Digg og perfekt for å dele.
- G Oliven - foccacia - fylte
- S paprika - Parma - ost og kos!

• SCAMPI AL PIL PIL 225,-

- Sk Hva er vel mer uimotståelig
- E enn scampi som freser i gyllen
- M olivenolje med et hint av het
- G chili? Kanskje når de akkompagneres av lun foccacia og silkemyk aioli. Perfekt til deling!

• INDREFILET PÅ EIKEPLANK 395,-

Når Indrefilet på 200g lot seg våge, tørre og prøve! Hun befant seg plutselig i et eventyr med de deiligste potetene og den friskeste salaten! Ikke rart alle ble fascinerte!

- E
- M

• LAMMECARRE PÅ TUR 420,-

Saftig lammecarré på en smakfull avvei, servert med ovnsbakte småpoteter som er sprø utenpå og myke inni.

- M
- N

Honningglaserte grønnsaker og sjalottløk gir lun sødme som fletter sammen det hele med en dyp, fyldig saus. En frekk liten smaksreise som pirrer sansene og garantert gir mersmak

• KYLLING I FRITT FALL 395,-

Dette er historien om det modige kyllingbrystet som fant veien til alt-mulig-land! Marinert i urter befant hun seg på en tallerken fanget av øyeblikket. Dansende ovnsbakte poteter hånd i hånd med det som gikk forbi av grønnsaker! Og en silkemyk saus for å forene dem alle!

- M

• TORSK PÅ FLØYELSFØRE 395,-

Pannestekt torsk, elegant og majestetisk. Sittende på sin fløyelsmyk seng av rotpuré med herskabelig selskap av brødrene Asparges. Toppet med sprøstekt bacon, for den perfekte smaksopplevelsen og den perfekte fargekombinasjonen.

- F
- M
- G



SOMETHING ELSE

• RIB ROMANCE

395,-

- E Spareribsen lå der, mør og marinert med kjærlighet. Dirty fries lente seg nærmere,
- S maisen smilte forsiktig, og salaten – søt og
- M sval – bar med seg sommerens kyss av mango, jordbær og blåbær. Et møte av varme og friskhet. En tallerken som føltes som forelskelse. Sesamfrø - prikken over i'en.

• TRUFFLE BURGER 325,-

- E Saftig, frekk og akkurat passe fancy!
- M Kremet trøffel, smørstekt sopp som vet hva den gjør, dype smaker som
- G sitter litt for lenge! En burger for deg som liker det sofistikert – med
- Sen et lite glimt i øye!

• SMASH BURGER 315,-

- E Kvalitetskjøtt kombinert med
- M erfarne kokker, krydder og god
- G gammeldags håndarbeid. Smashet
- Sen med karamellisert løk og snudd, fått osten til å renne på'n for å så pakke den inn i brødet og servere den med sine allierte!

• CLUB SANDWICH 275,-

- E En meget standhaftig gjeng på seks! Det saftige kyllingfilet, den
- M eplekjempe tomaten, den sjenerte
- G løken, den knasende salaten, det sprøe baconet og den fløyelsmyke majonesen.

• FISH AND CHIPS 295,-

De sverget i brorskap og siden har de holdt ord! Fremragende torskeloin sammen med sin aller beste venn, chips!

- E
- F
- G

• CÆSAR 250,-

Sprø romano som knaser, fyldig dressing som smyer seg på, bacon som gjør jobben og parmesan som drysser litt ekstra selvtillit på toppen. Avsluttes med krutonger som gir det siste en trenger.

- M
- G

• CHEVRE 250,-

Kremet mykhet møter solmoden mango og saftige jordbær i en lett flørt mellom søtt og friskt. Myke kontraster, små overraskelser og en blank avslutning som blir værende. En salat som tar seg god tid – og nytes like sakte.

- N
- M
- G



PASTA & SIDES

• PASTA CASANOVA 275,-

I selvbiografien til denne pastaen

- E ville vi lest om hennes hemmelige
- M forhold til både hvitløk, bacon og
- G kylling. Forholdet hun nesten klarte å skjule ovenfor sin italienske make, herr Parmigiano mens de lå i en seng av kremet saus og skålet.

• PASTA BOLOGNESE 275,-

Jeg er Bolognese. Elsket, beundret –

- E og kanskje litt misforstått. For bak
- M mitt røde ytre og min tilsynelatende
- G klassiske fremtoning, skjuler det seg hemmeligheter. De artet seg når hvitløk, paramasan – og pancetta fant veien inn i sjelen min.

• PASTA SCAMPIANTO 275,-

Så var det affæren med Scampi – silkemyk, forførende og litt farlig.

- E Ingen vet at jeg i all hemmelighet
- M har flørtet med chili og sitron, og
- G latt hvitvinen hviske løfter i
- Sk sautépannen.

SIDES

- BOLLE M/ DIRTY FRIES 95,-

- BOLLE M/ TRUFFLE FRIES

- BOLLE M/ FRIES 75,-

- BOLLE M/SØTPOTET

- LØKRINGER 5 STK 65,-

- FOCCACIA 2 STK 65,-

- TRØFFEL 25,-

- MAYO

- AIOLI

- REMULADE

- BBQ

- CHILIMAYO

• E = EGG

• G = GLUTEN

• N = NØTTER

• SK = SKALLDYR

• P = PEANØTTER

• M = MELK

• F = FISK

• S = SOYA

• SEN = SENNEP

ØL OG CIDER

AAS PILSNER	115,-
AAS LITE KRYSTALL	125,-
AAS BAYER	125,-
AAS FATØL	125,-
AAS LITE VIENNA	125,-
BULMERS RED	135,-
GUINNESS	145,-

BRUS

Coca Cola	57,-
Pepsi Max	57,-
Eplemost	57,-
Solo	57,-
Farris	57,-
7up free	57,-
Aass Uten	57,-
Fripa	57,-

FROZENDAIQURI

Strawberry	169,-
Blueberry	169,-
Mango & passion	169,-
Peach	169,-

DRINKER

Aperol Spritz	169,-
Limoncello Spritz	169,-
Amaretto Sour	169,-
Whiskey Sour	169,-
Espresso Martini	169,-
Hendricks	169,-
Mistral Pink Gin	169,-
Bombay Bramble	169,-
Irish Coffee	145,-

KAFFE

Black coffee	35,-
Americano	48,-
Espresso	42,-
Latte	52,-
Mocca	59,-
Cappuccino	52,-
Iskaffe m/u smak	65,-

VIN

Husets Rød	129,-
Husets Hvit	129,-
Husets Rose	129,-
Brut Prosecco	129,-

Vinliste på eget kart

Spør oss gjerne om det er noe annet du har lyst på!



The DESSERT

MENU

• N
• E
• G
• N

KAKE SYMFONI

320,- | 640,-

Mini panna cotta
Små kaker & bær
Makroner & konfekt

• N
• E
• G

SJOKOLADE FONDANT

145,-

Sjokolade fondant
Friske bær & iskem

• N

PANNA COTTA

135,-

Panna cotta
Friske bær

• N
• E
• G
• N

SMÅK SYMFONI

320,- | 640,-

Sprø kjeks & oliven
Utvalgte oster
Brent fiken & nøtter



Kake Symfoni er en raffinert dessertservering ment for deling, enten dere er to eller fire. Et nøye sammensatt utvalg av søte innslag – luftige makroner, fyldig konfekt, friske bær og små krukker med panna cotta. En rolig avslutning på måltidet, der smaker utforskes sammen og nytes i eget tempo.



Småk Symfoni er en leken og sanselig dele-opplevelse, skapt for to eller fire. Et utvalg små smaker i harmoni – sprø kjeks, salte oliven, brent fiken med dyp sødme, utvalgte oster og nøtter servert i små krukker. En invitasjon til å smake, dele og oppdage i eget tempo.

