

MENY



SMÅTT FØR MATEN

Mellom sitt surdeigsbrød, røykt setersmør 68

1,7

Ristet focaccia, pisket gulcurry smør 68

1,2,7

Saltristet Valencia mandler 65

8

Olive 65

Lodderogndipp med gressløk, chips 145

4,7

OST & SKINKE

Epoisses de Bourgogne 228

Juraflöre Comté 24 mnd. 168

Västerbottenost 98

Appenzeller 178

San Daniele 178

Pata negra - Ibérico Jamón 235

Felloni Guanciale 88



SNACKS



MELLOM SNACK PACKS

Tre håndlagde snacks

225

*Serveres med bobler fra Grubbestad Gård i
Sandefjord*

Tre håndlagde snacks

225

Serveres med Husets Champagne

SNACKS & SMÅRETTER

*Amerikanske pannekaker med løjrom, rødløk,
gressløk, sitron, dill 398*

4,7,12

Cracklings serveres med røkt miso dip 75

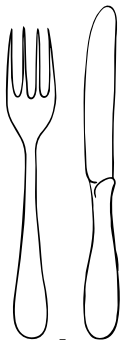
*Reke og svin gyoza med koreansk dip og
chilimajones 95*

Østers med viniagrette og urteolje

55/stk, 295 6 stk

Charcuterie 325

*- San Daniele, Felloni Guanciale, Västerbottenost, Appenzeller, kjeks,
marmelade -*



MELLOM 6- RETTERS 885

Sjøkreps bisque, sjøkrepshale, fennikel
krudite og ristet rotselleri purè

2,7

* * *

*Blåskjell grønn thai curry og skorsonerot

2,14

* * *

*Beef tartar, cornichons gele, urte mayonnaise,
smørstekt pankø, piklet løk

1a),3,7,10,12

* * *

And fra holte, kikebærgele, rødvinsaus, ristet
palsternakk purè

7,12

* * *

*Svineside konfit fra Bjerke gård, røkt
gulrotpurè, soppespuma

6,7,12

* * *

*Jordbær, ricotta, hvit sjokolade og kjeks

1a),7

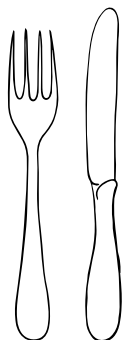
Single rett 185

*4 - retters 685

Vinpakke 655/825

Oppgradert vinpakke 995/1350

SHARING



L. Benard-Pitois Premier Cru Reserve, Champagne

Første servering

Ristet focaccia, pisket gulcurry smør

Juraflöre Comté 24 mnd.

San Daniele

Saltristet Valencia mandler

Olive



Delaunay Vignerons L'Ouche du Four, Loire

Andre servering

Reke og svin gyoza med koreansk dip og chilimajones

Beef tartar, cornichons gele, urte mayonnaise, smørstekt

panko, piklet løk

Lodderogndipp med gressløk, chips



Sanctum Chardonnay, Slovenia

Tredje servering

Blåskjell, kokosmelk, syltet sitron, N'duja

Entrecôte, peppersaus, borretaneløk

Espelette kryddet pommes, hvitløk, parmesan

Tomat- og løksalat, dijonvinaigrette, gressløk



Accornero Campomoro Barbera, Piemonte

Pris 825/pers

**Minimum 2 personer, og må
bestilles av alle ved bordet.*



Anbefalt vinpakke 595

Mellom
— RESTAURANT & VINBAR —

KONOSØR



Linguini, löjrom, beurre blanc, gressløk 295

1,4,7

*Oksetartar, syltet rødløk, panko-crumble,
cornichons 245*

1,12

Blåskjell, kokosmelk, syltet sitron, N'duja 265

14

*Andebryst, rødvinsglace, kirsebær,
palsternakkepuré 465*

7,12

*250g Entrecôte, peppersaus,
borretane-løk 465*

7,12

-Sideretter -

Salade verte, parmesan, Melloms vinaigrette 45

7,12

Tomat- og løksalat, dijonvinaigrette, gressløk 65

10,12

Espelette kryddet Pommies, hvitløk, parmesan 85

7



SOFT SOFT



Baskisk ostekake, brunost 145

3,7

Jordbær, ricotta, hvit sjokolade og kjeks 185

1a),7

Mellom Madeleines 25

1,3,7

Sorbet 65

1 Glutenholdig korn: a)hvete, b)rug, c)bygg, d)havre, e)spelt

2 Skalldyr: f.eks. reker, krabbe, hummer

3 Egg

4 Fisk

5 Peanøtter

6 Soya

7 Melk (Inkludert laktose)

8 Nøtter: a)mandler, b)hasselnøtter, c)valnøtter,
d)cashewnøtter, e)pekannøtt, f)paranøtt, g)pistasjnøtt og h)makadamianøtt

9 Selleri

10 Sennep

11 Sesamfrø

12 Svoveldioksid og sulfitter (i konsentrasjoner over 10 mg/kg eller mg/l)

13 Lupin

14 Bløtdyr: f.eks. snegler, muslinger og blekksprut

Mellom
— RESTAURANT & VINBAR —