



På Stormkjøkkenet har vi latt oss inspirere av idéen om «være på tur» – campingtur, hyttetur, festivaltur eller hva det skal være – vi har alle et forhold til å «være på tur»! Vår servering kan være tradisjonell, vår mat original og opplevelsen underholdende.

Våre retter er laget fra grunnen av med fisk, kjøtt og fugel fra vårt langstrakte land. Våre grønnsaker er økologiske og kommer fra våre leverandører på østlandet.

Vi lager våre burgere og patéer selv, vi sylter og safter, røyker og salter og ivaretar gamle tradisjoner, så vi kan hente frem noe godt når vi ønsker det.

Ren mat med ren smak!



LUNSJ

Serveres fra 11.00 til 15.30

Hamburger av høyrygg løk og trøffelkrem velg mellom manchego, cheddar, blåmugg ost pommes frites

Hamburger
Prime rib, onion and trufflecreeam, choose between manchego, cheddar, blue cheese pommes frites

185,- Cheddar 195,-

Blåmugg 215,-

(egg, hvete, sennep, melk, smør)

Kryddret gulrotsuppe torsk og blekksprut, youghurt, het salsa og koriander

Seasoned carrot soup
cod, squid, youghurt, hot salsa and coriander

165,-

(fisk, skaldyr, laktose, hvete)

Indrefiletsandwich av okse ciabatta, pepperot, tomat og bernaïse

Tenderloin
ciabatta, horseradish, tomato and bernaïse

235,-

(egg, smør, hvete)

Kjøttboller potetpure, tyttebær, fløtesaus og syltet agurk

Meatballs
potato puree, lingon berries, creamsauce and pickled cucumber

185,-

(laktose)

Bifftartar østers og rå løk

Beefartar
oysters and raw onion

215,-

(skaldyr, hvete)

Ukens vegetar 155,-

Spør din servitør

Vegetarian choice of the week

ask your waiter

MIDDAG

Serveres fra 16.00

FORRETTER

Løjrom råraka, rømme, rødløk og gressløk

Whitefish roe
potato pancake, sour cream, red onion and chives

155,-

(fisk, skaldyr, laktose)

Bifftartar østers og talgemulsion rå løk

Beefartar talgemulsion
oysters and raw onion

Liten 155,- Stor 215,-

(skaldyr, egg)

Spekefat utvalgte pølser og skinke. Serveres med brød ramløksmajones

Cured meat
selected meat and ham. Served with bread and wild garlic mayonnaise

Liten 145,- Stor 245,-

(egg, hvete)

Kryddret gulrotsuppe torsk og blekksprut, youghurt, het salsa og koriander

Seasoned carrot soup
cod, squid, youghurt, hot salsa and coriander

135,-

(laktose, skaldyr, fisk)

BAR MENY

Serveres fra 16.00

Spekefat utvalgte pølser og skinke. serveres med brød og ramløksmajones

Cured meat
selected meat and ham. Served with bread and wild garlic mayonnaise

Liten 145,- Stor 245,- (hvete, egg)

Okseburger cheddar, srirachamajones og syltet jalapeno

Hamburger
beef, cheddar, srirachamayonnaise and pickled jalapeno

165,- (egg, hvete, sennep)

Hamburger høyrygg manchego, løk og trøffel

Hamburger
Prime rib, onion and truffle

155,-

(egg, hvete)

HOVEDRETTER

Torsk røkt potet, brunet smørmajones og en variasjon avkål

Cod
smoked potatoes, brown buttermayonnaise and a variation of cabbage

275,- (fisk, egg, laktose)

Grillet hjort gresskarpure, jerusalem artisjokk og soppkrem

reeindeer venison
pumpkin puree, jerusalem artichoke and mushroomcream

315,- (sopp, smør)

Indrefilet hasselbackpotet, trøffelsjy, gulrot og squash

Tenderloin
hasselbackpotato, truffle sauce, carrots and squash

150gram 295,- 200gram 335,- (smør)

Ukens vegetar

spør din servitør

Vegetarian choice of the week:

ask your waiter

Fritert surdeigsbrød rømme, chili og gressløk

Deepfried sourdough bread
sourcream with chili and chives

45,- (hvete, laktose)

Pommes frites

Just fries

40,-

Pommes frites parmesan, hakket løk og aioli

French fries
parmesan, onions and aioli

55,-

Grønn salat

Green salad

45,-

DESSERT

Utvalgte ost brød og marmelade

Selected cheese
bread and marmelade

165,-

Geitemelksskake ferskensorbet og røkte hasselnøtter

Goatmilk cake
peach sorbet and smoked hazelnuts

125,- (laktose, hvete)

Sjokolademousse klementinsorbet og pistasj

Chocolate mousse
clementine sorbet and pistachio

125,- (laktose, spor av nøtter, pistasje)

Is og sorbet

95,- (melk)

Spør din servitør

Icecream and sorbet Ask your waiter

DRIKKE

Rødvin	Glass
D + D, Portugal	88,-
Emilio Moro 2011, Bodegas Emilio Moro	125,-
La Montesa 2009, Palacios Remondo	98,-
Barbera d'Asti - 2009 - La Vigna Vecchia,	125,-

Hvitvin	
Nix Alba Verdejo 2012, Paramo de Corcos	88,-
Riesling Trocken 2013, Weingut Steinmühle	98,-
Chablis 2013, Domaine Sébastien Dampt	125,-

Musserende vin	
Cava Mainegra Brut, Navarra NV	88,-
Cava Mainegra Rosado, Navarra NV	88,-

Rosévin	
Hito rosè	88,-

Norsk juice	
Frisk & Frodig Vista Bella, Eplemost fra Telemark	Gl. 42,- / 120,-

Mineralvann

PUREZZA

Premium chilled water	
Purezza - Premium Chilled Water	
Husets Still water 0,70 cl	15,-
Purezza - Premium Chilled Water	
Husets Sparkling water 0,70 cl	45,-
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	49,-

BOOK OSS FOR
FROKOST- OG LUNCHMØTER!



DRIKKE



RØDVIN

SPANIA

Ribera del Duero

Emilio Moro 2011, Bodegas Emilio Moro	Gl. 125,- / 625,-
Emilio Moro 2010, Bodegas Emilio - Magnum	1.390,-
Emilio Moro 2010, Bodegas Emilio Moro - 3L	2.750,-
Emilio Moro 2009, Bodegas Emilio Moro - 5L	4.995,-
Emilio Moro 2009, Bodegas Emilio Moro - 9L	8.450,-
Malleolus 2011, Bodegas Emilio Moro	795,-
Malleolus 2008, Bodegas Emilio Moro - Magnum	1.690,-
Malleolus de Valderramiro 2007, Emilio Moro	1.400,-
Malleolus de Valderramiro 2007, Emilio Moro - Magnum	2.990,-
Malleolus de Sanchomartin 2007, Emilio Moro	1.990,-
Malleolus de Sanchomartin 2007, Emilio Moro - Magnum	3.990,-
Finca Resalso 2012, Bodegas Emilio Moro	Gl. 105,- / 525,-
Finca Resalso 2012, Bodegas Emilio Moro - Magnum	1125,-
Hito 2010, Bodegas Cepa21	Gl. 98,- / 485,-
Cepa21 2008, Bodegas Cepa21	Gl. 125,- / 625,-
Malabrigo 2010, Bodegas Cepa21	1.095,-

Bierzo

Petalos 2012 - Descendientes de J. Palacios	Gl. 128,- / 640,-
Petalos 2011 - Descendientes de J. Palacios - Magnum	1.290,-
Villa de Corullón 2011 - Descendientes de J. Palacios	895,-
Moncerbal 2009 - Descendientes de J. Palacios	1.400,-
Las Lamas 2009 - Descendientes de J. Palacios	1.400,-

Rioja

La Montesa 2009, Palacios Remondo	Gl. 98,- / 490,-
La Vendimia 2010, Palacios Remondo	495,-
La Vendimia 2009, Palacios Remondo - Magnum	985,-
Propiedad 2008, Palacios Remondo	655,-

Priorat

Les Terrasses 2011 - Alvaro Palacios	895,-
Les Terrasses 2011 - Alvaro Palacios - Magnum	1.890,-
Finca Dofi 2011 - Alvaro Palacios	1.100,-

FRANKRIKE

Rhône

Côtes du Rhône "La Griffe" 2013	745,-
Les VieillesVignes Chateaufeuf du Pape 2011	795,-
Cote Rotie 2011 - Domaine Jean-Michel Stèphan	785,-

FRANKRIKE

Burgund

Morgon Côte Py	625,-
Fleurie La Madone	695,-

ITALIA

Piemonte

Barbera d'Asti - 2009 - La Vigna Vecchia, Cossetti	Gl. 125,- / 625,-
Fenocchio Bussia Sottana Riserva	1.050,-
Barolo Le Coste, 2008 - Diego Conterno	865,-
Barbaresco `Fratelli Serio & Battista Borgogna	795,-

Toscana

Brunello di Montalcino 2010 - Castello Banfi	895,-
--	-------

Chianti

Monteraponi Badi Chianti Classico	Gl. 125,- / 625,-
Monteraponi Chianti Classico Riserva Il Competello	995,-

Portugal

Douro

D + D	Gl. 88,- / 440
-------	----------------

HVITVIN

SPANIA

Rueda

Nix Alba Verdejo 2012, Paramo de Corcos	Gl. 88,- / 440,-
Placet	Gl. 98,- / 490,-

TYSKLAND

Rheinhessen

Riesling Trocken 2015, Weingut Steinmühle	Gl. 98,- / 490,-
---	------------------

FRANKRIKE

Chablis

Chablis 2013, Domaine Sébastien Dampt	Gl. 125,- / 625,-
Chablis 1er Cru Les Vaillons 2013, Domaine Sébastien Dampt	725,-
Chablis Grand Cru Les Clos 2011, Domaine Sébastien Dampt	1090,-

Burgund

Bouchard Chassagne-Montrachet	1.150,-
Bouchard Mersault	1.150,-

Loire

Sancerre	Gl. 125,- / 625,-
Les Gats Anjou Blanc AOC	795,-

ITALIA

Piemonte

Gavi 2011 "DOCG" "Cossetti"	625,-
-----------------------------	-------

MUSSERENDE VIN

SPANIA

Cava

Cava Mainegra Brut, Navarra NV	Gl. 88,- / 440,-
Cava Mainegra Rosado, Navarra NV	Gl. 88,- / 440,-
Cava Mainegra Extra brut, Navarra NV	545,-

FRANKRIKE

Champagne

Grande Cuvée Brut, Comte Audoin de Dampierre NV	795,-
Cuvée des Ambassadeurs 1er Cru, Comte Audoin de Dampierre NV	895,-

DESSERTVIN

Steinmühle 1994er Osthofener Liebenberg	625,-
Graham`s LBV 2008 - 37,5 cl	Gl. 68,- / 476,-
Niepoort 10 years old Tawny - 37,5 cl	545,-
Sterza Recioto Valpolicella Classico	650,-
Zantho Beerenauslese	595,-
Louis Escheenauer Sauternes	545,-

ØL

NORSK ØL PÅ FLASKE

Nøgne ø

Havrestout	125,-
Wit	120,-
Imperial Brown Ale	125,-
India Pale Ale	162,-
Saison	125,-

FATØL

Hansa 0,4	79,-
Weihenstephan 0,4	98,-
Eiger 0,3	89,-
Nøgne ø-Blond 0,4	88,-
Samuel Adams 0,4	88,-

LETTØL

Sagene Kjøre pils 0,33 (Alkhfri)	55,-
-----------------------------------	------