

Velkommen til

# N Ø K K E N



Lunsj serveres frem til klokken 17:00.

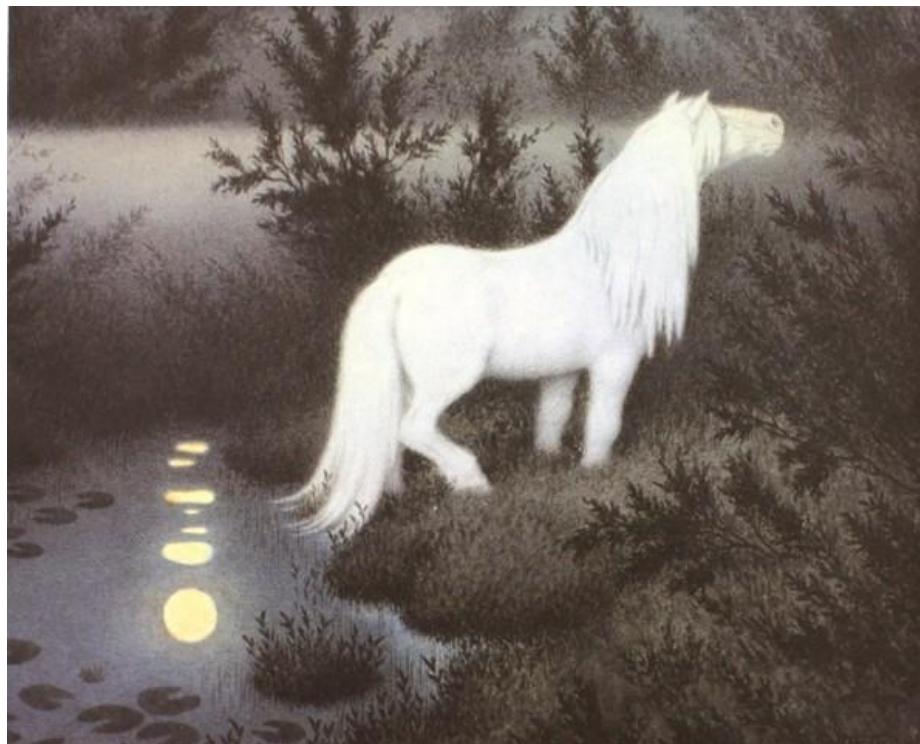
Middag serveres fra klokken 17:00 til 22:00.

Barnemat serveres som halv porsjon til halv pris

Restauranten er inspirert av Norges største og mest kreative kunstnere gjennom tidene. Theodor Kittelsen flyttet til Christiania i 1874 som 17 åring for å studere kunst på Wilhelm Von Hannos Tegneskole. Da han gjorde det flyttet han inn her i Leirfallsgata. Da var det enkle bomuligheter i dette bygget. Nå er det altså restauranten Nøkken

Theodor har gitt et bilde på utallige norske eventyr som går igjen i eventyrbøker og lignende, selv den dag idag. Med skumle bilder som Sjøtrollet, Skogtrollet, Svartedauden, Kjerring med hodet under armen, Askeladden, trollet og Nøkken for å nevne noen.

**Allergener** er merket med nummer under hver rett: 1 Gluten, 2 Skalldyr, 3 Egg, 4 Fisk, 5 Peanøtter, 6 Soya, 7 Melk, 8 Nøtter, 9 Selleri, 10 Sennep, 11 Sesamfrø, 12 Svoveldioksid, 13 Lupin, 14 Bløtdyr og 15.sulfitt



Nøkken er en tusse som lever i innsjøer, elveleier og tjern rundt om i landet.

Nøkken kan forvandle seg til en hest for å lokke mennesker til seg og sitt tjern for så å drukne og spise dem.

Han kunne også omgjøre seg til en vakker mann med fele eller en vakker kvinne for å lure lure unge mennesker med seg til sitt tjern.

Om du er så uheldig å bli fanget av Nøkkens favn er redningen i å ytre hans navn, rop ut «Nøkken» og han må rømme tilbake til dypet sitt.

Vær forsiktig når dere krysser eventyrbroa og vandrer langs akerselva, er vårt råd.



# D R I K K E

1 1:30 – 1 7:00

## T Ø R S T E D R I K K E R

**Mineralvann** som Pepsi, Pepsi Max, Solo og 7up. 42,-

**Ingefærøl** 54,-

**Appelsinjus** som er ferskpresset. 48,-

**Eplejuice** fra Egge gård 48,-

**Kokosvann** 55,-

**Frigard Bringeber Limonade** 55,-

## K A F F E O G T E

Espresso 27/33,-

Americano 28/33,-

Cortado 33/38,-

Cappuccino 37/42,-

Macchiato 31/37,-

Kaffe latte 43/48,-

Kaffe Moccha 49/55,-

Dagens kaffe 32,-

Påfyll 15,-

Chai latte 48,-

Te 36,-

Varm Sjokolade 43,-

# L U N S J

1 1:30 – 1 7:00

## **Vegetarburger**

Laget på økologisk Svedjerug og rotgrønnsaker med egg, løk og urter. Serveres med grillet sellerirot, remulade og salat.

140,-

Allergener: 1(rug), 3 og 10.

## **Eggerøre**

Nyrørt, varm eggerøre avsluttes med gressløk. Serveres på grillet rugbrød med salat.

80,-

Med spekeskinke i tillegg.

Allergener: 1 (hvete), 3 og 7.

125,-

## **Leverpostei**

Nøkkens hjemmelagde leverpostei. Serveres med Sopp, bacon, rødbeter og dansk rugbrød.

155,-

Allergener: 1 (hvete), 3 , 7, 10

## **Dagen gryte**

Alltid en velgjort og god gryte.

Spør din servitør eller se tavle

175,-

Allergener: spør din servitør

## **Sild**

På grillet rugbrød med pepperrot og Rørosrømme. Varme poteter og rødbeter serveres til.

145,-

Allergener: 1 (hvete), 3 og 7.

## **Vintersalat**

Beter, selleri og gulrot saltbakes til de er møre. Serveres med valnøttvinaigrette, gratinert geitost og ristede valnøtter.

160,-

Allergener: 7, 8, 9 og 10

# L U N S J

1 1: 3 0 – 1 7: 0 0

## Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med sei, blåskjell og juliennegrønnsaker.

150,-

Allergener: 1 (hvete), 2, 4, 7 og 9

## Nøkkenburger

160 gr Burger av kvernet høyrygg og bringe, grilles og gratineres med Høvding Sverre. Serveres med kålslog, salat og friterte poteter

175,-

Allergener: 1 (hvete), 3, 10 og 7

Grillet tørrsaltet bacon fra Idsøe slakteri fra Stavanger

25,-

## Blåskjell

Blåskjell dampet i hvitvin med friterte poteter og hvitløksmajones.

165,-

Allergener: 3, 10 og 14

# D E S S E R T E R   O G   K A K E R

1 1: 3 0 – 1 7: 0 0

Dagens utvalgte kaker fra vår konditor står på bardisken. Spør din servitør.

42,-

Allergener: Spør din servitør eller se oppslag på bardisken.

Is og sorbèt serveres med sprøtt bakverk.

85,-

Allergener: 1 (hvete), 3 og 7.

# M I D D A G

1 7: 0 0 – 2 2: 0 0

## Smårettsmeny

### Liten Nøkk

Kamchatkakrabbe og agurk

#

Filet av storfe, beinmarg og grønne bønner

#

Sjokolade og amaretto

295,-

*Allergi: 2,3,7,8 (hassel)*

### Mellomnøkk

Kamchatkakrabbe og agurk

#

Torsketunge, sitron og kapers

#

Rødbeter og gratinert chevre

#

Filet av storfe, beinmarg og grønne bønner

#

Sjokolade og amaretto

395,-

*Allergi: 2,3,4,7,8 (hassel),9,12,*

### Full Nøkk

Kamchatkakrabbe og agurk

#

Torsketunge, sitron og kapers

#

Rødbeter og gratinert chevre

#

Gravemodnet reinsdyrfilet og blåbær

#

Sei og løk

#

Filet av storfe, beinmarg og grønne bønner

#

Råblå. Blåmuggost og pære

#

Sjokolade og amaretto

495,-

*Allergi: 2,3,4,7,8 (hassel),9,12*

## Vin og Ølpakke

Liten nøkk 195,- Mellom nøkk 295,- Full nøkk 455,-

# M I D D A G

1 7: 0 0 – 2 2: 0 0

## HOVEDRETTER

### T-Bone steak

For 2 personer. Serveres med hvitløkskrem, bordelaisesaus, grønne bønner og ovnsbakte småpoteter

475,-

Allergener: 7

### Plukkfisk

Poteter og løk freses gyllent i smør. Røkt kolje og sei tilsettes, avsluttes med litt rømme. Serveres med flatbrød, egg og råkost.

195,-

Allergener: 1 (hvete), 3 , 4 og 7

### Blomkål

Smørstekt blomkålhode. Serveres med sjarlottløk, trøffelsaus og røstipotet

195,-

Allergener:7

### Nøkkenburger

200 gr Burger av kvernet høyrygg og bringe, grilles og gratineres med Høvding Sverre. Serveres med kålslog, salat og friterte poteter

220,-

Allergener: 1 (hvete),3, 7 og 10

Grillet tørrsaltet bacon fra Idsøe slakteri i Stavanger

25,-

## Bar snack

Fenalår

55,-

Kyllinghjerter med estragondip Allergener: 1 (hvete),3, og 10

65,-

Torsketunge med remulade Allergener: 1 (hvete,rug),3, og 10

65,-

Aspargesbønner med sennepsvinagrette Allergener: 10

55,-

Salte Mandler

45,-

Friterte poteter i extra virginolje

50,-

Oliven

45,-

# DESSERTER

17:00 – 22:00

## Banansplitt

Bakt banan fylt med sjokolade. Serveres med is og krem

Allergener: 3, 7

110,-

## Sjokolade

Sjokoladeterrine med amarettomousse. Serveres med krokanis

Allergener: 3, 7 og 8

125,-

## Epleterte

Karamelliserte epler på mørdeigsbunn. Serveres med calvadossirup og vaniljeis

Allergener: 1 (hvete), 3 og 7

115,-

## Is og sorbèt

Med sprøtt bakverk

Allergener: 1 (hvete), 3 og 7

85,-



# R Ø D V I N

1 1 : 3 0 – 0 0 : 3 0

	GLASS	FLASKE
<b>Husets røde Vento di Mare Nero D'Avola</b> <i>Cantina Ermes 2015. Sicily, Italia.</i> <i>Allergener: 15</i>	89,-	408,-
<b>Biurko Gorri Arbanta</b> <i>Tempranillo 2014. Rioja, Spania.</i> <i>Allergener: 15</i>	99,-	480,-
<b>Bourgogne Rouge</b> <i>Benjamin Leroux 2014. Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>		847,-
<b>Cébène Belles Lurette</b> <i>Domaine de Cébène 2014. Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>		723,-
<b>Chemarin Nicolas P'tit Grobis</b> <i>Beaujolais Villages 2014. Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>	110,-	549,-
<b>Castellare Di Castellina</b> <i>Chianti Classico 2014. Italia.</i> <i>Allergener: 15</i>		611,-
<b>Barbera D'Alba</b> <i>G.D. Vajra Piemonte 2013. Italia</i> <i>Allergener: 15</i>	126,-	615,-

# H V I T V I N

1 1 : 3 0 – 0 0 : 3 0

	GLASS	FLASKE
<b>Husets hvite Chateau de la Jaubertie</b> <i>Sauvignon Blanc 2015. Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>	89,-	458,-
<b>A. Christmann</b> <i>Trocken Riesling 2014. Tyskland.</i> <i>Allergener: 15</i>	89,-	458,-
<b>Gustavshof Kalkstein</b> <i>Trocken Riesling 2014. Tyskland.</i> <i>Allergener: 15</i>		492,-
<b>Bacharacher</b> <i>Degustation Riesling 2014. Tyskland.</i> <i>Allergener: 15</i>	125,-	651,-
<b>Italo Cescon</b> <i>Pinot Grigio 2014. Italia.</i> <i>Allergener: 15</i>	95,-	476,-
<b>Bourgogne Blanc Les Chataigniers</b> <i>Hubert Lamy 2011. Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>		782,-
<b>Valcerasa Etna Bianco</b> <i>2013. Sicilia, Italia.</i> <i>Allergener: 15</i>		823,-
<b>Domaine Serge Laloue</b> <i>Sancerre 2014. Thauvenay, Frankrike.</i> <i>Allergener: 15</i>	134,-	670,-
<b>Musc E Maine Sur Lie Le TarSevre</b> <i>Vignerons De Nature 2015 Loire. Frankrike</i> <i>Allergener: 15</i>	101,-	492,-

# MUSSERENDE VIN, ROSÉ VIN, CIDER OG ØL

11:30 – 00:30

## MUSSERENDE VIN

GLASS      FLASKE

### **Zonin Prosecco**

89,-      435,-

*Casa Vinicola. Italia.*

*Allergener: 15*

### **Champagne Henry-Gouet**

645,-

*Poilvert-Jacques. Frankrike.*

*Allergener: 15*

## ROSÉ VIN

FLASKE

### **Zweigelt Pink**

89,-      438,-

*Trocken 2014. Østerrike.*

*Allergener: 15*

## CIDER

FLASKE

### **Maeloc Sidra Seca**

89,-

*Spania.*

## ØL

0,25      0,50

### **Frydenlund fatøl**

41,-      82,-

*Allergener: 1*

### **Mikrobryggeri fatøl**

*Vi har til enhver tid fatøl fra forskjellige mikrobryggerier, som rullerer etter sesongene. Spør din servitør eller se egen meny.*

## ØL – GLUTENFRI

0,33      0,70

### **Vagebond pale ale**

99,-

*Brewdog.*

# DRINKER

13:00 – 00:30

<b>Aperol Spritz</b> Aperol i skjønn harmoni med prosecco. Nydelig apéritif	102,-
<b>Gin Tonic</b> Klassikeren man aldri går lei av, serveres med lime	112,-
<b>Cuba Libre</b> Laget riktig med rom fra Cuba og amerikansk Cola	112,-
<b>Dark &amp; Stormy</b> Laget med Gosling Rom og Ingefærøl fra Bermuda triangelet	118,-
<b>Horses Neck</b> Med hestehalsen laget av sitronskall og amerikansk bourbon, det er riktig og sadle opp enhver kveld med denne drinken	118,-
<b>Moscow Mule</b> Vodka og ingefærøl. Frisk og god hver kveld	112,-
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlua med fløtelokk. Deilig etter maten	118,-
<b>Mimosa</b> Frokostdrink av appelsin og prosecco, passer til eggerøre, eller i godt lag	102,-

Det er også lov å spørre etter andre drinker..

*Snipp, snapp, snute,  
så er eventyret ute.*