

# M E N U

*Srenseløs  
Bistro*

*Frenchie*

## SNACKS

- ✓ Pain & beurre (h,m) [0,3]..... kr 58,-  
*Landbrød med brunet & pisket smør*
- ✓ Lucques oliven [0,1] ..... kr 78,-  
*(Kanskje) verdens beste oliven fra provence*
- ✓ Grillet brokkolini (e,m,c,x) ..... kr 118,-  
*Brunet smør-hollandaise, togarashivinaigrette og Tegelost*
- Panisse [0,1]..... kr 128,-  
*Kikertfritters med 'nduja-aioli (e,se) eller ✓ chili-aioli (se)*
- Chips & dip (f,m,p) [0,3]..... kr 158,-  
*Dip med Høvding Sverre ost og steinbitrogn*
- ✓ Salade de chèvre chaud (h,m,se,pe,x) [1,5]...kr 158,-/225,-  
*Haricots verts, pekannøtter og timianmarinerte druer*
- Løymtaco (h,e,f,m) [0,1]..... kr 165,-  
*Økologisk rømme, syrnnet løk og dillolje (2 stk)*
- Beef Tonnato (m,f,x) ..... kr 178,-  
*Roastbiff, tunfiskvinaigrette, Høvding Sverre og kapersbær*
- Charcuterie (h,se) [0,5]..... kr 195,-  
*Et utvalg charcuterier, sellerirot-remulade og grillet brød*
- Tartar Parisienne style (f,se,e,x) ..... kr 198,-  
*Crispy potet, kapers og urter*  
**Velg mellom tunfisk eller ytrefilet**

### FROGNERPARKENS SNACKSFAT

Løym wonton, panisse & 'nduja- eller chili-aioli,  
charcuterie, (h,e,m,se)

For to-tre personer ..... kr 398,-

## FÊTE DES HUÎTRES

Fine de claire no 3 David Hervé (bl)· kr 58,-  
Velg mellom naturell, yuzuponzu (so) eller mignonette (x)  
3 østers & 1 glass champagne  
kr 249,-

## PLAT PRINCIPAL

Moules normandie (bl,se,x,e,h) [0,7] · kr 265,-  
*Blåskjell i cider- & aiolisaus med grillet landbrød*

✓ Lun høstsalat (m,x) [0,5] · kr 285,-  
*Rotgrønnsaker, kantarell, tegelost og brokkolini*

Niçoise à la Frenchie (f,e,m) [0,8] · kr 325,-  
*Grillet tunfisk, lun salat med potet og kaperssmør*

Fish & Gribiche (f,se,m,e,x) [2,1] · kr 365,-  
*Pannestekt lysing, gribishesaus og nypoteter*

Braisert kylling & morkler (m,x) [1,0] · kr 365,-  
*Pommes Anna, grillet hjertesalat og morkelsaus*

Steak frites (e,x,se,m) [5,7] · kr 445,-  
*Sauce béarnaise, pommes frites og grønn salat*

Lobster frites (sk,m,so,x) [5,9] · ½ : kr 395,- ¼: kr 650,-  
*Gratinert hummer, sauce béarnaise og salat*

Côte de boeuf (m,se,e,x) [4,3/pers] · kr 1450,-  
*Sharing for 2-4 personer med sesongens tilbehør*  
*Beregne ca 30 min. tilberedningstid*

Klimato har kalkulert klimapåvirkningen hver rett på menyen  
forårsaker. Bak rettene står det hvor mange CO<sub>2</sub>e retten slipper ut:

[0,1-0,5] Kg CO<sub>2</sub>e · lavt klimaavtrykk

[0,6-1,5] Kg CO<sub>2</sub>e · middels klimaavtrykk

[1,6+] Kg CO<sub>2</sub>e · høyt klimaavtrykk

## ACCOMPAGNEMENTS

- ✓ Grønn salat (se,x) [0,1]..... per pers. kr 48,-  
*Haricots verts og sennepsvinaigrette*
- ✓ Pommes frites [0,2]..... kr 48,-
- ✓ Frenchie fries (m) [0,3]..... kr 78,-  
*Trøffelolje og grana padano*

## DESSERTS

- ✓ Is & ✓ sorbet (m) [0,1]..... kr 38,- per kule  
*Dagens utvalg av is og sorbet*
- ✓ Crème brûlée (e,m) [0,3]..... kr 135,-  
*Crème brûlée med solbærsorbet*
- ✓ Rabarbrasuppe (m,h) ..... Kr 135,-  
*Hylleblomstparfait, briochekrutonger*
- ✓ Sjokolade nemesis (m,e,x) [0,3] ..... kr 155,-  
*Vaniljeis, salt karamellsaus og tørket bringebær*
- ✓ Fromage (m,h,r) [0,5] ..... kr 170,-  
*Dagens utvalg av nordiske oster, knekkebrød og husets marmelade*
- ✓ Salt karamell espresso martini (m) ..... kr 175,-  
*Salt karamellkrem, absolut vodka, kahlua*