

## FORRETTER. STARTERS

### GRILLET MARGBEIN AV OKSE\*

fritert kapers, grillet brød og sitronaioli  
*grilled marrow bone, fried capers, grilled bread and  
lemon aioli*

**145,-**

*(Allergener: egg. Allergies: eggs.)*

### SUPPE AV SKOGSOPP\*

urtekrutonger, skorsonnerot og pisket rømme  
*mushroom soup with herb croutons, scorzonera and  
whipped sour cream*

**125,-**

*(Allergener: laktose. Allergies: lactose.)*

### SPEKEMAT FRA FELLONI PÅ ÅRNES\*

lokal spekemat, løkkompott og grillet brød  
*local cured meat, onion compote and grilled bread*

**165,-**

### KJEKSPUFFER\*

fylt med steinsoppkrem, røkelaksmousse og foie  
gras  
*cracker-puffs filled with porcini cream, smoked salmon  
mousse and foie gras*

**130,-**

*(Allergener: fisk, laktose. Allergies: fish, lactose.)*

\*  
*Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten*

BRASSERIE  
**BaSSit**

## HOVEDRETTER.

### MAIN COURSES

#### CÔTE DE BOEUF FRA MØRNINGSKAPET *minimum 2 personer*

grillet hel asparges med sprø St.Kristina skinke,  
timianbakt sopp og bearnaise  
*grilled asparagus with crispy St. Kristina ham, thyme  
baked mushrooms and bearnaise*

**345,-**

*(Allergener: egg, laktose. Allergies: eggs, lactose.)*

#### POSJERT OG GRILLET KYLLINGBRYST

serveres med ricotta, sauterte grønnsaker og  
saus laget av Nduja-pølse fra Felloni  
*poached and grilled chicken breast with ricotta and sauce  
made of Nduja-sausage, served with sautéed vegetables*

**275,-**

*(Allergener: laktose. Allergies: lactose.)*

#### PANERT LANGTIDSMØRNET YTREFILET AV OKSE\*

fylt med røkt cheddar og servert med  
rødløkskompott, ertepuré toppet med Chèvre og  
hvitløksmør  
*breaded sirloin of beef, filled with smoked cheddar and  
served with red onion compote, pea-puré topped with  
Chèvre and garlic butter*

**315,-**

*(Allergener: egg, laktose. Allergies: eggs, lactose.)*

#### GRILLET RØDSPETTE

sautert spisskål, løk, gulrot og persillesmør  
*filet of plaice, sautéed oxheart cabbage, onion, carrot  
and parsley butter*

**275,-**

*(Allergener: fisk, laktose. Allergies: fish, lactose.)*

#### BRAISERT LAMMESKANK\*

honningglaserte rotgrønnsaker og rødvinsaus  
*braised lamb shank, honey glazed root vegetables and  
red wine sauce*

**285,-**

*\* Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten*

#### VALG AV POTETER ● CHOICE OF POTATOES

Puré på mandelpoteter fra Sullerud gård  
*puré of almond potatoes from Sullerud farm*

Saltbakte norske småpoteter  
*salt baked norwegian small potatoes*

Pommes frites med rosmarin og hvitløk  
*french fries with rosmarin and garlic*

BRASSERIE  
**BaSSit**

## RØD PIZZA.

### ST. KRISTINA\*

Spekeskinke, ruccola, revet parmesan, ristede  
pinjekjerner & trøffelaioli  
*Ham, rocket salad, parmesan pine nuts & truffle aioli*

**195,-**

*(Allergener: egg, laktose, melk. Allergies: eggs, lactose, milk.)*

### MARGHERITA\*

mozzarella, parmesan & basilikum  
*mozzarella, parmesan & basil*

**165,-**

*(Allergener: laktose, melk. Allergies: lactose, milk.)*

### PICCANTE\*

spekepølse fra Felloni på Årnes med Pecorino,  
oregano & chipotleaioli  
*salami from Felloni on Årnes with Pecorini, oregano &  
chipotle aioli*

**175,-**

*(Allergener: egg, laktose, melk. Allergies: eggs, lactose, milk.)*

### RØKT SKINKE\*

røkt skinke & hvitløksstekt sopp  
*smoked ham & garlic fried mushrooms*

**170,-**

*(Allergener: laktose, melk. Allergies: lactose, milk.)*

\*  
*Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten*

BRASSERIE  
**BaSSit**

## HVIT PIZZA.

### RØKELAKS\*

røkelaks, lakserogn, finhakket rødløk, gressløk & dillmajones  
*smoked salmon, salmon roe, chopped red onion, chives & dill mayonnaise*

**175,-**

*(Allergener: egg, fisk, laktose, melk. Allergies: eggs, fish, lactose, milk.)*

### AMERICANA\*

americana pølse fra spekehuset Felloni på Årnes, nykvernet pepper, rødløk, fersk chili & bladpersille  
*americana sausage from house Felloni, freshly grounded black pepper, red onion, fresh chili & parsley*

**175,-**

*(Allergener: laktose, melk. Allergies: lactose, milk.)*

### CHEVRE\*

Hvit geitost med honning, grillet paprika & ristede valnøtter  
*white goat cheese with honey, grilled peppers & toasted walnuts*

**170,-**

*(Allergener: laktose, melk, nøtter. Allergies: lactose, milk, nuts.)*

### SELBU BLÅ\*

mozzarella, selbu blå, parmesan & pecorino  
*blue cheese, mozzarella, parmesan & pecorino*

**170,-**

*(Allergener: laktose, melk. Allergies: lactose, milk.)*

\*  
*Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten*

BRASSERIE  
**BaSSit**

## DESSERT.

### DESSERT

#### **EPLÉ\***

epleterte med mørdeig og eplepuré servert med hjemmelaget vaniljeis og karamelliserte pekannøtter

*apple tart served with homemade vanilla ice cream and caramelized pekan nuts*

**125,-**

*(Allergener: egg, laktose, nøtter. Allergies: eggs, lactose, nuts.)*

#### **NYSTEKTE SVELER\***

Nystekt svele med norsk plommesyltetøy og hjemmelaget vaniljeis

*Norwegian pancakes with plum jam and homemade vanilla ice cream*

**135,-**

*(Allergener: egg, laktose. Allergies: eggs, lactose.)*

#### **MULTER\***

Multekake med mandelbunn og multegele  
*Cloudberry cake with almond base and cloudberry jelly*

**145,-**

*(Allergener: egg, laktose, nøtter. Allergies: eggs, lactose, nuts.)*

#### **SJOKOLADE\***

Konfektkake med sorbet laget av solbær fra Alhaug Gård og Fars solbærsaft

*Chocolate cake served with sorbet made of blackcurrants from Alhaug farm and Far's blackcurrant juice*

**135,-**

*(Allergener: egg, nøtter. Allergies: eggs, nuts.)*

\*  
*Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten*

BRASSERIE  
**BaSSit**