

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 spekeemat, 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, sopp, ruccola, revet parmesan, ristede pinjekjerner & parmesan aioli
ham, mushrooms, rocket salad, parmesan, toasted pine nuts & parmesan aioli

195,-

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

MARGHERITA*

tomat, mozzarella, basilikum & urtesalt
tomatoe, mozzarella, basil & herb salt

170,-

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

VEGETAR*

Grillet paprika, marinert artisjokk & ristede pinjekjerner
Grilled pepper, marinated artichoke & toasted pine nuts

165,-

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

PICCANTE*

spekepølse fra Felloni på Årnes med cherrytomat, fersk basilikum, olivenolje, ristede pinjekjerner & basilikum aioli

salami from Felloni on Årnes with cherry tomatoe, fresh basil, olive oil, toasted pine nuts & basil aioli

175,-

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

RØKT SKINKE*

røkt skinke fra Strøm Larsen med sopp, ruccola & urtesalt

smoked ham from Strøm Larsen with mushrooms, rocket salad & herb salt

175,-

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

* Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten

BRASSERIE
BaSSit

HVIT PIZZA.

FENALÅR*

Selbu blå med syltet pære, ruccola & urtesalt
Blue cheese with pickled pear, rocket salad & herb salt

185,-

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

HAUKELI CHEVRE*

Hvit geitost med honning, syltet rødbeter & ristede valnøtter

white goat cheese with honey, pickled beets & toasted walnuts

175,-

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

SKOGSOPP*

Crème fraîche med steinsopp, tørrsaltet bacon, persille & urtesalt

Crème fraîche with, cèpe mushroom, bacon, parsley & herb salt

175,-

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

AMERICANA*

deilig pølse fra spekehuset Felloni på Årnes, nykværnet pepper, rødløk, tørrsaltet bacon, fersk chili & bladpersille

americana sausage from house Felloni, freshly grounded black pepper, crispy bacon, red onion, fresh chili & parsley

180,-

(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