

FORRETTER. STARTERS

FOIE GRAS TERRINE*

servert med syltet rødløk og grillet brød
served with pickled red onion and grilled bread

155,-

(Allergener: sulfat. Allergies: sulphate.)

SILD*

med grillet brød, rømme, syltet rødbeter, rødløk,
laksrogn og fennikel
*herring with grilled bread, sour cream, red onion,
salomon roe and fennel*

115,-

(Allergener: sk, laktose. Allergies: sh, lactose.)

SPEKEMAT*

lokal spekemat med dagens tilbehør
local cured meat with garnish of the day

165,-

KREMET SKALLDYRSSUPPE

servert med chilirømme, sellerirot og gulrot
*creamy shellfishsoup with chili sour cream, celeriac
and carrot*

145,-

*(Allergener: bløtdyr, laktose, selleri, skalldyr, sulfat. Allergies: molluscs,
lactose, celery, shellfish, sulphate.)*

RAVIOLI*

fylt med skogsopp og kremost servert med chips av
St. Kristinaskinke og balsamicoreduksjon
*Ravioli with mushrooms and cream cheese served with
chips made of St. Kristina ham and
balsamicoreduction*

120,-

(Allergener: egg, laktose, sulfat. Allergies: eggs, lactose, sulphate.)

*
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*

365,-

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

SENNEPSBAKT YTREFILET AV LAM servert med ratatouille, rosmarinssaus, mango og rødbetssalat *served with ratatouille, rosemary sauce, mango and beet salad*

315,-

*(Allergener: laktose, selleri, sennep, sulfat. Allergies: lactose, celery, mustard,
sulphate.)*

GRILLET ANDEBRYST

servert med aspargesbønner, plomme, rosépepper
og appelsinssaus
*grilled duck breast served with haricot verts, plums,
pink pepper and orange sauce*

325,-

(Allergener: laktose, sulfat. Allergies: lactose, sulphate.)

OKSE ENTRECÔTE FRA MØRNINGSSKAPET

asparges, sopp og bearnaise saus
*asparagus, mushrooms and bearnaise
sauce*

325,-

(Allergener: egg. Allergies: eggs.)

MARINERT SVINE CARRÉ

servert med stekt sopp, vårløk og eplesaus
*marinated rack of pork served with fried mushrooms,
spring onion and applesauce*

325,-

(Allergener: laktose, sennep. Allergies: lactose, mustard.)

GRILLET ISHAVSRØYE

fylt med persille, appelsin og hvitløk servert med
Pernodflambert squash, soltørket tomat og kapers
*filled with parsley, orange and garlic served with
flamed Pernod squash, sundried tomatoes and caper*

295,-

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

POTETER POTATOES

POMMES FRITES AV SØTPOTET
SWEET POTATOE FRIES

POMMES ANNA
POMMES ANNA

SALTBAKTE SMÅPOTETER
SALTBAKED SMALL POTATOES

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

*
Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten

BRASSERIE
BaSSit

DESSERT.

DESSERT

OSTEKAKE AV NÝR*

lagd av Nýr ost fra Grøndalen Gårdsmeieri med plommejelé og karamellsaus
cheesecake with Nýr cheese with plumgelé and caramel sauce

130,-

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

DESSERTPIZZA*

med mascrapone, sjokoladesaus og pære
with mascrapone, chocolate sauce and pear

120,-

(Allergener: laktose. Allergies: lactose.)

NYSTEKTE SVELER*

Nystekt svele med syltetøy, sjokolade crumble og hjemmelaget vaniljeis
Norwegian pancakes with jam, chocolate crumble and homemade vanilla ice cream

125,-

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

EPLE*

servert med eplesyltetøy og chili, karameliserte nøtter og hvit sjokoladekrem
served with applejam and chili, caramelized nuts and white chocolate cream

120,-

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

* Inneholder sukker og gluten/ Contains sugar and gluten

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, rucicola & 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