



RESTAURANT  
TO RUNDE BORD

*Kokkene i Restaurant To Runde Bord har fokus på bærekraft og bruk av gode norske råvarer. Fisken og kjøttet er nøye valgt etter bakgrunnshistorie for god dyrevelferd.*

*Grønnsakene vi bruker er fantastiske norske produkter med gode smaker, som f.eks. sesongens primører som vokser under jorda.*

*Kaffen vi serverer er Debio-merket, økologisk og bærekraftig.*

*Hos oss bygger du din egen hovedrett, velg kjøtt eller fisk, og sett det sammen med det garnityret og den sausen du ønsker – og voila du har din egen unike hovedrett.  
God appetitt!*

## FORRETT APPETIZER

<b>Fiskemousse med pastrami</b> .....	150
<b>Hjemmelaget brioche, hollandaise og tørket eggeplomme</b> • Egg Fisk Sulfitt Hvete <i>Fish mousse with pastrami, homemade brioche, hollandaise and dried egg yolk</i> • Eggs Fish Sulphite Wheat	
<b>Carpaccio av Finnmarksrein</b> .....	155
<b>Kirsebær, chevre og valnøtter</b> • Sulfitt Laktose Valnøtter <i>Carpaccio of Finnmark reindeer with cherries, chevre and walnuts</i> • Sulphite Lactose Waln	
<b>HOVEDRETT</b> <i>MAIN COURSE</i>	
<b>Bakt ørret</b> .....	210
• Fisk Baked trout • Fish	
<b>Bakt steinbitt</b> .....	205
• Fisk Baked catfish • Fish	
<b>Pannestekt norsk hjortebiff</b> .....	230
<i>Pan fried Norwegian deer tenderloin</i>	
<b>Sous vide lammecarré</b> .....	230
<i>Sous vide lamb carré</i>	
<b>Confitert andelår fra Gårdsand</b> .....	225
<i>Confit crispy farm duck leg</i>	

## GARNITYR GARNISH

<b>Salat med reddik, tomat og solsikkefrø</b> ....	45
<i>Salad with radish, tomato and sunflower seeds</i>	
<b>Sesongens primører</b> .....	45
<i>Vegetables of the season</i>	
<b>Lune karamelliserte beter</b> .....	45
<b>Valnøtter</b> • Valnøtter <i>Warm caramelized beets with chevre and walnuts</i> • Walnuts	

## POTET OG PASTA POTATO AND PASTA

<b>Pommes frites</b> .....	45
<i>French fries</i>	
<b>Urtebakte lokale poteter</b> .....	45
<i>Local potatoes baked with herbs</i>	
<b>Potetpuré</b> .....	45
• Laktose Mashed potatoes • Lactose	
<b>Hjemmelaget ravioli med ost og spinat</b> ....	55
• Egg Hvete Laktose <i>Homemade ravioli with cheese and spinach</i> • Egg Wheat Lactose	

## SAUS SAUCE

<b>Hollandaise</b> .....	30
• Egg Laktose Sulfitt <i>Hollandaise</i> • Egg Lactose Sulphite	
<b>Rødvinsaus</b> .....	30
• Selleri Laktose sulfitt <i>Red wine sauce</i> • Celery Lactose Sulphite	
<b>Peppersaus</b> .....	30
• Laktose Sulfitt <i>Pepper sauce</i> • Lactose Sulphite	
<b>Beurre Rouge</b> .....	30
• Laktose Sulfitt <i>Beurre Rouge</i> • Lactose Sulphite	

## DESSERT DESSERT

<b>Tiramisu</b> .....	145
<b>Syltede kirsebær</b> • Hvete Laktose Egg <i>Pickled cherries</i> • Wheat Lactose Eggs	
<b>Chocolate fondant</b> .....	140
Multesorbet og marengs • Hvete Egg Laktose <i>Cloudberry sorbet and meringue</i> • Wheat Egg Lactose	

## KAFFE COFFEE

Espresso .....	33
Kaffe/Te .....	37
Dobbel Espresso .....	38
Capuccino • Melk <i>Milk</i> .....	44
Kaffe latte • Melk <i>Milk</i> .....	51

## MINERALVANN MINERALWATER

Eplemost 0,3 .....	53
Mineralvann 0,3 .....	53

## ØL BEER

Ringnes Flaske <i>Bottle</i> 0,3 .....	90
Carlsberg Fatøl <i>Draft beer</i> 0,4 .....	95
Carlsberg Flaske <i>Bottle</i> 0,3 .....	95
Frydenlund Bayer 0,3 .....	95
Smirnoff Ice 0,275 .....	95
Sommersby Pæresider <i>Pear cider</i> 0,33 .....	105
Trysil Pilsner 0,33 .....	121
Kronenbourg Blanc 0,33 .....	115
Kronenbourg 1664 Blanc Fatøl <i>Draft beer</i> 0,5 .....	125
Brooklyn Lager 0,33 .....	115
Brooklyn East Ipa 0,35 .....	126
Ringnes Lite Glutenfritt <i>Gluten free</i> 0,33 .....	85
Ecb Bolt Ipa 0,33 .....	131

## ALKOHOLFRIIT ALCOHOL FREE

Munkholm 0,3 .....	55
--------------------	----

• Øl inneholder gluten *Beer contains gluten*

## MUSSERENDE

Casa Canevel Prosecco .....	102/559
Italia <i>Italy</i>	
Pedregosa Reserva Clos .....	105/584
Brut Natur Cava. Spania <i>Spain</i>	
Champagne Andre Clouet Silver .....	846
Brut Natur. Frankrike <i>France</i>	

## HVITVIN WHITE WINE

Laroche La Chevaliere .....	105/519
Chardonnay. Frankrike. Hvit fisk, kylling <i>France. White fish, chicken</i>	
Mas Janeil Le Petit Pas Blanc .....	110/546
Chardonnay, Grenache Blanc. Frankrike. Sjømat <i>France. Seafood</i>	
Perriere Sancerre .....	717
Sauvignon Blanc. Frankrike. Sjømat, salat <i>France. Seafood, salad</i>	
Domaine Laroche Saint Martin .....	156/734
Chablis. Chardonnay. Frankrike Fisk, skalldyr <i>France. Fish, Shellfish</i>	
Lagar De Cervera .....	127/629
Albarino. Spania. Skalldyr, salat	

Spain. *Shellfish, salad*

Wongraven Morgenstern .....	136/665
-----------------------------	---------

Riesling. Tyskland  
Skalldyr, sjømat, lyst kjøtt  
*Germany. Shellfish, seafood, light meat*

Ken Forrester Chenin Blanc .....	740
----------------------------------	-----

Chenin Blanc. Sør-Afrika.  
Skalldyr, fisk, lyst kjøtt  
*South Africa. Shellfish, fish, light meat*

## ROSÉ

Vi importerer eksklusiv rosévin fra Fitou, en liten vinlandsby i Languedoc-området i Sør-Frankrike. Verdt en smak!

*We import exclusive rosé wine from Fitou, a small village in the Languedoc area of southern France. Worth a taste!*

Rosé Les Asphodeles 2020 .....	115/550
--------------------------------	---------

Grenache og Syrah (sort drue)  
og Colombard (hvit drue).  
Tappes på flasker i februar og  
kan lagres i to år. En vin for nytelse!  
*Bottled in February and can be stored for two years. A wine for pleasure!*

Masi Rosa Dei Masi Refosco .....	550
----------------------------------	-----

Italia. Fisk, lyst kjøtt  
*Germany. Light meat, pork*

Von Winning Rose Pinot Noir .....	637
-----------------------------------	-----

Tyskland. Lyst kjøtt, svin  
*Germany. Light meat, pork*

## RØDVIN RED WINE

Vi importerer eksklusiv rødvin fra Fitou, en liten vinlandsby i Languedoc-området i Sør-Frankrike. Verdt en smak!

*We import exclusive red wine from Fitou, a small village in the Languedoc area of southern France. Worth a taste!*

### **Fitou Privilege** ..... 129/595

Frankrike. 2017/2018

Rødt kjøtt, elg

*France. Red meat, moose*

### **Fitou Noblesse Du Temps** ..... 675

Frankrike. 2018. Rødt kjøtt, elg

*France. Red meat, moose*

### **Fitou Noblesse Du Temps** ..... 139/695

Frankrike. 2016/2017

Rødt kjøtt, elg

*France. Red meat, moose*

### **Fitou Deux 2017** ..... 1200

Frankrike. Rødt kjøtt, kalv, pasta

*France. Red meat, veal, pasta*

### **Fenocchio Rosso** ..... 105/519

Nebbiolo, Barbera. Italia

Fisk, lyst kjøtt, storfe

*Italy. Fish, light meat, beef*

### **Lovely Zinfandell** ..... 110/529

Zinfandel. Italia. Storfe, storvilt, svin

*Italy. Red meat, pork*

### **Ferdinando Principiano** ..... 774

Langhe, Nebbiolo. Italia. Rødt kjøtt

*Italy. Red meat*

### **Quercia Al Poggio Chianti** ..... 840

Sangiovese, Colorino, Canaiolo Nero,

Ciliegiolo. Italia. Storfe, lam, sau

*Italy. Red meat, lamb*

### **Zuccardi Serie A Malbec** ..... 115/550

Malbec. Argentina Rødt kjøtt, grillmat

*Argentina. Red meat, barbecue*

### **Odfjell Armador** ..... 118/584

Cabernet Sauvignon. Chile

Storfe, lam, sau, storvilt

*Chile. Red meat, lamb, sheep*

### **La Rioja Alta Vina Arana** ..... 835

Tempranillo, Graciano. Spania.

Lyst kjøtt, lam, sau, småvilt

*Spain. Light meat, lamb, sheep*

• Alle viner inneholder sulfitt

*All wines contain sulphite*