

BRASSERIEMENY

BØLGEN & MOI

BAR & BRASSERIE BRISKEBY

FORRETTER / STARTERS

Østers fra Bretagne 1, 6 eller 12
Oysters from Bretagne 1, 6 or 12
35,- per stk

Kongekrabbe
kongekrabbe på toast med champagne smoothie
King crab crostini with champagne smoothie
189,-

Foie gras
hjemmelaget terrin med madeiraposjert fiken og honningristede pistasjnøtter
Foie gras terrine with madeira poached figs and honey roasted pistachios
220,-

Ristet kamskjell
med blomkålkrem og bakte rødbeter
Pan fried scallops with cauliflower cream and oven baked beet roots
165,-

Gresskarsuppe
med koriander og marshmallow skum
Creamy pumpkin soup with marshmallow foam and coriander
110,-

Dagens forrett
Today's starter
160,-

SMÅRETTER / SMALL DISHES

Parmaskinke carpaccio
med ruccolasalat og parmesan
Carpaccio of Parma ham with rocket salad and parmesan
165,-

Wrap
med portobellosopp, chevre og soltørketomat pesto
Wrap with Portobello, chevre and sun dried tomato pesto
155,-

Pasta
kremet pasta med kylling, sopp og gresskar
Creamy pasta with chicken, mushrooms and pumpkin
165,-

EKSTRA / SIDE ORDERS

Blandet salat med parmesan
Green salad with parmesan
55,-

Pommes frites med aioli
Crispy French fries with aioli
55,-

Oliven og fetaost
Marinated olives and feta cheese
55,-

FISK / FISH

Trond Moi's kremede fiskegytte
med blåskjell, fisk og skalldyr
Creamy seafood hot pot with fish and shellfish
269,-

Skinnstekt torsk
med fritert rødvins- og parmaskinkerisotto, ovnsbakte rotgrønnsaker og purrekrem
Pan fried cod with red wine and Parma ham risotto, oven baked seasonal vegetables and a cream of leak
285,-

Ovnsbakt ørretfilet
med jordskokkrem, spinat- og soppstrudel
Oven baked trout, cream of Jerusalem artichoke, spinach- and mushroom strudel
225,-

Dagens fangst
Catch of the day
275,-

KJØTT / MEAT

Franske følelser
grillet mørnet entrecôte med pommes frites, béarnaise- og peppersaus
Grilled entrecote with French fries, béarnaise and pepper sauce
279,-

Lammefilet
urtebakt lammemedaljong med potetpuré, spinat og estragonsjy
Filet of lamb with potato purée, spinach and tarragon sauce
325,-

Ande duo
rosastekt andebryst og andeconfit med pommes fondant og tranebærssjy
Breast and confit of duck with pommes fondant and cranberry sauce
285,-

Dagens kjøtt
Meat of the day
275,-

SALATER / SALADS

Caesarsalat
med grillet kylling, bacon og krutonger
Grilled chicken and bacon Caesar salad
159,-

Høstsalat
med parmaskinke, epler, gorgonzola og valnøtter
Salad with Parma ham, apples, gorgonzola and walnuts
169,-

PIZZA / BURGER

Dagens Pizza
Today's pizza
159,-

Steven & Stanley Pizza
Our thin Italian style pizza
159,-

Pizza med chorizo og gorgonzola
Pizza with chorizo and gorgonzola
159,-

Thorenfeldt spesialburger
med ost, bacon, coleslaw og pommes frites
Beef burger with bacon, cheese, coleslaw and French fries
179,-

EXTRAS ON YOUR PIZZA

Ruccola	20,-
Parmesan	20,-
Gorgonzola	20,-
Mushrooms	20,-
Bacon	20,-
Parmaskinke	30,-

OST / CHEESE & DESSERT

Dagens modne oster med chutney
Selection of mature cheese
150,-

B&M is og sorbet
Selection of homemade ice cream and sherbet
115,-

Sjokolade marquis
med karamellkrem, kokos- og safransorbet og chilisyttet kumquat
Dark chocolate marquis with Dulce de leche, coconut- and saffron sherbet and chilli pickled kumquat
145,-

Crème brûlée
med eple is og honningcrunch
Crème brûlée with apple ice cream and honey crunch
125,-

Hvit og mørk sjokoladetrøffel
Black and white chocolate truffle
40,-

Brownie med vanilleis
Brownie with vanilla ice cream
75,-

New York cheese cake
95,-

Dagens dessert
Today's sweets
120,-

DAGENS MARKED

Våre kokker komponerer hver dag en deilig meny av dagens beste råvarer!
The Kitchen recommends today's 3, 4 or 5 course menu
KR 465,- / 535,- / 595,-

Bølgen & Moi på hjul – vi leverer all slags mat for catering – ta kontakt med oss eller se www.bolgenogmoi.no