

HØSTMENY

SMØRBRØD

REKESMØRBRØD

199,-

Håndpillede reker, egg, majones, salat, rødløk, agurk og sitron
(Hvete, sennep, soya, sulfitt)

SVINENAKKE

199,-

Langtidsstekt svinenakke glasert i tonkatsusaus. Syltet sopp og løk.
(Hvete, sennep, soya, sulfitt)

LEVERPOSTEI

179,-

Grov leverpostei fra Metervare. Ristet rugbrød, bacon, salat, parmesandressing, syltet løk kapersbær og cornichons.
(Hvete, rug, sulfitt, egg, melk, sennep)

SMÅRETTER OG SNACKS

Perfekt som forrett eller om du bare er småsulten.

OSTEBRØD

139,-

Pao de quiejo toppet med langtidsstekt svinenakke og chimichurrimajones.
(melk, egg, sulfitt, sennep)

LITEN FISKESUPPE

149,-

Hvit fisk, reker, blåskjell, urter og dillolje
(Fisk, skalldyr, melk, bløtdyr, sulfitt)

3 SORTER SILD

189,-

Sildetallerken med hjemmelaget sild, egg, rømme, potet, kapers, dillolje, flatbrød og ristet rugbrød.
(Fisk, melk, sulfitt, egg)

OST FRA TRØNDELAG

139,-

Ukens utvalgte serveres med tomatmarmelade, syltet fennikel og karvekjeks
(Melk, sulfitt, hvete, rug)

BURGER OG TOAST

SKANSENBURGER

205,-

Klassisk med signaturdressing, salat, rødløk, tomat, sylteagurk, cheddar og bacon
(Hvete, rug, melk, egg, sennep)

MARTIN`S BURGER

205,-

Salat, syltet løk, chimmichurri -majones. Toppet med stekt sopp og parmesan.
(Hvete, rug, sulfitt, melk, egg, sennep)

HOT OSTESMØRBRØD

179,-

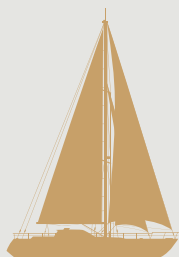
Gratinert surdeigsbrød fylt med skinke og gochuyangmayo. Serveres med salat, syltet fennikel og misovinaigrette.

(hvete, melk, soya, sennep, sulfitt)

Alle burgere blir servert med brioche brød og lettsaltede Frostachips.

Vis du ønsker en burger som vegetar så fikser vi det.

Alle smørbrød og burgere kan fås glutenfri for et tillegg i prisen for 35,-
(Gjelder ikke Hot ostesmørbrød)



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY

HOVEDRETTER

FISKESUPPE 249,-

Hvit fisk, reker, blåskjell, urter og dillolje
(Melk, fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt)

BACALAO 249,-

Klassisk tomatisert, med grønn oliven og en ekstra dæsj sriracha saus.

(Fisk, sulfitt)

SOPP PASTA MEZZE MANICHE 175,-

Korte og tykke pastarør i kremet steinsoppsaus, parmesan.

Med kylling +35,-

(Melk, hvete, sulfitt)

DAGENS POP-UP Dagspris

Her er det kokkens fantasi som gjelder, fra fisk til fugl og alt imellom. Spør en servitør om dagens rett eller se på skiltet.

Alle hovedretter serveres med hjemmelaget brød og aioli.

Har du noen allergier så meld ifra til din servitør så gjør vi vårt beste for å tilpasse retten etter dine behov.

DESSERT

SOLBÆRPANNACOTTA 139,-

Hvit sjokolademousse, sprø havre og solbærcurd.

(Melk, hvete, havre, egg)

EPLEKAKE 99,-

Med is, ristet havre og bær

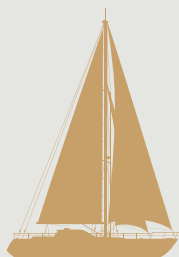
(Hvete, egg, melk)

VAFFEL (Serveres fram til kl. 14.)

Med rømme og syltetøy 59,-
(Hvete, melk, egg)

Med brunost 59,-
(Hvete, melk, egg)

Med vaniljeis 69,-
(Hvete, melk, egg)



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY

DRIKKE

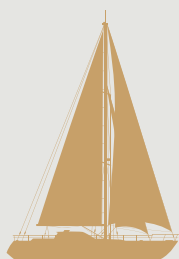
Softdrinks Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up, Farris, eplemost, appelsinjuice	49,-
Kaffe inkl. ett påfyll	45,-
Iskaffe (Melk)	65,-
Is te fersken	75,-

ØL PÅ FAT

	0,3/0,5 Liter
Dahl's	115,-
1664 Blanc	145,-
Brooklyn Lager	114,-/159,-
Frydenlund Juicy Ipa	109,-/141,-
Ringnes Rotating tap	Pris varierer

ØL OG CIDER PÅ FLASKE

Corona	125,-
Ringnes Lite (Glutenfri)	109,-
Bulmers	149,-
Crowmoore	125,-
Crabbies (Ingefærøl)	125,-
Breezer white tea and raspberry	115,-
Breezer Sitron Lite	115,-
Breezer Mango Passionsfrukt	115,-
Carlsberg	115,-
Munkholm	69,-
Munkholm Radler sitron	65,-
Brooklyn special effect (alk fri)	79,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY

TRØNDERSK BRYGG

Ramp Pale Ale, EC Dahls	139,-
Raspberry sour, EC Dahls	139,-
Hoppy Blonde, Austmann	139,-
Hopbird, Austmann	139,-
Onkel i Amerika, Austmann	139,-
Austmann Seltzer Rabarbra & Gin	139,-
Austmann Seltzer Ingefær og Yuzu	139,-

(Alt øl inneholder gluten om ikke annet er oppgitt)

SPRITZ

Aperol Spritz 165,-
Aperol, Prosecco, appelsin.

Limuncello Spritz 165,-
Limuncello, Prosecco, sitron.

ØVRIG BRENNEVIN

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Captain Morgan, Cointreau, Fernet, Jägermeister, Gammeldansk, Akevitt, Skåne	4 cl / 125,-
Mineralvannstillegg	35,-

COGNAC / WHISKY / LIKØR

	4 cl
Bache-Gabrielsen VSOP	156,-
Bache-Gabrielsen XO	215,-
Bache-Gabrielsen VS	135,-
Jack Daniels	125,-
Famous Grouse	125,-
Jameson	135,-
Glenfiddich single malt 12y	183,-
Baileys	99,-
Xantè	99,-

NORSK BRENNEVIN

Gin Harahorn, Bareksten, Granskauen	150,-
Akevitt: Trondhjems, Amundsen, Linie, Troll	125,-
Vodka: Bivrost	140,-

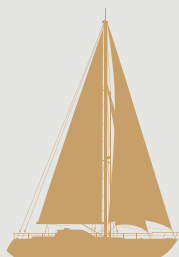
DRINKER

Irish Coffe 160,-
En klassiker. Jameson, kaffe, brunsukker og krem. (Melk)

Lynchburg Lemonade 160,-
Jack, Cointreau, sitronjuice og 7up.

Hendricks og Tonic 179,-
Hendricks gin og Tomas Henry Tonic Water. Du kan også velge blant noen av våre norske gin.

Alkoholfri drink 79,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY

BOBLER

Glass/Flaske

Skansens husbobbler

119,-/565,-

Halvtørr perlende med smak av fersken. Floral med innslag av honning.

Prosecco Vignana Brut

125,-/615,-

Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.

Friza Rosè

125,-/615,-

Halvtørr perlende rosèvin, perfekt i solveggen. 100% Pinot Noir med hint av jordbær og blomster.

Carastelec Blanc de Blanc

735,-

Rik Mousse, grønne epler, , sitrus og brioche. Rund og velbalansert med lang ettersmak.

Laurent-Gabriel Premier Cru Grand Reserva

895,-

Uten bruk av malolaktisk gjæring, så du får en frisk og presis Champagne med hint av fersken og honning. God fylde og elegant preg av gjær.

ROSÈ

Glass/Flaske

Le Pianure Rosè

115,-/555,-

Frisk og elegant Rosè med god fruktighet og mykhet av 100% Merlot.

Animaliens rose

615,-

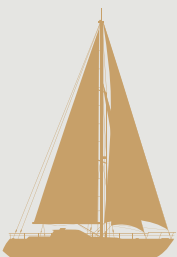
En elegant vin med blomstertoner og jordbærsmaker. Rik smak med en frisk syre og litt sødme.

SØT VIN

Aresca Moscato d'asti

139,-/595,-

Lett perlende Moscato med smak av Salvie, apelsinskall og roser. Flott som aperitiff eller som avslutning på et godt måltid.



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY

HVITVIN

Poesi San Lorenzo 115,- / 555,-
100% Garganega druer fra området rundt Verona. Frisk hvitvin med en flott smak av friske frukter.

Riesling Dreisgacker 155,- / 695,-
Vår «Husets Riesling». Preget av sitrus, epler og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk. Passer fantastisk til fisk og skaldyr. 100% Riesling.

Matthias Müller Mittelrhein Rheinschiefer Riesling Trocken 155,- / 695,-
Fra et lite og ukjent distrikt ved Rhinen får vi denne flotte mineralske Rieslingen, med forfriskende syre og smak av grønne epler og sitrus. Veldig anvendelig til mat.

Domenielle Vigneron Chardonnay 175,- / 785,-
Lys strågul farge. aroma med moden gul frukt, hvite blomster og mineraler. Pære, fersken og melon. Frisk ettersmak med bittersøt sitrus og honning

Chablis Victor Berard 175,- / 785,-
Klassisk tørr Chardonnay. Friske innslag av sitrus og grønne epler. Passer til reker og hvit fisk. 100% Chardonnay.

Jean Durup, Chateau de Maligny Chablis 895,-
Rik, frisk, balansert og veldig klassisk Chablis med god sitrusaroma. Passer utmerket som aperitiff og sjømat.

RØDVIN

Poesi San Lorenzo 115,- / 555,-
Laget av lokale druer fra Veneto. Flott velbalansert, frisk og med god fruktighet.

Barbera d`alba Varej 155,- / 695,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre. Knaill til kjøtt eller pasta. 100% Barbera.

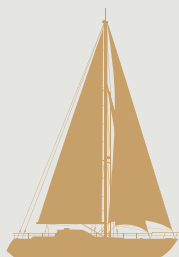
Fonsalade Cuvee F Saint Chinian 165,- / 765,-
Frisk, myk, halv-fyldig og balansert rødvin som omfavner deg med sine saftige røde bær og krydderaromaer. Flott både til kjøtt og som alternativ til fisk.

Carpe Diem Bad boys 175,- / 785,-
Intens rubinfarge. Aromaer av sorte bær, pepper og vanilje. Lang og myk ettersmak.

Radicini Reserve Pinot Noir 795,-
Lys, tørr men fruktig Pinot noir med antydning til eikesmak. Rik og balansert. Høstet for hånd.

Villa Calcinaia Chianti Classico DOCG 795,-
En ren, elegant og tradisjonell Chianti Classico av Sangiovese og Canaiolo. Hvilt på store eikefat, har masse deilig fruktsyre, bestemte tanniner og har modne kirsebær som hopper ut av glasset. Passer til alt av kjøtt, steker, gryter og alt som inneholder tomat.

Aresca Costareto Barolo 850,-
Hvis du leter etter en "knyttneve-Barolo", så er det ikke denne. Her finner du eleganse og en fløyelsmykhet med god kryddersmak, moden rød frukt, appelsinskall, tobakk, vanilje og et hint av fiol.

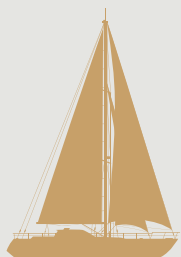


CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

HØSTMENY



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT