



MENY

SLAKTERENS APERITIFS

MOSCOW MULE 169

Vodka, lime og ingefærøl

APEROL SPRITZ 169

Aperol, prosecco, sodavann og appelsin

NO.1 169

Bacardi Razz, De Kuyper Sour Rhubarb, pasjonsfruktpuré, sukker og sitron

PINK GIN 169

Harahorn pink gin, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water, ferske bringebær

PINK LEMONADE 99

Husets alkoholfrie favoritt!

KJØKKENSJEFEN ANBEFALER

OMAHA ENTRECÔTE (SHARING FOR 2)

250 dagers «Grainfed» biff av black angus okse, Omaha Gold er nøye utvalgt fra den aller mest kjente black angus gården i USA, marmorering og mørhet står i høyt fokus. Grilles på fettsiden og ovnsstekes til den perfekte medium.

Med pommes frites, pimientos de Padrone, løkringer, peppersaus, bearnaise og kryddersmør.

500 gr | ANBEFALES MEDIUM STEKT | 1899,-



SLAKTERENS FAVORITTER

GAMBAS PIL PIL 199

Argentinske villreker i hvittløg og chiliolje. Serveres med fersk focaccia og aioli.



BIFFHUSETS INDREFILET 200 gr. 529

200 gr indrefilet av storfe serveres med fløtegratinerte poteter og bearnaisesaus.



PEPPERBIFF 200 gr. 439

Ytrefilet av storfe med bakt potet og peppersaus.



SJOKOLADEFONDANT 219

Serveres med frisk sorbet av pasjonsfrukt og blåbærcoulis.

FORRETTER

TUNFISK TATAKI 199

HVETE, SESAM, SOYA, BLØTDYR, SKALLDYR, EGG, FISK, SENNEP, SULFITT

Flambert tunfisk i skiver med sesamfrø og ramsløksmajones

Torched tuna slices with sesame seeds and wild garlic mayo

Vinabefaling: Bottega Prosecco Rosé,
Gl. 159 | Fl. 769

GAMBAS PIL PIL 199

INNEHOLDER: HVETE, SKALLDYR, SENNEP, EGG, SULFITT, BLØTDYR

Argentinske villreker i hvittløg og chiliolje. Serveres med fersk focaccia og aioli

Wild prawns in garlic and chilli oil with fresh focaccia and aioli

Vinabefaling: Dopff & Irion Riesling
Gl. lite 135 | Gl. stor 170 | Fl. 650

PANNESTEKT KAMSKJELL 229

INNEHOLDER: MELK, FISK, SKALLDYR, SOYA, HVETE, SULFITT

Med surdeigschips og smørsaus tilsatt ørretrogn

Pan-Seared Scallops, sourdough chips, butter sauce with trout roe

Vinabefaling: Brochard Chablis
Gl. lite 150 | Gl. stor 185 | Fl. 720

CARPACCIO AV HJORT 199

INNEHOLDER: EGG, MELK, HVETE, SULFITT, SOYA, SENNEP, SELLERI

Marinert kronhjort serveres med syrlig ruccola, urtemajones og fritert kapers.

Toppes med surdeigschips og parmesan

Marinated red deer with sour arugula, herb mayo and fried capers. Topped with sourdough chips and parmesan

Vinabefaling: Ripasso Delle Valpolicella
Gl. lite 140 | Gl. stor 170 | Fl. 670

HOVEDRETTER

Husk
BESTILLE
TILBEHØR

PEPPERBIFF

INNEHOLDER: MELK, BYGG, FISK, SELLERI, SULFITT

Ytrefilet av storfe med bakt potet og peppersaus.

Sirloin served with baked potato and pepper sauce

150 gr. 339,- | 200gr. 439,- | 250 gr. 529,-

STEAK'N FRIES

INNEHOLDER: EGG, MELK, SELLERI, SULFITT

Ytrefilet av storfe serveres med pommes frites og bearnaisesaus.

Sirloin served with French fries and Béarnaise sauce

150 gr. 339,- | 200gr. 439,- | 250 gr. 529,-

ST. LOUIS RIBS 399

INNEHOLDER: MELK, SULFITT, SELLERI

Full rack spareribs serveres med spicy BBQ-saus og pommes frites.

Full rack of spare ribs served with spicy

BBQ sauce and French fries

Drikkeabefaling: Nøgne Ø Two Captains 155,-

RIB-EYE ENTRECÔTE

INNEHOLDER: EGG, MELK, SELLERI, SULFITT

Entrecôte av storfe serveres med pommes frites og bearnaisesaus.

Rib-eye steak served with French fries and Béarnaise sauce

250 gr. 399,- | 350 gr. 499,- | 450 gr. 559,-

ARGENTINA PICANTE

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT

Argentisk ytrefilet av okse serveres med salsa verde og pommes frites.

Argentinian beef sirloin served with salsa verde and French fries

150 gr. 339,- | 200 gr. 439,- | 250 gr. 529,-

FJELLØRRET FRA SIRDAL 429

INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, SOYA, FISK, SULFITT

Pannesteikt fjellørret serveres med brokkoli, potettartar, smørsaus tilsatt ørretrogn og fersk gressløk.

Pan-fried mountain trout served with broccoli, potato tartare,

butter sauce with added trout roe and fresh chives.

Vinabefaling: Chablis Gl. lite 150 | Gl. stor 185 | Fl. 720



ANBEFALT DRIKKE: YPPERLIG VIN TIL BIFF

Colomé Estate Malbec gl. 160,- gl. stor 180,- fl. 770,- • Montecillo Gran Reserva fl. 820,-

NOE EKSTRA?

BEARNAISESAUS 45

Béarnaise Sauce

INNEHOLDER: MELK, EGG, SULFITT

PEPPERSAUS 39

Pepper Sauce

INNEHOLDER: MELK, SELLERI, FISK, BYGG, SULFITT

BBQ-SAUS 39

INNEHOLDER: SELLERI, MELK, SULFITT

SALSA VERDE 35

KRYDDERSMØR 35

Herb butter

INNEHOLDER: MELK

ALLE RETTENE KOMMER SOM DE ER

- Vennligst ingen endringer

Dishes are served as listed. No substitutions, please

HUSK TILBEHØR

SOPPSTUING 79

Creamy mushrooms

INNEHOLDER: MELK, SULFITT, SELLERI

SPICY LØKRINGER 79

Spicy onion rings

INNEHOLDER: EGG, MELK, HVETE, SULFITT

SMØRSTEKT BROKKOLI 59

Butter-fried broccoli

INNEHOLDER: MELK

PIMIENTOS DE PADRON 59

BAKT POTET MED KRYDDERSMØR 79

Baked potato with herb butter

INNEHOLDER: MELK

FLØTEGRATERTE POTETER 79

Cream gratin potatoes

INNEHOLDER: EGG, MELK, SULFITT

CÆSAR SIDESALAT 69

Caesar side salad

INNEHOLDER: EGG, HVETE, MELK, SENNEP, FISK

FOCACCIA MED AIOLI 59

Focaccia with aioli

INNEHOLDER: HVETE, EGG, SULFITT, SENNEP

BEARNAISESAUS 45

Béarnaise sauce

INNEHOLDER: MELK, EGG, SULFITT

PEPPERSAUS 39

Pepper sauce

INNEHOLDER: MELK, BYGG, SELLERI, FISK, SULFITT



STEAKHOUSE BURGERS

SLAKTERENS PREMIUM BURGER 339

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SELLERI, SULFITT, SESAM

Black Angus burger med Scamorza-ost, baconjam, syltet rødløk, salat og trøffelmayones.

Serveres med pommes frites og chilimajones

Black Angus burger with Scamorza cheese, bacon jam, pickled red onions, lettuce and truffle mayonnaise.

Served with French fries and chili mayonnaise

Anbefalt drikke: Brew Dog PUNK IPA 139,-

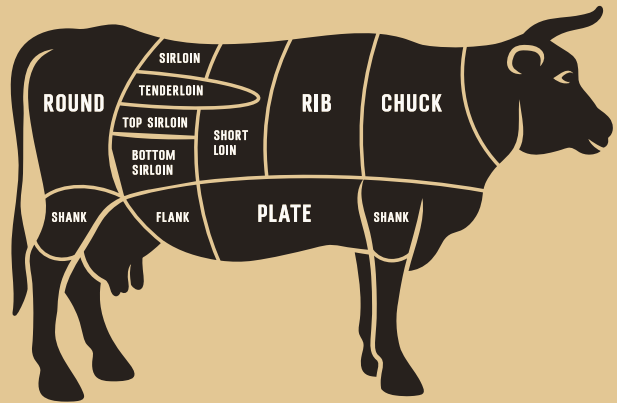
BEYOND MEAT BURGER 289

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SELLERI, SOYA, SULFITT, SESAM

Vegetarburger med Scamorza-ost, syltet rødløk, salat og trøffelmayones. Serveres med pommes frites og chilimajones

Veggie burger with Scamorza cheese, lettuce, pickled red onions and truffle mayonnaise. Served with French fries and chili mayonnaise

Anbefalt drikke: Nix Nada Alk.fri Øl 79,-



PREMIUM STEAK

OMAHA ENTRECÔTE (SHARING FOR 2)

INNEHOLDER: EGG, MELK, SELLERI, SULFITT

250 dagers «Grainfed» entrecôte av black angus okse, Omaha Gold er nøye utvalgt fra den aller mest kjente black angus gården i USA, marmorering og mørhet står i høyt fokus. Grilles på fettsiden og ovnsstekes til den perfekte medium. Serveres med pommes frites, pimientos de Padrone, løkringer, peppersaus, bearnaise og kryddersmør.

250-day grain-fed Black Angus entrecôte. Grilled on the fat cap and finished in the oven to a perfect medium.

Served with fries, pimientos de Padrone, onion rings, pepper sauce, béarnaise and spiced butter.

500 gr | ANBEFALES MEDIUM STEKT | 1899,-

Anbefalt drikke: Macanita Letra F Tinto fl. 720

BIFFHUSETS INDREFILET

INNEHOLDER: MELK, EGG, SULFITT, SELLERI

Indrefilet av storfe serveres med fløtegratinerte poteter og bearnaisesaus

Beef tenderloin, cream gratin potatoes and Béarnaise sauce

200 gr. 529,- | 300 gr. 719,-

Anbefalt drikke: Protos Roble 640,-

ENTRECÔTE AV KALV

INNEHOLDER: MELK, EGG, SELLERI, SULFITT

Utvalgt for sin naturlige mørhet og milde smak. Serveres med pommes frites og bearnaisesaus.

Veal entrecôte, French fries and Béarnaise sauce.

180 gr. 399,-

Anbefalt drikke: Le Rouge du Marje 750,-

VÅRE DESSERTER

ICECUP FLENSBURG 169

INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE, SOYA

Vaniljeis serveres med kirsebær, pisket krem, biscoff og eggelikør. En klassiker!

Vanilla ice cream served with cherries, whipped cream,

Biscoff and egg liqueur. A true classic!

Anbefalt drikke: Chateau Gravas Sauternes 139,-

BROOKIE 169

INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE, SOYA

En utslælig kombinasjon av brownies og cookies.

Serveres lun med vaniljeis og toffeesaus.

An irresistible combination of brownie and cookie.

Served warm with vanilla ice cream and toffee sauce.

Anbefalt drikke: Espresso Martini 159,-

SJOKOLADEFONDANT 219

INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, SOYA, SULFITT

Med frisk sorbet av pasjonsfrukt og blåbærcoulis.

Chocolate fondant, fresh passion fruit sorbet and blueberry coulis.

Anbefalt drikke: Espresso Martini 159,-

FLYTENDE DESSERT

KAFFE & BAILEYS 139

INNEHOLDER: MELK

IRISH COFFEE 159

INNEHOLDER: MELK

Whiskey, sukker, kaffe og kremlokk

Whiskey, sugar, coffee and cream topping

ESPRESSO MARTINI 159

Vodka, espresso, Kahlúa og kaffebønner

Vodka, espresso, Kahlúa and coffee beans

CHÂTEAU GRAVAS SAUTERNES 139

En rik og honningpreget dessertvin fra Bordeaux

Rich and honeyed dessert wine from Bordeaux



VINKART

ALKOHOLFRI

COCA-COLA	69 83
COCA-COLA ZERO	69 83
SPRITE ZERO	69 83
FANTA ZERO	69 83
APPELSINJUICE	65
EPELMOST	65
SAN PELLEGRINO 0,25L	60
SAN PELLEGRINO 0,75L	89
WEIHENSTEPHANER ALKOHOLFREI <small>BYGG, HVETE</small>	95
HEINEKEN ALKOHOLFRI <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	79
NIX & NADA 0% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	79
CLAUSTHALER 0% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	79

ØL & CIDER

CB FATØL 0,5L <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	139
CB FATØL 0,2L <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	85
CB LITE 0,5L <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	139
SOL 4,5% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	119
HEINEKEN 4,6% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	119
BIRRA MORRETI 4,7% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	119
BREWDOG PUNK IPA 5,6% <small>INNEHOLDER: BYGG</small>	139
WEIHENSTEPHANER 5,4% <small>INNEH.: BYGG, HVETE</small>	145
NØGNE Ø 4885 BLANC 5% <small>INNEH.: BYGG, HVETE</small>	135
NØGNE Ø BROWN ALE 4,5% <small>INNEH.: BYGG, HVETE</small>	135
NØGNE Ø TWO CAPTAINS 8,5% <small>INNEH.: BYGG</small>	155
NØGNE Ø BLONDE 4,5% <small>INNEH.: BYGG, HVETE</small>	135
MANGO IPA 4,7% <small>INNEH.: BYGG</small>	135
BULMERS 4,5% <small>INNEHOLDER: SULFITT</small>	139
PÆRECIDER 4,7% <small>INNEHOLDER: SULFITT</small>	115

APERITIFS

NO.1 169

INNEHOLDER: SULFITT
Bacardi razz, sour rhubarb, pasjonsfruktpuré, sukker og sitron

MOSCOW MULE 169

INNEHOLDER: SULFITT
Vodka, lime og ingefærøl

BRAMBLE 169

INNEHOLDER: SULFITT
Harahorn gin, Crème de Mûre, sukker og sitron

APEROL SPRITZ 159

INNEHOLDER: SULFITT
Aperol, prosecco og appelsin

PINK LEMONADE 99

Husets alkoholfrie favoritt!

INNEHOLDER: SULFITT



HUSETS HVITVIN

Glass 135 | Gl. stort 159
Flaske 610

HUSETS RØDVIN

Glass 135 | Gl. stort 159
Flaske 610

HUSETS ROSÉVIN

Glass 135 | Gl. stort 159
Flaske 610

HVITVIN

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC

Marlborough, New Zeland
Gl. lite 135 | Gl. stor 170 | Fl. 650

DOPFF & IRION CUVÉE RENÉ DOPFF RIESLING

Alsace, Frankrike
Gl. lite 135 | Gl. stor 170 | Fl. 650

BROCHARD CHABLIS

Burgund, Frankrike
Gl. lite 150 | Gl. stor 185 | Fl. 720

MUSSERENDE & CHAPAGNE

MIONETTO TREVISO PROSECCO BRUT

Veneto, Italia
Gl. 125 | Fl. 600

BOTTEGA PROSECCO ROSÉ

Veneto, Italia
Gl. 159 | Fl. 769

LÉONCE BOCQUET CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Burgund, Frankrike
Fl. 670

HUSETS CHAMPAGNE

Champagne, Frankrike
Fl. 779

RØDVIN

ARGENTINA

COLOMÉ ESTATE MALBEC

Salta | Malbec
Hint av bjørnebær, mørk sjokolade, plomme
Gl. lite 160 | Gl. stor 180 | Fl. 770

HERFORD CABERNET SAUVIGNON

Mendoza | Cabernet Sauvignon
Mørke frukter og pepper.
Fl. 645

AUSTRALIA

JACOB'S CREEK MERLOT

South Eastern Australia | Merlot
Søte mørke bær, lakris og kjølige urter.
Fl. 590

USA

NOBLE VINES 667

California | Pinot Noir
Kirsebær, bittersøt kakao og urter.
Fl. 570

FRANKRIKE

ANDRÉ GOICHOT CHÂTEAU DU CRAY

Bourgogne • Pinot Noir
Hint av kirsebær, bringebær og rips.
Fl. 890

CHÂTEAU BRUN SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Bordeaux • Cabernet Sauvignon, Merlot
Morellkirsebær, røde bær og tobakk.
Fl. 870

ITALIA

VALPANTENA TORRE DEL FALASCO RIPASSO DELLA

Veneto | Corvina, Rondinella
Mørke bær, tørket frukt og mandler
Gl. lite 140 | Gl. stor 170 | Fl. 670

GIACOSA FRATELLI BARBARESCO

Piemonte | Nebbiolo
Fioler, røde bær og ripsgele
Fl. 910

OMA LANGHE NEBBIOLO

Piemonte | Nebbiolo
Modne røde bær, blomster og tørket frukt.
Fl. 790

LIBANON

LE ROUGE DU MARJE

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Hint av røde bær.
Fl. 750

PORTUGAL

MAÇANITA LETRA F TINTO

Douro | 20 ulike druesorter – feltblanding
Røde bær, hvite blomster og mineraler.
Fl. 720

SPANIA

PROTOS ROBLE

Ribera del Duero | Tempranillo
Plommer, svarte kirsebær og søte krydder.
Fl. 640

MONTECILLO GRAN RESERVA

Rioja | Tempranillo
Mørke bær, tørket frukt, urter og eik.
Fl. 820