



Brasseriemeny

Servert mellom
Served between
12.00 - 22.00

KALDE OG LUNE RETTER SMALL DISHES

Husets Cæsarsalat

Hjartesalat, parmesandressing, brødcrisp, baconbitar.

Med kyllingbryst frå Holte gård295,-

Med handpilla reker305,-

Union Cesar salad

Baby romain lettuce, parmesan dressing, breadcrisp, bacon bits.

With chicken from Holte Gård295,-

With handpeeled shrimps305,-

(1,2,3,7,10,12)

Geiranger sandwich295,-

Landbrød, handpilla reker, gravlaks, eggssalat, småsalatar og estragonmajones.

Geiranger sandwich

Bread, shrimps, cured salmon, egg salad, small greens and tarragon mayonnaise.

(1,3,6,7)

Mandelpotet og purrelauk "parmantier"310,-

Løyrom, potetcrisp og graslauk.

Potato and leeks "parmantier"

Kalix caviar, potato crisp and chives.

(1,3,4,7)

Luftig blåskjell frikassé med snøkrabbekrokett255,-

Søtpotet- og currykrem.

Mussel fricassee with snow crab croquette

Sweet potato and curry cream

(2,7)



PIZZA

Pizza Bianco di Panchetta 255,-
Rørosrømme, raudlauk, brie, panchetta, vårlauk og ruccola.
Sour cream, red onion, Brie, Panchetta, spring onion, rocket salad.

(1,7)

Pizza Verdure e Romesco 245,-
Romesco, artisjokk, aubergine, squash, lauk, Fior di latte. Vegetar.
Romesco, artichoke, eggplant, squash, onion, Fior di latte. Vegetarian.

(1,7)

Pizza Margherita 220,-
Tomatsaus, mozzarella di buffalo, basilikum.
Tomato sauce, mozzarella di buffalo, basil.

Med cotto skinke / *with cotto ham* 240,-

(1,7)

Pizza Diavola 245,-
Tomatsaus, Ndujapølse, lauk, blomkål, Fior di latte, ruccola.
Tomato sauce, Nduja salami, onion, cauliflower, Fior di latte, rocket salad.

(1,7)

Pizza Renna e funghi 265,-
Rømmesaus, kryddergrava reinsdyr, sopp, vårlauk, Myrdalost.
Sour cream sauce, marinated reindeer, mushroom, spring onion, Myrdal cheese.

(1,7)



HOVUDRETTER MAIN COURSES

Kryddersteikt ytrefilét av hjort 510,-
Rosenkål- og laukcassouletm krydra spisskål og korintsjy.

Venison striploin roasted with spices

Brussel sprouts and onion cassoulet, red cabbage with corint jus.

(7,9,12)

Grilla Black Angus ytrefilét 480,-
Karamellisert lauk, hasselbackpotet, belggrønsaker, béarnaise.

Grilled Black Angus sirloin

Caramelized onions, hasselback potato, greens, béarnaise.

(3,7,12)

Lofotskrei steikt med timian og kvitlauk 435,-
Fondant rotfrukter, ertemousseline og sjalottlauk steikesjy.

Lofoten cod roasted with thyme and garlic

Fondant roots, pea mousseline and shallot jus.

(4,7,9)

Union burger av brisket og høyrygg 325,-
Grilla brioch, tomatchutney, vellagra edamer, nykål-slaw, Ancho chilimajones.

Union burger of brisket

Grilled brioch, tomato chutney, Edamer cheese, spring cabbage slaw, Ancho chili mayo.

(1,3,7,10,12)

Tandoori blomkål «steak» 275,-
Coco Blanc, myntesaus, paprika, peanøtter.

Tandoori cauliflower «steak»

White beans, mint sauce, red pepper, peanuts.

(5,12)



SIDERETTER SIDE DISHES

Pommes frites og parmesan 75,-
French fries and parmesan.

(7)

Potetkrem av mandelpotet 60,-
Almond potato cream.

(7)

Nypoteter 57,-
New potatoes

Grøn salat 75,-
Green salad



OST OG SØTSAKER CHEESE AND SWEETS

Sjokolade- og pistasjcremeaux 170,-
Mulle- og anissorbet, pistasjcrumble.

Chocolate and pistachio cremeaux
Cloudberry and anise sorbet, pistachio crumble.

(1,7,8)

Karamellisert epleterte 150,-
Luftig vaniljekrem, rom- og sultan-rosin is.

Caramelized apple tart
Airy vanilla cream, rum and yellow raisin ice cream .

(1,3,7)

Små søte smakar 95,-
Tre slag.

Petit fours
Three varieties.

(1,3,7,8,12)

Norske ostar 205,-
Union sin marmelade, nøttecrisp

Norwegian cheeses
Unions marmelade, nut crisp

(1,7,12)



Informasjon om allergen i rettene våre *Information about allergens in our dishes*

Innehold/ Contains:

- | | |
|---|--|
| 1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt)
Gluten-containing grains
(wheat, rye, barley, oats, spelt) | 8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekan, paranøtt, pistasj, macadamia)
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pekan, Brazil nut, pistachio, macadamia) |
| 2. Skaldyr/ Shellfish | 9. Selleri/ Celery |
| 3. Egg | 10. Sennep/ Mustard |
| 4. Fisk/ Fish | 11. Sesamfrø/ Sesame |
| 5. Peanøtter/ Peanuts | 12. Sulfitt/ Sulfite |
| 6. Soya/ Soy | 13. Lupin/ Lupine |
| 7. Mjølkk/ Milk | 14. Bløtdyr/ Molluscs |

