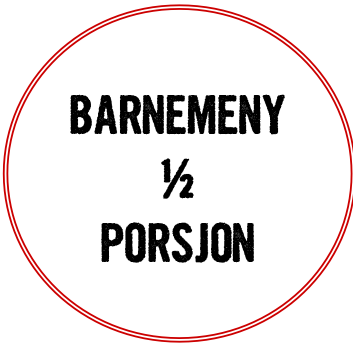




PASSORD WI-FI: RESTAURANT



LUNSJ
11 - 16

LOUISES KREMEDE FISKESUPPE

LITT SULTEN! KR 145,-

Vår kjente fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell, reker og ferske grønnsaker.
S, F, L, C, B

VEGETARBURGER

Hjemmelaget vegetarburger av rotfrukter, belgfrukter og ramsløk, tomatcutney, friterte løkringer og smokin' gun sauce servert i pretzelbrød med pommes frites.
H, E, SO, C

LETTRØKT LAKSELOIN FRA LERØY

Serveres med syltet agurk, rødløk, eple, gresslørkramme, babyblader, revet pepperrot, rug og ramsløkpesto.
R, BY, H, F, L, CA, C

VINTERSALAT FRA ELSTØEN MED GÅRDSAND

Vinterens salatmik med confitert andelår fra Vestfold, søtpotet-chips, syltet rødløk, stangselleri, Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, saltbakte mandler og chipotle- og appelsinvinaigrette.
SO, L, C, SE

URTEOMELETT AV JÆRENEGG

Med karse, gressløk og persille.
Serveres med røkt bogskinke fra Strøm Larsen, toast, meierismør og ruculla.
H, E, SO, L

BAKT TORSKELOIN

Pot-au-feu (fiskegryte) av blåskjell, fennikel, beten, selleri, grønnkål og blåskjellsaus.
SO, L, C, B

LANGKOKT KJAKE AV NORSK STORFE

Rødvinsbraisert oksekjake, potetmos med smak av trøffel og syltet rødløk.
SO, L, C

HÅNDPILLEDE ATLANTERHAVSREKER

Klassisk servert på lyst steinovnbrød med majones, norsk agurk, dill, salat og sitron.
H, S, E, L, SE

DAMPEDE BLÅSKJELL FRA TRØNDELAG MED POMMES FRITES OG AIOLI

Økologiske blåskjell fra produsenten Snadder & Snaskum i Trøndelag (500 gr). Det kalde, rene og næringsrike vannet i Trøndelag gir ideelle groforhold for blåskjellene. dampet med hvitvin, sjalottløk, hvitløk, chili og fløte.

E, L, SE, B

LOUISES BURGER I BRIOCHE

En unik grovkvernet burger av 40% oksebryst, 40% oksebibringe og 20% oksehøyrygg. Josper-grillet for den rette grillsmaken. Serveres med smeltet Jarlsberg-ost, sprø salat, biffomat, chilidressing og pommes frites. Serveres medium stekt.
H, E, SO, L, SAN, SE, SM



KR 215,-

LUN BIFF- OG BÉARNAISE SANDWICH

Langtidsstekt okse ytrefilet, organisk hvete- og rugbrød, grillet hjertesalat, confiterte tomater, friterte løkringer, pommes frites og béarnaise-saus.
H, R, E, SO, L

KR 215,-



KR 215,-

LUNSJRETTER FRA SJØMATBAREN

På kryss og tvers i Norge finner vi en rekke kvalitetsleverandører og vi er privilegerte som kan velge fra øverste hylle. På Louise satser vi på de beste råvarer som norsk hav og kyst kan tilby. Vi lar oss også inspirere fra verdens kjøkken.

LITE SKALLDYRFAT, PP KR 425,-

Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet Snøkrabbe fra Svalbard, Kamskjell fra Frøya, norske reker, Grimstad østers, krabbeklør og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød. Ingrediensene kan variere noe etter tilgjengelighet.
H, R, S, E, F, SO, L, SE, B

STORT SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL, PP KR 725,-

Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet en halv, kokt hummer, Varanger kongekrabbe, krabbe fra Hitra, kamskjell fra Frøya, norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig), black tiger scampi og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.
H, R, S, E, F, SO, L, SE, B

KOKT HUMMER KR 275,-

En halv hummer servert med egg- og urtegremolata, rømmemajones, salat og sitron.
H, S, E, SO, L, SE

NORSKE REKER KR 225,-

Serveres med brød, smør, sitron og aioli.
H, S, E, SO, L, SE

GRIMSTAD ØSTERS

Serveres med rødløk, balsamico bianco, sitron og tabasco.

1 STK KR 54,- 3 STK KR 160,- 6 STK KR 290,-

Østersene blir håndplukket på Sørlandet mellom Grimstad og Lillesand. Den korte reiseveien og det friske kalde sjøvannet bevarer ferskheten til østersene og gir den optimale smaksopplevelsen norske kysten kan tilby.

B

DESSERTER

VANILJE KESAM KAKE

Med melonsalat og coulis.
H, E, P, L, MA, SAN

KR 95,-

MØRK SJOKOLADEMOUSSE-KAKE

Servert med Rørosrømme-is.
E, L, SAN
*GLUTENFRI

KR 115,-

ISKALDT

La deg friste av våre mange gode iskrem og sorbeter.
L, E

KR 85,-



LOUISE RESTAURANT & BAR / STRANDEN 3, 0250 OSLO / TLF. 22 83 00 60
bordbestilling@restaurantlouiseno / restaurantlouiseno

S-SKALLDYR F-FISK L-LAKTOSE SM-SESAM B-BLØTDYR E-EGG C-SELLERI SE-SENNEP R-RUG H-HVETE SO-SOYA MA-MANDLER BY-BYGG SPE-SPELT P-PEANØTTER PE-PEKANNØTTER CA-CASHEWNØTTER SAN-SPOR AV NØTTER VN-VALNØTTER SU-SUFAT/SULFITT PI-PISTASJENØTTER