



PASSORD WI-FI: RESTAURANT



BARNEMENY
½
PORSJON

MIDDAG
FRA KL 16

FORRETTER

LOUISES KREMEDE FISKESUPPE

LITT SULTEN! KR 145,-

SULTEN! KR 185,-

Vår kjente fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell, reker og ferske grønnsaker.

S, F, L, C, B

SALTBAKT SELLERI OG RAMSLØKPOLENTA

Squash, rødbeter og røkt paprika vinagrette med pimentos og sjalotteløk.

SO, L, C, SE

GRIMSTAD ØSTERS

Serveres med rødløk, balsamico bianco, sitron og Tabasco.

B

1 STK KR 54,-

3 STK 160

6 STK 290,-

CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URFETARTAR

Råmarineret storfekjøtt med Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, bladssalat, steinsoppkrem, fermentert eple og karamellpopcorn.

E, SO, L, SE

KR 165,-

HAVSMAK

Varanger kongekrabbe, kål, stekt kamskjell, hummer terrine, lettrøkt laks fra Lerøy, Brilliant kaviar, blinis, sukkertang, urterømme og lemoncurd.

H, R, BY, S, F, E, SO, L, SAN

KR 185,-

KAMSKJELL FRA FRØYA

Pannestekt kamskjell, selleripuré, fritert selleri, fermentert eple, beurre blanc med smak av eple, gressløk og pulver av kamskjellrogn.

S, SO, L, C

KR 175,-

FRA KYST OG HAV

GRIMSTAD ØSTERS

Serveres med rødløk, balsamico bianco, sitron og Tabasco.

B

1 STK 54,-

3 STK 160

6 STK 290,-

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, sjalotteløk, hvitløk, chili og fløte.

E, L, SE, B

KR 195,-

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.

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

NYKOKT NORSK HUMMER* PER HG

KR 98,-

Hummer fra det kalde, rene norske havet er verdens ypperste. Vi henter «Havets kardinal» fra husets egne hummerbasseng, og serverer med majones, sitron og lyst landbrød.*Når det ikke er sesong for norsk hummer serverer vi hummer fra Nord-Atlanteren. den er fra samme hummerstamme som den norske.

H, S, E, SO, L, SE

KOKT HUMMER

KR 275,-

En halv hummer servert med egg- og utregremolata, rømmemajones, salat og sitron.

H, S, E, SO, M, SE

NORSKE REKER

KR 225,-

Serveres med brød, smør, sitron og aioli.

H, S, E, SO, L, SE

HOVEDRETTER

VESTKYSTLAKS

KR 265,-

Laksefilet med chioggia beter, rosenkål, eple chutney, gresskarpuré, karse-smørsaus og rissolle-poteter.

E, F, SO, L

KJØKKENSJEFENS FISKEANBEFALING

KR 275,-

Ukens rett komponert av sesongens råvarer. Velbekomme!

Serveres tirsdag til lørdag.

H, S, E, F, SO, L, C, SE, SM, LU

STEKT SKREILOIN MED HUMMERESPUMA

KR 295,-

Servert med urterogn, sprøbakt leverterriner, rengbue gulrøtter, feve bønner, og rissolle poteter.

E, F, S, SO, L, C

LAMMEMØRBRAD FRA HALLINGSKARVET

KR 295,-

Jordskokkpure, rengbue gulrøtter, confiteret purreløk, pommes dauphine og sauce Robert (klassisk fransk brunsaus med sennep).

H, E, SO, L, C, SE

RØDVINSBRASERT KJAKE AV NORSK STORFE

KR 245,-

Langtidskokt kjake med potetpuré, syltet rødløk, bakt sellerirot, pepperrot, karse og rødvinsaus

SO, L, C

LOUISES VEGETANIUM

KR 225,-

Josper-grillet hokkaido gresskar – grillet squash, aubergine, paprika & soltørket tomat som lasagne, potetmos med smak av trøffel, fritert sopprissotto, ramsløkpesto og smørstekt halloumi med basilikum.

H, E, SO, L, CA



ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

KR 325,-

Josper-grillet hokkaido gresskar, rødløkmarmelade, squash, balsamicoperler, potet- og gresskarrøsti og sauce foyot.

S, SO, L, C



OSTER

NORSKE OSTER

KR 165,-

Med knekkebrød, nøtter og fruktarmelade

L, VN, H

DESSERTER

HVIT SJOKOLADE BAVAROISE

KR 125,-

Med rød appelsingelé, joconde, piskasjenøtter, marengs og rød appelsinsorbet.

H, E, P, L, PI

BRUNOSTIS FRA GUBRANDSDALEN

KR 130,-

Med Røros tjukkmylk-gelé, gulrotkake, hvit sjokolade og lemon curd.

H, E, SO, L, SAN

BAILEYS CRÉME BRÛLÉE

KR 125,-

Crème Brûlée med smak av Baileys.

E, L

DELICE AV HARDANGER EPLER

KR 125,-

Et lite stykke kake med sjokolade, valnøtter, eple anglaise og kanelmousse servert med eplegele, eple-vaniljekompott, sprø marengs, karameliserte saltmandler og eple sorbet.

H, E, L, SAN

MØRK SJOKOLADEMOUSSE-KAKE

KR 115,-

Serveres med Rørosrømme-is.

E, L, SAN *Glutenfri

ISKALDT

KR 85,-

La deg friste av våre mange gode iskremere og sorbeter.

L, E

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-CASHEWØTTER SAN-SPOR AV NØTTER VN-VALNØTTER SU-SUFAT/SULFITT PI-PISTASJENØTTER

2020
KUTT
MATSVINN