



WiFi PASSORD: RESTAURANT

**MIDDAG**  
FRA KL 16

## FORRETTER

### LOUISES KREMEDE FISKESUPPE

KR 145,-

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

### SALTBAKT SELLERI OG RAMSLØKPOLENTA

KR 110,-

Squash, rødbeter og røkt paprika vinaigrette med pimentos og sjalottløk.  
SO, L, C, SE

### CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URFETARTAR

KR 165,-

Råmarinert storfekjøtt med Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, bladsalat, steinsoppkrem, fermentert eple og karamellpopcorn.  
E, SO, L, SE

### HAVSMÅK

KR 185,-

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

### KAMSKJELL FRA FRØYA

KR 175,-

Pannestekt kamskjell, selleripuré, fritert selleri, fermentert eple, beurre blanc med smak av eple, gressløk og pulver av kamskjellrog.  
S, SO, L, C

## FRA KYST OG HAV

### GRIMSTAD ØSTERS

Serveres med rødøl, balsamico bianco og sitron.

B

1 STK 54,-

3 STK 160

6 STK 290,-

### DAMPEDE BLÅSKJELL FRA TRØNDELAG

KR 195,-

Økologiske blåskjell fra produsenten Snadder & Snaskum i Trøndelag (500 gr). Det kalde, rene og næringsrike vannet i Trøndelag gir ideelle groforhold for blåskjellene. Dampet i hvitvin, sjalottløk, hvitløk, chili og fløte servert med pommes frites og aioli.  
E, L, SE, B

### HAVETS DELIKATESSE FAT

PP KR 425,-

Håndplukket fra våre beste leverandører, Varanger kongekrabbe, sashimi av dagens fangst, ponzusaus og wasabi, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig), og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.  
H, R, S, E, F, SO, L, SE, B

### LOUISES SKALLDYRFAT

#### MED AMERIKANSK HUMMER

PP KR 725,-

#### MED NORSK/ATLANTISK HUMMER

PP KR 850,-

Håndplukket fra våre beste leverandører med en halv, kokt hummer, Varanger kongekrabbe, krabbeklør, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig), 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

### FERSKE NORSKE REKER

KR 225,-

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

## HOVEDRETTER

### LOUISES KREMEDE FISKESUPPE

KR 185,-

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

### VESTKYSTLAKS

KR 265,-

Laksefilet med chioggia beten, rosenkål, eple chutney, gresskarpuré, karse-smørsaus og rissole-poteter.  
E, F, SO, L

### KJØKKENSJEFENS FISKEANBEFALING

KR 275,-

Ukens rett komponert av sesongens råvarer. Serveres tirsdag til lørdag.  
H, S, E, F, SO, L, C, SE, SM, LU

### STEKT SKREILOIN MED HUMMERESPUMA

KR 295,-

Servert med urterogn, sprøbakt leverterrine, regnbue gulrøtter, feve bønner, og rissole poteter.  
E, F, S, SO, L, C

### LAMMEMØRBRAD FRA HALLINGSKARVET

KR 295,-

Jordkokkpuré, regnbue 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 rødøl, bakt sellerirot, pepperrot, karse og rødvinssaus.  
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 sopprisotto, ramsløkpesto og smørstekt halloumi med basilikum.  
H, E, SO, L, CA

### LOUISES BURGER I BRIOCHE

KR 215,-

Grovkvernet burger satt sammen av de aller beste ingredienser og Josper-grillet for den rette grillsmaken. Serveres med smeltet Jarlsberg-ost, bladsalat, biffotomat, chilidressing og pommes frites. Medium stekt.  
H, E, SO, L, SAN, SE, SM

### ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

KR 325,-

Josper-grillet hokkaido gresskar, rødølkmarmelade, 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, pistasjenøtter, 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 eplegelé, eple-vaniljekompott, sprø marengs, karamelliserte 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 iskremmer og sorbeter.  
L, E

2020  
**KUTT**  
MATSVINN

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