

## SNACKS

### FRITERT GYOZA

Asiatisk dipp & peanøtter

Hvete, soya, sesam, sulfitt, bygg, peanøtter

55,- PER STYKK

### DAMPET WONTON

Char siu svineribbe & Szechuan chilisaus

Hvete, soya, sesam, egg, sulfitt

75,- PER 2 STYKK

### KIMCHI-OSTEKROKETT

Gochujang majo

Soya, fisk, melk, hvete, egg, sulfitt, sesam, bygg, sennep

75,-

### GRØNNE OLIVEN

Sitrongress & gochugaru

Sulfitt

65,-

## FORRETTER

### KVEITECEVICHE

Syltede grønne jordbær, jalapeño & kokos

Fisk, sulfitt, soya, sesam, egg, sennep

235,-

### TEMPURA SOFTSHELL-KRABBE

Peppersaus, thaibasilikum og lime

Fisk, hvete, melk, sesam, skalldyr, soya, sulfitt

220,-

### TØRRMODNET OKSECARPACCIO

Ramsløk, kewpie-majo, laktofermentert agurk & potet paille

Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sennep, bygg

220,-

### 50GR ENTRECÔTE A5 PUREBRED WAGYU

KAGOSHIMA PREFECTURE JAPAN

Trøffel & yuzu-vinaigrette

Sulfitt, soya

655,-

### DAGENS FORRETT

Varierer - spør oss

215,-

## SPECIAL CUTS

SE EGEN MENY FOR DAGENS UTVALG, ELLER SPØR OSS.  
VI TILBYR STØRRE KJØTTSTYKKER PÅ BEIN, FRA VÅRT EGET  
MODNINGSSKAP OG FRA UTVALGTE GÅRDER OG LEVERANDØRER.

VI ANBEFALER CA. 300GR KJØTT PER PERSON.  
SERVERES MED VALGFRI POTET & SAUS.

## HOVEDRETTER

ENKELTSTYKKER INKLUDERER EN SAUS + POTET ETTER EGET VALG

### 180GR YTREFILET AV NORSK STORFE

475,-

Melk

### 180GR INDREFILET AV NORSK STORFE

545,-

Melk

### 180GR TØRRMODNET YTREFILET AV STORFE

FRA TRØNDELAG

515,-

Melk

### 250GR TØRRMODNET ENTRECÔTE AV STORFE

FRA TRØNDELAG

655,-

Melk

### 180GR ANDEBRYST FRA STANGE, VESTFOLD

475,-

Melk

### 200GR FILET AV STEINBIT

445,-

Melk

### TØRRMODNET UMAMIBURGER

Tørrmodnet burger, brioche brød, kewpie & svartepepper-  
majo, engelsk cheddar, bacon, grillet løk og  
laktofermentert agurk. Hjemmelaget kimchi-potetgull.

Egg, soya, hvete, sulfitt, fisk, sennep, sesam, melk, bygg

295,-

### KJELLERBIFF eller KJELLERFISK

180gr ytrefilet av storfe eller 200gr steinbit  
Bakte poteter, yuzu béarnaise, frisk salat og grillet  
brokkolini med koreansk gochujang-vinaigrette.

Melk, sennep, egg, sulfitt, sesam, soya, hvete, (fisk)

525,-

## TILBEHØR

ALT TILBEHØR SERVERES I «DELESTIL»

## POTET

### BAKTE SMÅPOTETER MED SESAM- & URTEOLJE

Sesam

### POTETKREM MED KIMCHISMØR

Melk, soya, sulfitt, fisk, hvete

## SAUS & DIP

### YUZU BÉARNAISE

Egg, melk, sulfitt, sennep

### KIMCHI SMØRSAUS

Hvete, fisk, sulfitt, soya, melk

### RØDVINSSAUS

Sulfitt

### SZECHUANPEPPER- & KOKOS-SAUS

Sulfitt, soya

### TRØFFEL & YUZU-VINAIGRETTE

Sulfitt, soya

### CHILI CRUNCH

Sulfitt, sesam, hvete, soya

### KEWPIE-MAJO

Sulfitt, egg, sennep, soya, bygg

### RAMSLØKS-MAJO

Egg, sulfitt, sennep

## GRØNNSAKER

75,- PER PORSJON

### TOMATSALAT

Soya & sesam

Sulfitt, soya, fisk, sesam

### GRILLET BROKKOLINI

Med gochujang-vinaigrette

Sulfitt, sesam, hvete, soya

### GRILLET GRØNN ASPARGES

Med chili crunch

Sulfitt, sesam, hvete, soya

### KIMCHI

Chili, hvitløk & ingefær

Hvete, fisk, soya, sulfitt

### LAKTOFERMENTERT AGURK

Gochugaru & hvitløk

Ingen allergener

### FRISK SALAT

Wasabi-vinaigrette

Sulfitt, sennep

## JONATHANS 3-RETTERS

DAGENS FORRETT + KJELLERBIFF ELLER KJELLERFISK + DAGENS DESSERT

875,-

VINPAKKE FRA 565,-

# DESSERT

## PAVLOVA

Grapefrukt og hvit sjokoladekrem,  
sitrus & sitromelisse  
Egg, melk, sulfitt

195,-

## RABARBRA

Crème pâtissière, jordbær & hylleblomst-jus  
Egg, melk

195,-

## TIRA- MISO

Sjokoladeganache & mascarpone-misokrem  
Egg, hvete, melk, soya sulfitt

195,-

## ISKREM eller SORBET

Smaker varierer - spør oss  
Egg, melk

85,- Per kule

## DAGENS DESSERT

Varierer - spør oss

185,-

## MINERALVANN & ALKOHOLFRI

SPARKLING WATER 0,33l	64,-
COCA COLA 0,33l	64,-
COCA COLA ZERO 0,33l	64,-
FANTA 0,33l	64,-
SPRITE 0,33l	64,-
BRAATTAN EPLEJUS Glass	Flaske
Rosetta	58,- 225,-
INDERØY MOSTERI FRUKTJUS	
Bringebær   Rabarbra	58,- 225,-
APPLE- & WILLIAMS PEAR	
Alkoholfri sider	95,- 295,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS	110,-
Alkoholfri mørk lager 0,33l	
ERDINGER WEISSBIER	110,-
Alkoholfri hveteøl, 0,33l	

## VARM DRIKKE

ESPRESSO	64,-
AMERICANO	64,-
CAPPUCINO	66,-
CAFFÈ LATTE	66,-
COFFEE	65,-
Kjeldsberg	
TEA	65,-
Gravraak	
BAILEYS COFFEE	160,-/250,-
IRISH COFFEE	205,-

## ØL & SIDER

E.C. DAHLS PILSNER	4,6%, (0,33l)	110,-	På fat
BROOKLYN LAGER	5,2%, (0,33l)	125,-	På fat
E.C. DAHLS BOLT IPA	6,5%, (0,33l)	145,-	På fat
PERONI GLUTENFRI	4,3%, (0,30l)	125,-	Flaske
NOAM BAVARIA LAGER	5,2%, (0,34l)	155,-	Flaske
BIRRA MORRETI	4,6%, (0,33l)	125,-	Flaske
GALIPETTE CIDRE BRUT	4,5%, (0,33l)	145,-	Flaske

## MUSSERENDE VIN

	Glass	Flaske
AYALA	235,-	1390,-
Britannia Selection Brut Majeur, Champagne, Frankrike		
AYALA	255,-	1525,-
Britannia Selection Rosé Majeur, Champagne, Frankrike		
NYETIMBER	295,-	1700,-
Cuvée-Cheri, Demi-sec, West Sussex, England		
MIONETTO	155,-	925,-
Rive di Santo Stefano Prosecco Superiore Brut, Piemonte, Italia		

## HVITE VINER

	Glass	Flaske
TORRES	165,-	750,-
Waltraud Riesling 2024, Penedès, Spania		
LUIS SEABRA	175,-	795,-
Xisto Ilimitado 2024, Douro e Porto, Portugal		
ALBERTO NANCLARES	195,-	875,-
Pergola Dandelion 2022, Rias Baixas, Spania		
ARTELIUM	215,-	975,-
White Pinot 2023, Sussex, England		
CLOUDY BAY	215,-	975,-
Sauvignon Blanc 2024, Marlborough, New Zealand		
XIMENES-SPINOLA	220,-	990,-
Pedro Ximénes 2022, Jerez-Xérès-Sherry, Spania		
JOYCE	225,-	1050,-
Submarine Canyon Chardonnay 2023, Monterey, USA		

## RØDE VINER

	Glass	Flaske
TERRAZAS DE LOS ANDES	155,-	725,-
Malbec 2023, Mendoza, Argentina		
ALAIN GRAILLOT & THALVIN	165,-	750,-
Syrah Syrocco 2023, Zenata, Marocco		
FÈLSINA	185,-	835,-
Chianti Classico 2023, Toscana, Italia		
SEGHEGIO	190,-	855,-
Sonoma Zinfandel 2023, California, USA		
LOPEZ DE HEREDIA	275,-	1250,-
Viña Tondonia 2013, Rioja, Spania		
PRODOTTORI DEL BARBARESCO	255,-	1150,-
Nebbiolo, 2022, Piemonte, Italia		
CLOUDY BAY	285,-	1275,-
Pinot Noir 2023, Marlborough, New Zealand		
CHATEAU MUSAR	325,-	1450,-
Blend 2019, Bekaa Valley, Libanon		

Alle viner kan inneholde sulfitt



# GRILL

Velkommen til et digg måltid!  
Velg saus og tilbehør selv, eller gå for noen  
av våre retter med ferdig utvalgt tilbehør.

Vi jobber stadig med å hente råvarer fra utvalgte gårder og  
leverandører som setter både kvalitet og dyrevelferd i fokus.

Spør oss gjerne om anbefalinger!

## APERITIF

### Miyagi Old Fashioned

Japansk Whisky | Amaro | Kokosvann | Aromatisk Bitter  
205,-

### Umeshu Mule

Japansk Vodka | Umeshu Sake | Ingefær | Rabarbra | Eple  
205,-

### Britannia Selection Champagne

Glass 235,- | Flaske 1390,-