THE WELL
BRASSERIET

Småretter | Snacks

Sitron- og chilimarinerte oliven *(SU)* (VE) 95,-
Lemon and Chilli Marinated Olives

Focaccia med aioli *(E, W)* (V) 95,-
Focaccia with Aioli

BBQ-marinerte kyllingvinger *(MU)* 225,-
BBQ Marinated Chicken Wings

Pitabrød med pisket fetakrem *(M, W, SU)* (V) 195,-
Nystekt pitabrød med dip av pisket fetaost, grillet paprika, hvitløk, soltørket tomat og chili
Whipped Feta with Roasted Pepper
Freshly baked pita bread with whipped feta, grilled pepper, garlic, sun-dried tomato and chilli

Norsk ost og spekemat for to *(M, W)* 395,-
Med lokal spekemat, husets marmelade, oliven, druer og sprøstekt brød
Norwegian Cheese and Charcuterie for Two
With local cured meats, house-made marmalade, olives, grapes and crisp bread

Forretter | Starters

Brasseriets bifftartar *(E, M, W, MU, SU)* 295,-
Med trøffelmajones, parmesan, pepperrot, kapers, rødbeter, sjalottløk og ristet rugbrød
Brasseriet Beef Tartare
With truffle mayonnaise, Parmesan, horseradish, capers, beetroot, shallots and toasted rye bread

Kremet gresskarsuppe *(W)* (V) 195,-
Med kokosmelk, brødkrutonger, ristede gresskarfrø og urteolje
Creamy Pumpkin Soup with Roasted Seeds
With coconut milk, bread croutons, toasted pumpkin seeds and herb oil

Råmarinert laks *(F, M, W, SU)* 315,-
Med ørretrogn, kjernemelk, lime, urter, løk, avokado, chili, sjalottløk og sprø rugkjeks
Raw-marinated Salmon with Roe and Buttermilk
With trout roe, buttermilk, lime, herbs, onion, avocado, chilli, shallots and a crisp rye cracker

 # Kalix løyrom og Røros-rømme *(F, M, W, SU)* 365,-
Med økologisk Røros-rømme, rødløk, gressløk, sitron og toast
Kalix Vendace Roe with Røros Sour Cream
With organic sour cream from Røros, red onion, chives, lemon and toast

Hovedretter | Mains

Brasseriets smørbrødtrio 325,-
Serveres på fjøl med syltede grønnsaker *(MU, SU)*:
- Dansk brød med rødspette og remulade *(E, F, M, W, MU, SU)*
- Dansk brød med oksekjøtt, aromasopp og jordskokk-puré *(M, W, SU)*
- Dansk brød med hummus av soltørket tomat, løk, blomkål og kantareller *(M, W, SU)*

Brasseriet Sandwich Trio
Served on a board with pickled vegetables and mustard seeds:
- Danish bread with plaice and remoulade
- Danish bread with beef, mushrooms and Jerusalem artichoke purée
- Danish bread with sun-dried tomato hummus, onion, cauliflower and chanterelles

Club sandwich *(E, W, MU, SU)* 325,-
Surdeigsbrød med økologisk kyllingbryst, bacon, salat, tomat og sennepsmajones. Serveres med aioli og bistrofries
Club Sandwich
Sourdough bread with organic chicken breast, bacon, lettuce, tomato and mustard mayonnaise. Served with aioli and bistro fries

The Well burger *(E, M, W, SU)* 315,-
Med briochebrød, cheddar, syltet løk, chilimajones, salat, tomat, jalapeño og bistrofries
The Well Burger
With brioche bun, cheddar, pickled onion, lettuce, chilli mayonnaise, tomato, jalapeño and bistro fries

Grillet tortilla med oksekjøtt *(E, W, SU)* **295,-**
Med salat, tomat, syltet løk, bistrofries og chilimajones.
Grilled Tortilla with Beef
With lettuce, tomato, pickled onion, bistro fries and chilli mayonnaise.

Grillet sellerirot med linser og bygg (VE) 295,-
(B, CEL, SU)
Med hummus med chili og soltørket tomat, lønnesirup, urter og grønn urteolje.
Grilled Celeriac with Lentils and Barley
With chilli and sun-dried tomato hummus, maple syrup, herbs and green herb oil.

Linguine med scampi *(M, W, SF, SU)* 315,-
Med squash, tomat, hvitløk, persille, chili, parmesan og frisk spinat.
Linguine with Scampi
With courgette, tomato, garlic, parsley, chilli, Parmesan and fresh spinach.

Moules frites *(M, MO, SU)* 345,-
Hvitvinsdampede blåskjell i kremet saus med chili, hvitløk og friske urter. Serveres med bistrofries og aioli.
Moules Frites
White wine-steamed mussels in a creamy sauce with chilli, garlic and fresh herbs. Served with bistro fries and aioli.

Pannestekt torsk *(F, M, SU)* 445,-
Med potet- og pastinakkpuré, sesongens grønnsaker, grillet blomkål, bacon og fransk smørsaus med gressløk.
Pan-Fried Cod
With potato and parsnip purée, seasonal vegetables, grilled cauliflower, bacon and French butter sauce with chives.

Langtidsbraisert oksekjake *(SU)* 345,-
Med kortreiste, bakte perlepoteter fra Bjertnæs, grillede grønnsaker, rødvinssaus og revet, syltet gulrot
Slow-Braised Beef Cheek
With locally sourced, baked pearl potatoes from Bjertnæs, grilled vegetables, red wine sauce and grated pickled carrot

 # The Well ytrefilet *(E, M, SU)* 545,-
Med sesongens grønnsaker, béarnaisesaus og bistrofries eller bakte perlepoteter fra Bjertnæs med parmesan
The Well Sirloin Steak
With seasonal vegetables, béarnaise sauce and bistro fries or baked pearl potatoes from Bjertnæs with Parmesan

Salater | Salads

The Well quinoasalat *(CEL, PN, SO, SU)* 295,-
Tricolor quinoa, avokado, ruccola, rotgrønnsaker, peanøtter, edamamebønner, agurk, cherrytomater, syltet ingefær og misodressing
Velg mellom tofu (VE) eller økologisk kylling.
The Well Quinoa Salad
Tricolour quinoa, avocado, rocket, root vegetables, peanuts, edamame beans, cucumber, cherry tomatoes, pickled ginger and miso dressing
Choose between tofu (VE) or organic chicken.

Cæsarsalat med økologisk kylling *(E, F, M, W)* 295,-
Med bacon, krutonger, parmesan, romanosalat og klassisk cæsardressing
Caesar Salad with Organic Chicken
With bacon, croutons, Parmesan, romaine lettuce and classic Caesar dressing

Sauser | Sauces

Aioli *(E)*, aioli	30,-
Chilimajones *(E, SU)*, Chilli Mayonnaise	30,-
Trøffelmajones *(E, SU)*, Truffle Mayonnaise	30,-
Béarnaisesaus *(E, SU)*, Béarnaise Sauce	30,-
Rødvinssaus *(SU)*, Red Wine Sauce	30,-
Peppersaus, Pepper Sauce	30,-

Hvit Pizza | White Pizza

Pizza Chili Chicken *(M, W)* 285,-
Økologisk kylling, mozzarella, chili og frisk oregano
Organic chicken, mozzarella, chilli and fresh oregano

 # Pizza Mortadella *(W, M, PT, PE, AL, CN)* 345,-
Mortadella, pistasjnøtter, stracciatella og cherrytomater
Mortadella, pistachios, stracciatella and cherry tomatoes

Pizza Truffle *(E, M, W, CN, PE, AL)* 295,-
Trøffelsalami, blandede nøtter og trøffelmajones
Cured truffle salami, mixed nuts and truffle mayonnaise

Pizza Skogsopp *(M, W)* (V) 285,-
Sopp, mozzarella, Haukeli chèvre og frisk timian
Pizza with Forest Mushrooms
Mushrooms, mozzarella, Haukeli chèvre and fresh thyme

 # Pizza Løyrom *(E, F, M, W)* 345,-
Totenflak, rømme og ramsløkaioli
Pizza with Vendace Roe
Toten crisps, sour cream and wild garlic aioli

Rød Pizza | Red Pizza

Pizza Caprese *(M, W)* (V) 275,-
Konfiterte cherrytomater, mozzarella, burrata fra Toddum Gård og frisk basilikum
Confit cherry tomatoes, mozzarella, burrata from Toddum Gård and fresh basil

Pizza Nduja *(M, W)* 295,-
Sterk ndujapølse, mozzarella, rødløk og ruccola
Spicy nduja sausage, mozzarella, red onion and rocket

 # Pizza Parma *(M, W, PN)* 325,-
Parmaskinke, mozzarella, aromasopp, ruccola og ristede pinjekjerner
Parma ham, mozzarella, mushrooms, rocket and toasted pine nuts

Pizza Fønix *(M, W, WN)* (V) 295,-
Norsk Fønix blåmuggost, mozzarella, fiken, ruccola og ristede valnøtter
Norwegian Fønix blue cheese, mozzarella, figs, rocket and toasted walnuts

Spør din servitør hvis du ønsker vegansk pizza.
Ask your waitor for vegan pizza.

Tilbehør | Sides

Bistrofries 65,-
Bistro fries

Grønn salat med husets vinaigrette 75,-
Green salad with house vinaigrette

Bakte sesonggrønnsaker med urteolje 85,-
Roasted seasonal vegetables with herb oil

Bakte perlepoteter fra Bjertnæs med parmesan *(M)* 95,-
Roasted baby potatoes from Bjertnæs with Parmesan

Smørstekt skogsopp med hvitløk og urter *(M)* 95,-
Wild mushrooms sautéed in butter with garlic and herbs

Desserter | Desserts

Husets iskrem eller sorbet *(E, M)* 195,-
Serveres med friske bær
Sorbetens allergener avhenger av dagens utvalg.
House-Made Ice Cream or Sorbet
Served with fresh berries.
Sorbet allergens vary depending on today's selection

Sjokoladefondant *(E, M, W)* 195,-
Serveres med husets vaniljeis
Chocolate Fondant
Served with house-made vanilla ice cream

Lun eplepai *(E, M, W, SU)* 195,-
Med karamellsaus og husets vaniljeis
Warm Apple Pie
With caramel sauce and house-made vanilla ice cream

Sitronterte *(E, M, W, SU)* 195,-
Med myk marengs og husets bringebærsorbet
Lemon Tart with Raspberry Sorbet
With soft meringue and house-made raspberry sorbet

Vi minner om at betaling i restauranten skjer med armbåndet ditt før du går. Please note that payment in the restaurant is made using your wristband before you leave.

Kaffe & te | Coffee & Tea

Espresso	49,-/59,-
Americano	49,-/59,-
Cortado (M)	55,-/59,-
Cappuccino (M)	55,-/59,-
Caffe Latte (M)	55,-/59,-
Iced Coffee	59,-/69,-
Havremelk, Oat Milk	+5,-
Bestemors Have-te Fruit & Berry Tea	45,-
Morgenfrisk Sitruste Morning Fresh Citrus Tea	45,-
Energisk Ingefærte Energetic Ginger Tea	45,-
English Breakfast Tea	45,-

Alkoholfri drikke | Soft Drinks

	Glass | Flaske
The Well Juice Gulrot, chili, ingefær og eple Carrot, chili, ginger and apple	109,-
Pære, agurk, selleri, spinat og eple *(CEL)* Pear, cucumber, celery, spinach and apple	109,-
The Well Iced Tea Spør din servitør om dagens smak. Ask your waiter for today´s flavor.	89,-
Oppegård Brus Bringebær Local Soda: Oppegård Brus Raspberry	89,-
Ringi Eplemost	65,-
Luscombe Sicilian Lemonade	65,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Zero, Sprite Zero	65,-
Kombucha Ingefær / Ginger Jordbær / Strawberry	89,-

Ravn & By Sparkling Botanical Drinks		
No1 - Eple, stjerneanis og hylleblomst No1 - Apple, star anis and elderflower	33 cl	129,-
No2 - Rips, vanilje og florale urter No2 - Red currant, vanilla and floral herbs	33 cl	129,-
No3 - Blåbær, lavendel og ingefær No3 - Blueberry, lavender and ginger	33 cl	139,-
Copenhagen Sparkling Tea Økologisk alkoholfri musserende te Organic Non-Alcoholic Sparkling Tea		119,- | 495,-
Hansa Null *(Glutenfri / gluten-free)*	50 cl	89,-
Nøgne Ø Himla Humla *(B)*	33 cl	89,-
Ginger Joe Non-Alcohol	33 cl	89,-
Purezza vann med kullsyre Purezza Sparkling Water		49,-/75,-

Øl & Sider | Beer & Cider

The Well Velvære Pils 2,4 %	33 cl	89,-
Fatøl Hansa Pilsner *(B)*, Draught	50 cl	139,-
Fatøl Hansa Mango IPA *(B)*, Draught	50 cl	149,-
Sassy Cider Extra Dry	33 cl	129,-
Ginger Joe *(SU)*	33 cl	129,-
Sol Beer *(B)*	33 cl	129,-
Oslo Brewing Norwegian Blonde *(B)*	33 cl	129,-
Oslo Brewing Lager gluten-free	33 cl	135,-
Nøgne Ø Blanc *(B, W)*	33 cl	129,-
Nøgne Ø Brown Ale *(B, W)*	33 cl	139,-

Musserende vin & Champagne
Sparkling Wine & Champagne

	Glass | Flaske
NV Prosecco Signore Giuseppe, Veneto, Italy	145,- | 695,-
NV Crémant de Bourgogne Raoul Clerget, Bourgogne, France	169,- | 795,-
NV Champagne Special Reserve Léonce d'Albe, Aube, France	210,- | 1.095,-

Hvitvin | White Wine

2022 Hans Geissler Riesling Trocken, Rhein, Germany	145,- | 695,-
2023 Chablis Cuvee Saint Martin Dom. Laroche, Chablis, France	179,- | 850,-
2022 Henry Natter Sancerre Loire Valley, France	195,- | 950,-
2023 Sandhi Chardonnay Central Coast, California, USA	199,- | 995,-

Rosévin | Rosé Wine

2021 Domaine Triennes Triennes, Languedoc-Roussillon, France	149,- | 695,-

Rødvin | Red Wine

2021 Valpolicella Classico DOC Allergrini, Veneto, Italy	149,- | 695,-
2024 Les Salices Pinot Noir François Lurton, Languedoc-Roussillion, France	149,- | 695,-
2019 Barbera d'Alba Superiore Fenocchio, Piemonte, Italy	185,- | 915,-
2020 Jean Leon Palau Merlot Penedés, Spain	210,- | 1050,-

Dessertvin | Dessert Wine

2024 Toso Brachetto d'Acqui Fiocco di Vite, Piemonte Italy	125,- | 615,-
2021 Disznókö Tokaji Furmint Late Harvest, Hungary	145,- | 750,-
2022 Bringebærlandets dessertvin Drøbak, Norway	159,- | 895,-

Årgang kan variere etter tilgjengelighet. Spør oss gjerne om hvilken som serveres.
Vintage may vary based on availability. Feel free to ask which one is being served.

Brennevin | Spirits

	4 cl
Gin	
Tanqueray	130,-
Gin Mare	140,-
Botanist Gin	160,-
Harahorn Gin	140,-
Bareksten	140,-
Harahorn Pink	150,-
Hendricks	160,-
Vodka	
Koskenkorva	130,-
Ketel One	150,-
Grey Goose	160,-
Belvedere	145,-
Whiskey	
Tullamore Dew	130,-
Monkey Shoulder	140,-
Glenfiddich 12yo	160,-
Macallan 12	235,-
Michters US*1 Bourbon	195,-
Balvenie 12	200,-
Johnnie Walker Black Label	145,-
Johnnie Walker Blue	485,-
Nikka From the Barrel	215,-
Rum	
Captain Morgan White	130,-
Captain Morgan Spiced Gold	130,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	170,-
Plantation XO	165,-
Zacapa 23	160,-
Cognac	
Braastad VSOP	140,-
Braastad XO	180,-
Remy Martin VSOP	160,-
Braastad XO	160,-
Akevitt	
Lysholm #52	110,-
Løiten Linje	120,-
Bareksten Botanical	175,-
Gammel Opland	130,-

Mocktails | Mocktails

Alkoholfritt, Non-Alcoholic

	Glass
Berry Spritz Bringebær, jordbær, grapefrukt, Orange Bittersweet Aperitivo. Raspberry, strawberry, grapefruit, Orange Bittersweet Aperitivo.	139,-
Amaretti Sour *(E)* Lyre's Amaretti, Lyre's American Malt, sitron. Lyre's Amaretti, Lyre's American Malt, lemon.	139,-
Amazonia Pasjonsfrukt, ananas, lime, alkoholfri rom, mint. Passionfruit, pineapple, lime, alcohol-free rum, mint.	139,-
Ginish G&T Ginish, Thomas Henry tonic water.	129,-
Slurp Non-Alcoholic Mojito	129,-

Signatur-cocktails | Signature Cocktails

Jungle Bird Bacardi Spiced Rum, Campari, ananas, pasjonsfrukt og lime. Bacardi Spiced Rum, Campari, pineapple, passionfruit and lime.	195,-
Orchard Fizz Whitley Neill Aloe og agurk-gin, grønt eple, sitron, brus Whitley Neill Aloe and cucumber gin, green apple, lemon, soda	195,-
Pink Panther Harahorn Pink Gin, roselemonade Harahorn Pink Gin, rose lemonade	195,-
Oslo Mule Aquavit, lime, ingefærøl Aquavit, lime, ginger beer	195,-
Amber Tea Tullamore, iste, ananas, pasjonsfrukt Tullamore, ice tea, pinapple, passionfruit	195,-

Klassiske cocktails | Classic Cocktails

Spør din servitør om klassiske cocktails.
Ask your waiter about classic cocktails.

Embrace the Digital Detox

Brasseriet er en mobilfri sone
Brasseriet is a mobile-free zone

Allergener | Allergens

Vi kan tilpasse rettene våre etter vegetariske ønsker eller matallergier. Spør din servitør om muligheter.
We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires. Please ask your waitor for possibilities.

B = bygg, *barley**
E = egg, *egg*
F = fisk, *fish*
M = melk / laktose, *milk / lactose*
R = rug, *rye**
W = hvete / gluten, *wheat / gluten*
CEL = selleri, *celery*
MU = sennep, *mustard*
MO = bløtdyr, *molluscs*
SF = skalldyr, *shellfish*
SO = soya, *soya*
SU = sulfitt, *sulphite*
AL = mandler, *almonds*
CN = cashewnøtter, *cashew nuts*
PE = peanøtter, *peanuts*
PN = pinjekjerner, *pine nuts*
PC = pekannøtter, *pecan nuts*
SE = sesamfrø, *sesame seeds*
HN = hasselnøtter, *hazelnuts*
WN = valnøtter, *walnuts*
PT = pistasjnøtter, *pistachio nuts*

(V) = *vegetar*, vegetarian
(VE) = *vegan*, vegan

= ikke inkludert i hotellpakker, *not included in hotel packages*

* Inneholder gluten, contains gluten

Vi minner om at betaling i restauranten skjer med armbåndet ditt før du går. Please note that payment in the restaurant is made using your wristband before you leave.