



ENGØ GÅRD
25 ÅR

BRASSERIE NINA

DAGENS ANBEFALING:
3 - RETTERS SHARINGMENY
795 pp.

CÆSARSALAT325
Crispy kylling, bacon,
parmesan, krutonger og cæsardressing
L,F,Sp,G(hvete),Su,E

LINSESALAT265
Granateple, agurk, syltet gulrot,
hummus med urter og grillet brød
G(hvete),Lu,Se

TOMAT & BURRATA265
Balsamico og basilikum
L,Su

BIFF TARTAR265
Kapers, sjalottløk, crispy
surdeigsbrød og dijonsennep
Sp,Su,L,G(hvete)

PORNSTAR HAMACHI345
Pasjonsfrukt, vodka, avokado, crispy mais,
koriander, syltet jalapeños og en shot prosecco
F,Su

SKALLDYRSUPPE345
Blåskjell, kamskjell og focaccia
L,S,C,B

MOULES FRITES325
Blåskjell, fries og grønn aioli
S,L,E,Su

AVOKADOTOAST295
Parma, posjert egg, olivenolje og chiliflak
495
Hummer, olivenolje og chiliflak
G(hvete),E,S

HUMMER TAGLIOLINI435
Engøs hjemmelagde tagliolini
med hummer og sitronsmør
G(hvete),S,M,E,L



SHARING



ØSTERS
Cherryeddik,
sjalottløk og sitron
B,Su

6 stk. 395
12 stk. 785

SKALLDYRPLATÅ (min. 2 pers)
Østers, reker, sjøkreps, krabbeklør,
kamskjell, focaccia og sitronmajones
S,Su,F,M,G(hvete),B,L

pp. 1 095

ENGØ ANBEFALER RUINART BRUT

1 955

ANTIPASTITALLERKEN
Ost, mortadella, salami, parmaskinke, oliven,
grillede grønnsaker, focaccia og olivenolje
Su,G(hvete)

325



SIDES			
FOCACCIA OG OLIVENOLJE	G(hvete)	65	
KONGEØSTERSSOPP OG SVART HVITLØKSMAJONES	So	85	
GRØNN ASPARGES MED SITRONVINAIGRETTE		95	
GRILLEDE POTETER MED GRØNN AIOLI	E,Sp,Su	85	
ENGØS FRIES MED GRØNN AIOLI	L,E,Su	85	
CRISPY GRØNNKÅL		65	
GRØNN SALAT		65	
BEARNAISESAUS	L,E,Su	85	
ANTIBOISESAUS	E,Su	85	
BEURRE BLANC	M,Su,L	85	
SITRONMAJONES	E	65	
GRØNN AIOLI	E,Su,Sp	65	

G = Gluten, S = Skalldyr, E = Egg, F = Fisk, P = Peanøtter, So = Soya, L = Laktose, N = Nøtter, C = Selleri, Sp = Sennep, Se = Sesam, Su = Sulfitt, Lu = Lupin, B = Bløtdyr, M = Melk

JOSPER GRILL

KAMSKJELL205
To kamskjell servert i skjellet med urtesmør
S,E,L

SJØKREPS (500g)495
Grillet brød, chili og hvitløk
S,G(hvete)

BREIFLABBHALE (600g, 1-2 pers)695
Linsesalat med syltet gulrot og antiboisesaus
F,Lu

SALTBAKT HAVABBOR (1kg, 1-2 pers)1 195
Poteter, tomat- og ruccolasalat og beurre blanc
F

GRILLET SOMMERKÅL325
Crispy kikerter, syltet
gresskar og gresskarfrøpuré
Lu,Su

TAGLIATA DI MANZO325
Biff (150g), ruccola,
parmesan, sitron og olivenolje
Su

SHORT RIBS (300g, 1-2 pers)525
Grønn salat og hjemmelaget barbequesaus
E,Su,Sp

KALVERACK (500g, 1-2 pers)895
Grønn asparges og chimichurri
Su

TOURNEDOS (200g)525
Sopp og bearnaisesaus
L,E,Su

ENGØBURGER345
Brioche, tomat, grillet rødløk, sylteagurk, bacon,
cheddar, chilimajones og fries
G(hvete),E,L,Sp,Su

DESSERT

BRILLANT-SAVARIN195
Ost servert på klassisk Bourgogne vis
L

KEY LIME PIE195
G(hvete),L,E

SGROPPINO195
Limesorbet med Prosecco
Su

NORSKE JORDBÆR195
Servert med Engøs hjemmelagde vaniljeis
L,E

AFFOGATO EL CAFFÉ195
Engøs vaniljeis druknet i espresso
L,E

TIL BARNA

PENNE BOLOGNESE225
G(hvete)

MINIBURGER MED FRIES225
G(hvete),L

PØLSER MED FRIES225
G(hvete),L

ISKREM95
Vanilje E,L
Sjokolade E,L
Jordbærsorbet

