



## Fløien Folkerestaurant – en del av...



## De historiske HOTEL & SPISESTEDER Matvegen

### De historiske Hotel & Spisesteder

De Historiske er en unik medlemsorganisasjon bestående av mange av Norges mest sjarmerende hotell og spisesteder.

For å få tildelt en slik tittel kreves det et bevisst forhold til vertskapsrollen, der historiefortelling danner rammen for opplevelsene innen overnatting og gastronomi.

Med fortiden som ramme, ønsker vi å skape nye historier for våre gjester gjennom spennende opplevelser. Håpet er at disse historiene kan fortsette å leve i gjestenes minne lenge etter at de er kommet hjem.

Mer informasjon finnes på [www.dehistoriske.no](http://www.dehistoriske.no)

### Matvegen - øst til vest eller omvendt...

Naturen mellom Oslo og Bergen varierer og setter farge på alle sanseopplevelsene underveis, bare forsterket av de kulinariske møtene våre kokker, servitører og vertskapet vil gi deg.

Oslo – Geilo – Bergen – Lom – Oslo

### Matvegen - med en smak av kyst & fjord

De beste råvarer fra Norges kyst- og fjordområder på godt norsk kjøtt og sjømat tilbys i vår matveg. Spesielt fra havets spiskammer vil mange av de utvalgte spisesteder og hoteller servere sjømat i toppklasse – sjømat hentet fra kysten av Norge.

Fevik – Stavanger – Bergen – Trondheim – Mosjøen – Lofoten



### Smak av kysten

... et nettverksprosjekt som har til formål å tilføre kunnskap om og øke bruken av sjømat ved å tilby beboere, tilreisende og turister unike opplevelser knyttet til sjømat og kystkultur.

Med fokus på kvalitet, sesong, ernæring, menyutvikling og historiefortelling har bedriftene kvalifisert seg til å bære det nyetablerte kvalitetsstempelen Smak av kysten. Hvert spisested legger sin stolthet i å tilby deg sesongens aller beste lokale råvarer. Nettopp det gir en helt spesiell opplevelse - vinterfersk kystorsk, vårsild og brosme, sommerens makrell og høstfest med skalldyr.

Smak på hver årstid!

Mer informasjon finnes på [www.smakavkysten.no](http://www.smakavkysten.no)

## FORRETTER - STARTERS

**Røkt Andebryst** servert med en frisk Rødkålkompott med Rosiner og Svisker i sirup  
*Breast of Duck served with a fresh Red Cabbage compote with Raisins and prunes in syrup*  
NOK 135.00

**Vellagret Spekeskinke fra Brakstad** på en Salat av friske Asparages tilsmakt med Sherrysirup  
*Norwegian cured Ham with Asparagus and mountain Cheese flavoured with Sherry syrup*  
NOK 135.00

**Enebærrøkt Ørretfilet** på salt Havrekjeks servert med Urtekrem og Agurksalat  
*Juniper smoked Trout on a salty Oats biscuit served with Herb cream and Cucumber salad*  
NOK 120.00

**Skalldyrssalat** med Sitrusvinaigrette, Hvitløksmajones og Urtetoast  
*Shellfish Salad with Citrus vinaigrette, Garlic and Herb toast*  
NOK 165.00

## SUPPER / SOUPS

**Tomat- og Skalldyrtimbale med Urter** Servert med en smakfull Skalldyrconsommé  
*Tomato and Shellfish timbale in a tasty Shellfish consommé*  
NOK 120.00

**Kald Avocado- og Agurksuppe** garnert med Lakserogn i krustade  
*Cold Avocado and Cucumber soup with Salmon roe in a croustade*  
NOK 110.00

### Litt mer... / Something extra...

En liten velsmakende salat i tillegg  
A small and tasty salad on the side  
NOK 75.00



En 3-retters meny basert på sesongens og dagens absolutt beste lokale råvarer fra vår vakre kyst. Vi lar oss inspirere av tradisjoner og henter kunnskap fra kysten vår, og forteller deg gjerne om bakgrunnen for dagens meny og hva vi gjør for å fremme den gode smaken

*Taste the Coast – ask your waiter*

**Dagens 2 eller 3 retter – dagens pris**  
**Today's 2 or 3 courses – today's price**

## HOVEDRETTER FISK MAIN COURSES FISH

**Skinnstekt Laksefilet** servert med Agurksalat, Hollandaise saus og kokte poteter  
*Fillet of Salmon served with Cucumber salad, sauce Hollandaise and boiled Potatoes*  
NOK 280.00

**Dampet Kveite** med kremet Sennepssaus servert på glasert Pastinakk med Urter og Anna Poteter  
*Grilled Halibut served with creamed Mustard sauce on glazed Parsnip with Herbs and Anna Potatoes*  
NOK 325.00

**Grillet Breiflabbmedaljong** servert med Selleripuré og Sukkererter.  
Rødvinsjy og stekte Poteter  
*Grilled medallion of Monkfish wrapped in cured Ham, served with Celery purée and Mange Tout. Red wine jus and fried Potatoes*  
NOK 338.00



**Kjøkkensjefens anbefaling**  
**The Chef's recommendation**

**Lettstekte Kamskjell**

på en mild Selleripuré garnert med Rødbetmarmelade  
Scallops on a mild celery purée with Beetroot marmelade

**Braisert Lammeskank**

servert med Rotgrønnsaker, Lammesjy  
og Timian stekte Poteter

*Braised Leg of Lamb served with Root vegetables, Lamb  
gravy and fried Potatoes flavoured with Thyme*

**Fløiens delikate Fruktterte**

med Hjemmelaget Vaniljesaus

Fløien's exquisite Fruit pie with home made Vanilla sauce

**NOK 495.00**

Norge frembringer mange særdeles gode råvarer betinget av sitt klima og sin natur. Kaldt rent vann og en begrenset vekstperiode gir gode resultater. Vi føler at hele årets sommermeny representerer disse kvalitetene, men har tillatt oss å spesielt anbefale følgende 3-retters meny – en god smak av Norge. Velbekomme!

**HOVEDRETTER KJØTT**

**MAIN COURSES MEAT**

**Rosastekt Hjortepomme med bakt Fiken,**

Viltsjy tilsmakt med Rognebær sesongens

Grønnsaker og dampende Mandelpoteter

*Roasted Plum of Deer with baked Figs,*

*Game jus flavoured with Rowan berries*

*Vegetables of the season and Almond Potatoes*

**NOK 340.00**

**Helstekt Indrefilet**

servert med Urtesmør, syltet Rødløk

friske Grønnsaker og Anna Poteter

*Medallion of Beef with Oyster mushrooms*

*served with Herb butter, pickled Onions,*

*fresh Vegetables and Anna Potatoes*

**NOK 315.00**

**Kylling fra Løken Gård**

fulgt av Grønnsaker bakt med Ingefær

servert med en smakful sjysaus tilsmakt med

Honning og Appelsin. Stekte Poteter

*Livèche Breast of Chicken on Vegetables*

*baked with Ginger served with a tasty Red wine*

*jus seasoned with Honey and Orange.*

*Fried Potatoes*

**NOK 275.00**

**VEGETARMENY - VEGETARIAN MENU**

**Fløiens Sommersalat**

garnert med Vannmelon, Fetaost og Oliven

Peppermynthevinaigrette

*Summer Salad - garnished with Watermelon,*

*Feta cheese and Olives. Peppermint vinaigrette*

**NOK 175.00**

**Ravioli med Gorgonzola i en smakfull Fløtesaus**

garnert med Valnøtter, servert med frisk Salat

*Ravioli with Gorgonzola in a tasty Cream sauce*

*garnished with Walnuts, served with a fresh*

*Salad*

**NOK 185.00**

**DESSERTER- DESSERTS**

**Rabarbra- og Jordbærkompott**

servert med Fløte. Søte Kjeks

*Rhubarb and Strawberry compote with cream.*

*Sweet biscuits*

**NOK 95.00**

**Sesongens friske Bær**

med Vaniljeis eller Fløte

*Berries of the Season with*

*Vanilla ice-cream or Cream*

**NOK 110.00**

**Fløiens Isparfait med Nøttebunn, servert**

med rørte Bær og Urter på Honningspeil

Fløien's Parfait on a nut base, served with Berries

and Herbs on Honey

**NOK 125.00**

**Hjemmelaget Sjokolademousse**

med Aprikoskompott og Ostekrem

*Homemade Chocolate Mousse*

*with Apricot compote and Cheese cream*

**NOK 140.00**

**Et utvalg av Norske Oster servert med Nøtter i**

Portvinssirup og hjemmebakket Brød

Selection of Norwegian Cheese, served with nuts

in a Port wine sauce and home made Bread

**NOK 140.00**



## Lyststedet Bellevue – Fløien Folkerestaurant – Bryggen Tracteursted



Foto: Lyststedet Bellevue, Fløien Folkerestaurant, Bryggen Tracteursted



BELLEVUE RESTAURANTER

*Velkommen til Bellevue Restauranter!*

*Hvert av våre spisesteder er unikt og har sin egen historie, sin spesielle beliggenhet og et profesjonelt og engasjert personale. Vi har vært i faget i over 100 år, og med det følger det kunnskap og tradisjoner, faglig skikkelighet og det lille ekstra som gir den helt spesielle opplevelsen!*

*Velbekomme!*

*Eric Saudan  
Innehaver*

For mer informasjon om Bellevue Restauranter eller om et av våre spisesteder, se **bellevue.no**

### **Bordbestilling online:**

Husk at du kan bestille bord inntil 8 personer på Bryggen Tracteursted og Fløien Folkerestaurant via vår nettside!  
55 33 69 99 / [booking@bellevue.no](mailto:booking@bellevue.no)