



FORRETTER & DELERETTER

Fjellskåls Fiskesuppe 195,- / Stor porsjon 295,- ④ ⑦ ⑫

Kremet fiskesuppe med Hvit fisk | Rød fisk | Gulrøtter | Purreløk | Toppet med bladpersille og kjørvellolje

Fjellskåls Skalldyrsuppe 349,- / Stor porsjon 495,- ② ⑦ ⑫ ⑭

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe | Håndpillede reker | Toppet med bladpersille og kjørvellolje

Våre supper serveres med nystekt brød ① og pisket smør ⑦ (glutenfritt på forespørsel)

Salat med Tunfisk tataki 445,- ④

Lynstekt fersk tunfisk | Blandet salat | Cherrytomater | Posjert egg ③ | Toppet med miso-dressing ⑥

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks og Eldhusrøykt Laks 269,- ④

Serveres med sennepssaus ⑩ ⑦ (laktosefri) | Rørosrømme med dill, sitron & rødløk ⑦

Bytt røykelaks med røykt villaks for + 70,-

Carpaccio av Indrefilet av Storfe eller Hvalkjøtt 299,- ①

Velg mellom urtemarinert indrefilet av storfe eller hvalkjøtt.

Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

Kaviarsymfoni 289,- ④

Fire typer norsk kaviar | Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Sitron

Kalix-Løyrom 50 g 599,- ④

Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

ROGN Stør-Caviar Symfoni 799,- ④

Fire typer Stør-Caviar | Ristet brød ① | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Sitron

Stør-Caviar fra ROGN ④

Ristet brød ① (glutenfritt på forespørsel) | Rørosrømme ⑦ | Rødløk | Dill | Sitron

	Sibirsk stør	Hvit stør	Oscietra	Oscietra LYS	GOLD imperial	Beluga
15g	550,-	580,-	700,-	850,-	750,-	2000,-
30g	1100,-	1150,-	1400,-	1650,-	1500,-	3950,-
50g	1800,-	1910,-	2400,-	2600,-	2500,-	6500,-
125g	4500,-	4700,-	5500,-	6300,-	6000,-	16000,-

Sashimi ④ ⑭

Ponzusaus ④ ⑥ | Soyasaus ① ⑥

Glutenfri soyasaus serveres til på forespørsel

Aurora laks	195,-
Regnbueørret	195,-
Glitne kveite	195,-
Kingfish/Hamachi	265,-
Bluefin Tunfisk «Chu-toro»	379,-
Gulfinnet Tunfisk	265,-
Kamskjell fra Øygarden	239,-
Kuskjell	199,-
Kråkebolle Grønn/Rød	229,-
Teppeskjell	79,-

Østers pr. stk. ⑭

Serveres på is med sitron | Tabasco og/eller mignonette serveres til på forespørsel

Boudeuse no. 5	89,-
Gillardeau no. 3	109,-
Regal D'OR no. 3	119,-
Blue Point	98,-
Wild local flat oyster	119,-
Wild local gigas oyster	114,-
Gratinert østers med kjørvell- og estragonsmør med parmesan + 10,- stk ⑦	

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt

6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter

13. Lupin 14. Bløtdyr



FORRETTER & DELERETTER

Reketallerken ②

295,- / Stor porsjon 585,-
Ferske reker | Sitron | Majones ③

Reketallerken - Store Varanger-reker ②

395,- / Stor porsjon 785,-
Ferske store varanger-reker | Sitron | Majones ③

Dampede Blåskjell ⑫⑭

199,- / Stor porsjon 385,-
Extra virgin olivenolje | Hvitløk | Bladpersille
Et hint av chili | Serveres med aioli ③⑩

Kremede Spicy Blåskjell ⑦⑫⑭

215,- / Stor porsjon 399,-
Fløte ⑦ | Extra virgin olivenolje | Sterk chili | Hvitløk | Bladpersille

Pommes frites til blåskjell + 79,- ①Spør

Tigerreker 395,- ②

Stekte store tigerreker | Skaldyrsaas ⑦⑫ | Hvitløk og et hint av chili

Krabbeklør 495,- / Stor porsjon 979,- ②

Taskekrabbe-klør | Sitron | Kremet sennepsmajones (vanlig majones på forespørsel) ③⑦⑩

Norsk Hummer & Frisk Salat 765,- ②

½ nykokt hummer servert avkjølt | Blandet salat | Cherrytomater | Avocado | Rødløk | Toppet med mangodressing ③

Snøkrabbe 495,- / Stor porsjon 955,- ②

Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Sitron | Majones ③

Kongekrabbe 945,- / Fersk fra Akvariet 1199,- ②

Stor porsjon 1879,- / Fersk fra akvariet 2365,-
Grillet med hvitløksolje og et hint av chili eller naturell dampet eller avkjølt | Majones ③ | Sitron

Sjøkreps 569,- / Stor porsjon 1119,- ②⑦

Grillet med kjørvæl- og estragonsmør eller nykokt og avkjølt | Majones ③ | Sitron

Grillet Bleksprut 495,- ⑭

Hvitløk | Chili | Koriander | Extra virgin olivenolje | Ponzusaus ④⑥

Levende O-Skjell fra Øygarden 189,- stk. ⑦⑭

Gratinert med kjørvæl- og estragonsmør | Parmesan | Hvitløk

Levende Kamskjell fra Øygarden 279,- stk. ⑦⑭

Gratinert med kjørvæl- og estragonsmør | Parmesan ⑦ | Hvitløk

Levende Kamskjell fra Øygarden & White Sturgeon Caviar fra ROGN 445,- stk.

Pannestekt | Beurre Blanc ⑦⑫ | Toppet med White Sturgeon Caviar fra ROGN ④⑦⑫



FISK

Skreiloin 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet Broccolini Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫⑦

Piggvar 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

Kveite 565,- ④⑦

Ovnsbakt med kjørvæl- og estragonsmør | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

Laks «Aurora» 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini | Saltbakte småpoteter Agurksalat | Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⑦

Breiflabb 545,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakt grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini | Saltbakte småpoteter Kremet skalldyrsaus med safran ②⑫⑭⑦

Hel Flyndre 495,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini Saltbakte småpoteter | Smørsaus ⑦⑫

Fish & Chips 379,- ①④

Torsk panert i luftig øltempura | Blandet salat Tartarsaus ③⑩

Dagens Fiskerett 395,- ④

Ovnsgrillet med hvitløksolje | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦ | Dampet broccolini Saltbakte småpoteter | Saus ②⑦⑫⑭

Dagens Fish & Chips 349,- ①④

Fisk panert i luftig øltempura | Blandet salat | Tartarsaus ③⑩

Hvalbiff 545,-

Legg til Surf&Turf – Grillet hummerhale + 499,- ②

Serveres med selleriotpuré ⑦⑨ | Dampet broccolini Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦

Velg mellom rødvinssaus eller soppstuing ⑦⑫

Alle fiskeretter kan inneholde spor av skalldyr

SESONGRETTER

Forretter

Rakfisk fra Noraker Gård i Valdres 295,-

④ Mandelpoteter | Rørosrømme ⑦ | Grov sennep ⑩ | Rødløk Syltede rødbeter | Flatbrød ①

Sprøstekte Torsketunger 295,- ①④⑦

Karamellisert løk ⑦ | Tartarsaus ③⑩

Hovedretter

Skreimølje 725,- ④

Dampede skreiskiver, Lever & Rogn | Mandelpoteter Gulrøtter | Smeltet gressløksmør ⑦

Fjellskåls Persetorsk 625,- ④

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦ Eggesmør ③⑦ | Sprøstekt bacon ⑦

Spekesild 395,- ④

Sukkersaltede sildefileter | Mandelpoteter | Kålrabistappe ⑦ Syltede rødbeter | Rødløk | Dill | Rørosrømme ⑦

Fjellskåls Lutefisk 645,- ④

2 x Servering + 150,-

Mandelpoteter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon og baconfett ⑦ | Grov sennep ⑩

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ①Spor

Søtpotet-fries 89,- ①Spor

Saltbakte småpoteter 89,-

Ekstra saus 49,- ②⑦⑫⑭

Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk | Agurk Avocado | Vinaigrette ⑫

Liten 109,- | Stor 179,-

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt

6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter 13. Lupin 14. Bløtdyr



KJØTT

Forretter

Carpaccio av Indrefilet av Storfe eller Hvalkjøtt 299,- ①

Velg mellom urtemarinert indrefilet av stofe eller hvalkjøtt
Kapers | Ruccola | Lagret parmesan ⑦ | Extra virgin olivenolje

Hovedretter

Indrefilet av Storfe

Mørnet førsteklasses norsk indrefilet av Wagyu- & Angusokse-krysning fra NYYYT
200g 795,- | **300g** 1139,- | **400g** 1449,-
Serveres med sellerirotpuré ⑦⑨ | Dampet broccolini | Sesongens ovnsbakte grønnsaker ⑦

Velg mellom **rødvins**saus eller **soppstuing** ⑦⑫

Legg til **Surf&Turf** – Grillet hummerhale + 499,- ②

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79,- ① Spor

Søtpotet-fries 89,- ① Spor

Saltbakte småpoteter 89,-

Ekstra saus 49,- ② ⑦ ⑫ ⑭

Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk | Agurk | Avocado
Vinaigrette ⑫

Liten 109,- | **Stor** 179,-

Norsk A4 Wagyu Indrefilet fra NYYYT – 100% Wagyu – Marmorering 6-8

Tataki pr. 100g 750,-

Grilles på høy varme til medium stekegrad, skjæres i skiver som sashimi. Serveres med Yakiniku-saus ①④⑥⑪

Reinsdyr indrefilet 745,-

Ovnsbakte rotgrønnsaker ⑦ | Smørstekt sopp ⑦ | Mandelpoteter | Portvinsaus ⑦⑫

Fjellskåls Signatur-Hamburger 395,- ①③⑦⑩

180g saftig burger av grovkvernet Wagyu & Angus | Lagret cheddarost ⑦ (laktosefri) | Karamellisert løk ⑦ | Hjertesalat
Tomat | Sylteagurk | Hamburgerdressing ③ | Pommes frites ①spor | Aioli ③

Bytt til søtpotetfries + 15,- ①spor



Vi har stort utvalg av skalldyr og skjell i vår ferskvareavdeling, samt i våre akvarier. Er det noe du savner, vennligst spør oss, så kan det meste fikses!

Skalldyrsymfoni 945,- ②⑩⑭

Et utvalg fra det beste av dagens skalldyr. Sjøkreps og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt | Blåskjell serveres dampet med hvitløk eller i en kremet spicy saus ⑦

Stor Skalldyrsymfoni 2195,- ②⑩⑭

Et utvalg fra det beste av dagens skalldyr. ½ norsk hummer og kongekrabbe grillet med hvitløksolje | Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker serveres kokt og avkjølt. Blåskjell serveres dampet med hvitløk eller i en kremet spicy saus ⑦

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni (min. 2 pers.) 1995,- pr. person

Vår signaturtallerken – En uforglemmelig skalldyropplevelse! ②⑦⑩⑭

La deg begeistre av havets beste råvarer:

Levende norsk hummer og sjøkreps, hentet direkte fra akvariet vårt og tilberedt etter dine ønsker – spør din servitør.

Ferske, gratinerte kamskjell, rå eller gratinerte østers, og blåskjell (klassiske eller spicy).

Fersk **kongekrabbe, reker, og krabbeklør**.

For å gjøre opplevelsen komplett, anbefaler vi **Stør-Caviar** – perfekt som tilbehør eller en forrett. Se vår eksklusive Caviarmeny på side 1.

Len deg tilbake, nyt, og opplev det aller beste Fjellskål og havet har å by på.

Krabbesymfoni 1549,- ②

Kongekrabbe | Snøkrabbe | Taskekrabbe-klør
Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

Snøkrabbe | Blåskjell | Ferske Reker 745,- ②⑩⑭

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje | Blåskjell serveres dampet med hvitløk eller i en kremet spicy saus

Norsk Hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps 1699,- ②

Serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

Sjøkreps | Kongekrabbe | Ferske Reker 1425,- ②

Sjøkreps og kongekrabbe serveres kokt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje | Reker serveres kokt og avkjølt.

Norsk Hummer fra Akvariet 289,- pr. Hg ② (min. 600 gram)

Serveres dampet naturell med salt, grillet med hvitløksolje eller 50/50.

Hummerhale sashimi + 299,- ②

ponzusaus ④⑥ | Soyasaus ①⑥ eller glutenfri soyasaus serveres til på forespørsel

Fjellskåls «Ocean Royal» Skalldyrsymfoni 3495,- pr. person

Det mest eksklusive Fjellskål har å by på innen skalldyr! ②⑦⑩⑭

Levende norsk hummer og kongekrabbe, valgt direkte fra akvariet vårt, servert sammen med **store levende kamskjell** gratinert i kjørvel- og estragonsmør med parmesan og hvitløk.

Både **hummer og kongekrabbe** tilberedes etter dine ønsker – dampet eller grillet, med hvitløk, urtesmør eller naturell. Spør servitøren din for råd om den perfekte tilberedningen.

For å gjøre «Ocean Royal»-opplevelsen komplett anbefaler vi å legge til **Stør-Caviar** – perfekt som forrett eller som tilbehør til skalldyrene. Se vår eksklusive kaviarmeny på side 1.



TILBEHØR

Sidesalat

Salat | Cherrytomater | Syltet rødløk
Agurk | Avocado | Vinaigrette ⑫
Liten 109,- | Stor 179,-

Sesongens ovnsbakte grønnsaker

109,- ⑦

Dampet Brokkolini 129,-

Sellerirotpuré 109,- ⑦⑨

Saltbakte Småpoteter 89,-

Pommes frites 79,- ①Spør

Søtpotet-fries 89,- ①Spør

Brød 59,- ①

Hvitløksbrød 59,- ①

Glutenfritt brød 49,- ⑦Spør
(Melkefri på forespørsel)

Glutenfritt hvitløksbrød 59,- ⑦Spør
(Melkefri på forespørsel)

Sauser 49,- ⑦

Smørsaus ⑫

Kremet skalldyrsaus med safran ②⑫⑭

Soppsaus ⑫

Rødvinsaus ⑫

Aioli | Remulade | Tartarsaus ③⑩

Liten 29,- | Stor 59,-

Majones ③

Liten 19,- | Stor 39,-

Chilimajones ③

Liten 29,- | Stor 59,-

Pisket Smør 29,- ⑦

Smeltet Smør 29,- ⑦

Maltesdik 19,- ①

Ponzusaus 39,- ④⑥

Soyasaus 29,- ①⑥
(Glutenfri på forespørsel)

Wasabi 29,- ⑩

Ingefær 29,-



DESSERT

Under hver dessert har vi anbefalt en passende dessertvin for deg. Vi har et bredt utvalg av dessertviner, er det noe spesielt du ønsker, vennligst spør din servitør for veiledning.

Crème Brûlée 199,- ③⑦

Niepoort 20-year-old-tawny port 209,- ⑫

Oremus Tokaji late harvest 2019 129,- ⑫

Sjokoladefondant med Bærcoulis & Vaniljeiskrem 219,- ①a③⑦⑧Traces

Niepoort 20-year-old-tawny port 209,- ⑫

Iskrem & Sorbet

1 kule 89,- | 2 kuler 139,- | 3 kuler 189,-

Smaker:

Iskrem ⑦ Kan inneholde spor av ⑤⑧

Vanilje

Sjokolade med sjokoladebiter

Brunost

Sorbet Kan inneholde spor av ⑤⑦⑧

Pasjonsfrukt

Bringebær

Jordbær

Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger Rosé Champagne 349,-

(Inneholder alkohol) ⑫

Taittinger Nocturne Rosé Sec 299,- ⑫

Vaniljeiskrem & GOLD Caviar fra ROGN 399,- ③④⑦

Edel Ice-Cider – Åkre Gård - 149,- ⑫

Riesling SL Honigberg Auslese 2018 - Weingut

Steffen-Prüm 199,- ⑫

Ostefat med Lokal og Europeisk Variasjon

Liten 249,- | Stor 399,-

En variasjon av topp kvalitets oster fra både inn- og utland laget av enten Ku-, Sau- eller Geitemelk, med tradisjonelt tilbehør.

Sesongbaserte oster | Blåmuggost

Hvitmuggost | Myk ost | Fast ost ①⑦⑧

Château Gravas Sauternes 2018 159,- ⑫

Riesling SL Honigberg Auslese 2018 - Weingut

Steffen-Prüm 199,- ⑫