



Fjellskål selskapsmenyer

Velkommen til Fjellskål, hvor vi stolt presenterer et utvalg av utsøkte selskapsmenyer. For å sikre den beste opplevelsen, vennligst bestill din valgte meny minst 48 timer i forveien. Hvert selskap må velge en enkelt meny, med unntak av Meny nr. 6 og Meny nr. 7.

Vi spesialiserer oss på eksklusive lokale delikatesser fra Norges kyst, kombinert med det beste Europa har å tilby. Med inspirasjon fra globale kulinariske tradisjoner, skaper vår kjøkkensjef og hans team tradisjonelle retter med innovative tvister. Vi inviterer deg til å nyte essensen av lokale smaker, beriket med internasjonale teknikker.

Nystekt brød, pisket smør og aioli er inkludert i første servering.

VELBEKOMME!



MENY 1 Kr 940, -

FORRETT

Fjellskåls fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med hvit fisk, rød fisk, gulrøtter og purreløk. Toppet med bladpersille og kjørvelolje

④ ⑦ ⑫

HOVEDRETT

Kveite

Ovnsbakt med kjørvel- og estragonsmør, sesongens ovnsbakte grønnsaker, smørdampet broccolini og saltbakte småpoteter

④ ⑦ ⑫

DESSERT

Crème Brûlée

Fløyelsmyk vaniljekrem toppet med et sprøtt lag karamellisert sukker

③ ⑦

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:





MENY 2 Kr 1470, -

FORRETT

Fjellskåls Skalldyrsuppe

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe, håndpillede reker, toppet med bladpersille og kjørvellolje

② ⑦ ⑫ ⑭

HOVEDRETT

Skalldyrsymfoni

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Sjøkrepser og kongekrabbe grillet med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, serveres kokt og avkjølt. Blåskjell dampes med hvitvin og hvitløk, eller kremede i en spicy saus

⑦ ② ⑫ ⑭

DESSERT

Sjokoladefondant

En rik og fyldig sjokoladecake med en flytende kjerne av varm sjokolade. Serveres med vaniljeis og bærcoulis

① a ③ ⑦ ⑧ spor

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:





MENY 3 Kr 2400, -

SKALLDYRTÅRN

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

Vår signatur skalldyrsymfoni, en uforglemmelig sjømatopplevelse! Levende norsk hummer og sjøkreps fra vårt akvarium, tilberedt etter dine ønsker – vennligst spør din servitør. Ferske gratinerte kamskjell, østers, kan gratineres, blåskjell – **velg mellom vanlige eller spicy**. Akkompagnert med fersk dampet kongekrabbe, nykokte reker og krabbeklør

②⑦⑫⑭

DESSERT

Vaniljeiskrem & GOLD Caviar

Denne delikate desserten balanserer perfekt det søte fra iskremen med det subtile, salte hintet fra kaviaren. GOLD Caviar er kjent for sin førsteklasses kvalitet, høstet fra de fineste storfiskene, og tilbyr en rik og smøraktig smak med et snev av eleganse.

①a③⑦⑧spor

ELLER

Bringebærsorbet toppet med fruktig Taittinger rosé champagne

Denne delikate desserten kombinerer den intense smaken av bringebær med den elegante, fruktige karakteren til Taittinger Rosé Champagne. Taittinger Rosé Champagne er kjent for sin finesse og sin rike, komplekse smak, med noter av røde bær og en subtil blomsteraroma. (inneholder alkohol)⑫

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:



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



MENY 4 Kr 1220, -

FORRETT

Blåskjell

Velg mellom blåskjell dampet med hvitvin, hvitløk og persille, eller kremet i en spicy saus

⑦ ⑫ ⑭

MELLOMRETT

Kamskjell

Kamskjell fra Øygarden, gratinert med kjørvel- og estragonsmør, parmesan og hvitløk

⑦ ⑫ ⑭

HOVEDRETT

Piggvar

Ovnsbakt med kjørvel- og estragonsmør. Sesongens ovnsbakte grønnsaker, smørdampet broccolini, saltbakte småpoteter og smørsaus

④ ⑦ ⑫

DESSERT

Crème Brûlée

Fløysmyk vaniljekrem toppet med et sprøtt lag karamellisert sukker

③ ⑦

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:





MENY 5 Kr 2450, -

FORRETT

Reketallerken

Ferske reker, majones ③ og sitron ②

MELLOMRETT

Kamskjell

Kamskjell fra Øygarden, gratinert med kjørvell- og estragonsmør, parmesan og hvitløk

⑦ ⑭

HOVEDRETT

Hummer | Kongekrabbe | Sjøkreps

Velg mellom nykøkt og avkjølt eller grillet med hvitløksolje

②

DESSERT

Sjokoladefondant

En rik og fyldig sjokoladecake med en flytende kjerne av varm sjokolade.

Serveres med vaniljeis og bærcoulis

①a③⑦⑧spor

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:





MENY 6 - KJØTT kr 1300, -

FORRETT

Carpaccio

Urtemarinert indrefilet av okse, kapers, ruccola, lagret parmesan ⑦ og ekstra virgin olivenolje

HOVEDRETT

Indrefilet av Storfe

200 g. Mørnet førsteklasses norsk indrefilet av Wagyu- & Angusokse-krysning fra NYYYT. Serveres med blomkål- og sellerirotpure, smørdampet broccolini, sesongens ovnsbakte grønnsaker, velg mellom soppsaus eller rødvinssaus.

⑦ ⑫

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

Vennligst velg ønsket stekegrad og saus: soppsaus eller rødvinssaus.

Ekstra tilbehør

Pommes frites 79, - ①

Søtpotet-frie 89, - ①

Saltbakte småpoteter 89, -

Sidesalat liten/ stor 109/ 179, -

Ekstra saus 49, - ⑦

DESSERT

Sjokoladefondant

En rik og fyldig sjokoladekake med en flytende kjerne av varm sjokolade.

Serveres med vaniljeis og bærcoulis ①a③⑦⑧spor

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:



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



MENY 7 - VEGETAR Kr 900,-

FORRETT

Fjellskåls tomatsuppe

Fyldig og kremet tomatsuppe med ferske tomater og en blanding av aromatiske urter

⑦ ⑩

HOVEDRETT

Sopprisotto

En rik variasjon av sopp i en kremet saus med parmesanost

⑦ ⑩

DESSERT

Crème Brûlée

Fløyelsmyk vaniljekrem toppet med et sprøtt lag karamellisert sukker

③ ⑦

DRIKKE

Spør oss om en anbefaling fra sommelier!

Se vinliste:

