

Den Gamle Major

MENY

FORRETTER

MOZZARELLA SALAD

Mozzarellasalat med fersk norsk mozzarella fra Osteverkestedet! Servert med tomat, hvitløkskrutonger, taggiasche oliven og basilikum. Toppet med vinaigrette.

Mozzarella salad with local Norwegian Mozzarella! Served with tomatoes, garlic croutons, taggiasche olives and dwarf basil. Topped with a classic 3-1 vinaigrette.

(Inneholder: Melk, hvete, og sulfitt)

149,-

CHICKEN WINGS

Sprø- friterte kyllingvinger, servert med Aioli og klassisk coleslaw.

Crispy, deep-fried chicken wings. Served with Aioli sauce and classic coleslaw.

(Inneholder: egg, gluten, hvete, melk, sennep og sulfitt)

149,-

GAMBAS AL AJILLO

En spansk klassiker- villreker sautert i olivenolje med hvitløk og chili.

A Spanish classic- wild prawns sautéed in olive oil, garlic and chili.

(Inneholder: skalldyr)

159,-

TARTAR 80G

Laget på norsk mørbrad, med pepperrot og olivenolje. Serveres med kapers-majones, cornichons, syltet løk og dansk rugbrød

Made with Norwegian sirloin steak, mixed with horseradish and olive oil. Served with caper mayonnaise, cornichons, pickled onions and Danish rye bread.

(Inneholder: egg, gluten, rug og sennep)

159,-

MOULES FRITES 300G -

Blåskjell dampet i hveteøl, servert med saus laget av crème fraîche og pommes frites.

Classic steamed mussels, where beer replaces the white wine and served with Crème fraîche sauce and fries.

(Inneholder: Muslinger, lupin og melk)

169,-

HOVEDRETTER

MOULES FRITES 600G

Blåskjell dampet i hveteøl, servert med saus laget av crème fraîche og pommes frites.

Classic steamed mussels, where beer replaces the white wine and served with Crème fraîche sauce and fries.

(Inneholder: Muslinger, lupin og melk)

225,-

STEAK & FRITES

Dry aged entrecote serveres med grønne bønner, bearnaisesaus og pommes frites.

House dry aged entrecôte served with green beans, bearnaise sauce and fries.

(Inneholder egg, melk og sulfitt)

329,-

FISH & CHIPS

Fritert og øl-panert hyse og pommes frites med grov erstepure smakt til med mynte, syltet løk, sitron og tartarsaus.

Deep-fried, beer-battered haddock and chips. Served with minty mushy peas, pickled onions, lemon and tartar sauce.

(Inneholder bygg, egg, gluten, hvete, melk, og sennep)

219,-

TARTAR 160G

Laget på norsk mørbrad med pepperrot og olivenolje.

Serveres med kapers-majones, cornichons, syltet løk, pommes frites og dansk rugbrød.

Made with Norwegian sirloin steak, mixed with horseradish and olive oil. Served with caper mayonnaise, cornichons, pickled onions, fries and Danish rye bread.

(Inneholder: egg, gluten, rug og sennep)

225,-

DESSERT

SUMMER BRÛLÉE 99,-

Crème brûlée med marinert jordbær og basilikum.

Crème brûlée with marinated strawberries and dwarf basil

(Inneholder: melk, egg)

BURGERE



SEASONAL BURGER: SUMMER

Burger av brisket servert med Emmental, majones, salat, avocado relish og pommes frites.

Our seasonal burger made of brisket. Served with Emmental cheese, mayo, salad, avocado relish and fries.

(Inneholder: bygg, egg, gluten, hvete, melk, sennep, sulfat)

219,-

FISH BURGER

Husets fiskeburger med fritert og øl-panert hyse, syltet løk og tartarsaus. Servert med sitron og pommes frites.

House fish burger with deep-fried, beer-battered haddock with pickled onions, tartar sauce and served with lemon and fries.

(Inneholder: Fisk, bygg, egg, gluten, hvete, melk, og sennep)

214,-

CHEESE BURGER*

Klassisk burger av brisket. Servert med røkt cheddar, bacon, dijon-majo, salat, sylteagurk og pommes frites.

Our classic burger made of brisket. Served with smoked Cheddar cheese, bacon, Dijon-mayo, salad, pickles and fries.

(Inneholder: bygg, egg, gluten, hvete, melk, sennep, sulfat)

219,-

ØL PÅ FAT



Spør din bartender for våre gjesteøl eller scan QR-koden til å se hele menyen.

PILSNER/LAGER/BAYER

Frydenlund (MB)	40 cl	Norge	4,5%	79,-
Frydenlund (MB)	60 cl	Norge	4,5%	102,-
Frydenlund Bayer (MB)	40 cl	Norge	4,8%	102,-
Brooklyn Lager (MB)	33cl	U.S.A	5,0%	82,-
Brooklyn Lager (MB)	50 cl	U.S.A	5,0%	118,-

ALE

Frydenlund juicy IPA (MB)	40 cl	Norge	4,6%	92,-
Brooklyn IPA (MB)	33 cl	U.S.A	6,9%	89,-
Brooklyn IPA (MB)	50 cl	U.S.A	6,9%	122,-
E.C. Dahls Ramp Pale Ale (MB)	33 cl	Norge	4,6%	92,-

WIT/WEISSBIER

Paulaner Hefe-Weissbier (MHV), (MB)	56 cl	Tyskland	5,5%	118,-
Kronenbourg 1664 Blanc (MHV), (MB)	50 cl	Franrike	5,0%	114,-

CREAM ALE/STOUT

Guinness (MB)	56 cl	Irland	4,2%	114,-
E.C Dahls Rotating Tap (MHV), (MB)	33 cl	Norge		96,-

Spør din bartender for månedens øl.

MB = Maltet bygg / MHV = Maltet hvete

CIDER

Z Cider Original	50 cl	England	4,7%	112,-
Somersby Pear	33 cl	Danmark	4,5%	92,-
Crabbies Ginger Beer	33 cl	Skottland	4,5%	92,-

MINERALVANN

Pepsi	52,-
Pepsi Max	52,-
Solo	52,-
7 Up Free	52,-
Farris	52,-



Gulleplet Eplemost
(Med hageepler fra Sørlandet)
glass 49,-
75cl flaske 134,-

COCKTAILS 134,-

CUCUMBER REFRESHER

Yusu Gin, hjemmelaget agurkjuice, sitronjuice, sukkerlake med ingefær

RUBY RED

Agricultural rom, hjemmelaget jordbærsirup, limejuice

RHUBARB SOUR

Michter's Bourbon, hjemmelaget rabarbersirup, sitronjuice, eggehvite

OLD MAJOR'S NEGRONI

Beefeater 24, Sloe Gin, Campari, Sweet Vermouth



Spør din bartender om utvidet vinkart.

HVITVIN SO₂

12,5cl / 20cl / 75cl

Von Winning Riesling 89,-/141,-/529,-
Pfalz, Tyskland

Avancia Godello Valdeorras 82,-/128,-/480,-
Spania

RØDVIN SO₂

La Bella Barbera 79,-/126,-/470,-
Piemonte, Italia

Masi Campofiorin 2014 86,-/129,-/529,-
Veneto, Italia

ROSÉVIN SO₂

Von Winning Pinot Rose 99,-/141,-/580,-
Pfalz, Tyskland

SO₂ = Sulfit

BOBLER

Casa Caneval Brut, Prosecco 520,-
Italia

Moët & Chandon Champagne 915,-
Frankrike

SNACKS

OLIVEN Marinerte grønne mammut oliver 29,-	MANDLER Ristetete, saltete Marcona Mandler 34,-	BIER NUTS Jalapeno eller Masala Curry 42,-
--	---	--