

SOMMERMENY

SMØRBRØD OG KALDE RETTER

REKESMØRBRØD

199,-

Håndpillede reker, egg, majones, salat, rødløk agurk og sitron.
(Hvete, rug, egg, sennep, skalldyr)

TOMAT- OG MISO SMØRBRØD

159,-

Ristet surdeigsbrød, salat, tomat, rødløk, misovinaigrette, ristede solsikkerkjerner og parmesan. Vegetar.
Bacon +35
(Hvete, melk, soya, sulfitt)

SILDESMØRBRØD

179,-

Hjemmelaget sild på ristet rugbrød, salat, rødløk, egg, rømme, jumbokapers, nypotet.
(Hvete, rug, sulfitt, egg, melk, fisk)

KYLLINGSMØRBRØD

189,-

Greskinspirert vri. Ristet surdeigsbrød salat, fetaostkrem, tomat, rødløk, oliven og luftig tzatziki.
(Hvete, melk, sennep, sulfitt)

BRYGGESALAT

199,-

Nypotet vendt i parmsandressing, syltede grønnsaker, fritert kapers og surdeigscrumble. Valg av topping: Kylling, Spekeskinke, eller hjemmelaget varmrøkt laks
(Melk, egg, sennep, hvete, sulfitt, fisk)

BURGER OG PASTA

SKANSENBURGER

205,-

Skansens burgerdressing, salat, løk, tomat, sylteagurk, ost og bacon.
(Hvete, rug, melk, egg, sennep)

TONKATSUBURGER

205,-

Salat, tomat, og grønn chilimajones. Toppet med japansk bbq saus, cheddar og syltet løk.
(Hvete, rug, sulfitt, melk, egg, sennep)

VEGETARBURGER

199,-

Laget på åkerbønner og erter. salat, tomat, syltet løk, daikon reddik og grønn chilimajones.
(Hvete, sulfitt, rug, egg, melk, sennep)

Alle burgere blir servert med saltbakt nypotet.

Alle smørbrød og burgere kan fås gluten fritt for et tillegg i prisen for 25,-

KYLLINGPASTA

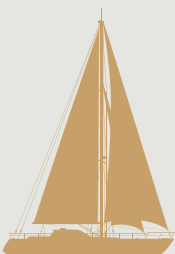
195,-

Penne i kremet krydret saus med grillet paprika og parmesan. Grillet strimlet squash og kylling
(Hvete, melk)

FISK- OG SKALLDYRPASTA

205,-

Penne i tomatisert blåskjellsaus, hvit fisk, reker og blåskjell. Parmesan og persille.
(Hvete, sulfitt, fisk, bløtdyr, skalldyr, melk)



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

SOMMERMENY

SMÅRETTER OG SNACKS

Perfekt som forrett eller om du bare er småsulten.

BLÅSKJELL SKANSEN

Halv porsjon av sommerfavoritten. Kokt i kokos, rød curry, og hvitløk. Toppes med sprø grønnsaker.
(Melk, bløtdyr, fisk, sulfitt)

139,-

LITEN FISKESUPPE

Kremet og fyldig fiskesuppe med pannestekt fisk, reker, blåskjell julienne og dillolje.
(Fisk, skalldyr, melk, bløtdyr, sulfitt)

149,-

SNØKRABBE

Glaseret i peppersaus med søt soya, ingefær og chili. Vårløk og koriander.
(Skalldyr, egg, soya, hvete, sulfitt)

189,-

SKINKE OG OLIVEN

Speket svinenakke fra inderøy slakteri, sylta grønnsaker og Frosta Flatbrød.
(Sennep, hvete, rug, sulfitt)

119,-

OSTEBOLLER PÅ DE QUEISO

Nystekte osteboller på parmesan. Serveres med grønn chilimajones.
(Melk, egg, sennep)

99,-

HOVEDRETTER

FISKESUPPE

Vår klassiske fiskesuppe med fersk fisk, reker og blåskjell. Toppes med sprø daikon og dillolje.
(Melk, fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt)

249,-

BACALAO

Klassisk tomatisert, med grønn oliven og en ekstra dæsj sriracha saus.
(Fisk, sulfitt)

249,-

BLÅSKJELL SKANSEN

Som alltid, på Skansen, dampet i rød curry og kokosmelk. sprø grønnsaker.
(Melk, bløtdyr, fisk, sulfitt)

229,-

PANNESTEKT BLÅFJELLSRØYE

Lun nypotetsalat, syltet knutekål, smørsaus, fritert kapers, rogn.
(Melk, fisk)

289,-

UKENS PANNE

Ukespris

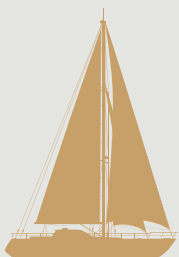
Deilig fersk fisk, ofte dratt opp fra fjorden rett utenfor oss. Spør servitør eller se etter skiltet for mer info og pris.

(I alle fall fisk)

SOL + REKER = LILLE SKANSEN!

1 liter reker, hvitt brød, majones, sitron og dill.

Spør servitør om tilgang og pris.
(Skalldyr, hvete, egg, sennep)



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

SOMMERMENY

DESSERT

PASJONFRUKT CHEESECAKE

115,-

Havre, brent hvit sjokolade og skogsbær
(Melk, egg, havre, hvete)

PANNACOTTATERTE

139,-

Terte fylt med pannacotta tilsmakt
sort te. Tindvedcurd og variasjon på
sprø sjokolade.
(Melk, hvete, egg)

VAFFEL (Serveres fram til kl. 14.)

Med rømme og syltetøy
(Hvete, melk, egg) 59,-

Med brunost
(Hvete, melk, egg) 59,-

Med vaniljeis
(Hvete, melk, egg) 69,-

EPLEKAKE

Med is, ristet havre og bær
(Hvete, egg, melk) 99,-

DRIKKE

Softdrinks 49,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up,
Farris, eplemost, appelsinjuice

Kaffe inkl. ett påfyll 45,-

Iskaffe (Melk) 65,-

Is te fersken 75,-

ØL PÅ FAT

0,3/0,5 Liter

Dahl's 115,-

1664 Blanc 145,-

Brooklyn Lager 114,-/159,-

Frydenlund Juicy Ipa 109,-/141,-

Ringnes Rotating tap Pris varierer

ØL OG CIDER PÅ FLASKE

Corona 125,-

Ringnes Lite (Glutenfri) 109,-

Bulmers 149,-

Crowmoore 125,-

Crabbies (Ingefærøl) 125,-

Breezer white tea and raspberry 115,-

Breezer Sitron Lite 115,-

Breezer Mango Passionsfrukt 115,-

Carlsberg 115,-

Munkholm 69,-

Munkholm Radler sitron 65,-

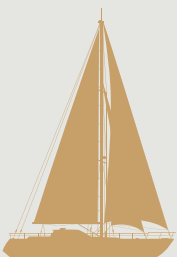
Brooklyn special effect (alk fri) 79,-



LILLE SKANSEN

RESTAURANT

CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



SOMMERMENY

TRØNDERSK BRYGG

Ramp Pale Ale, EC Dahls	139,-
Raspberry sour, EC Dahls	139,-
Hoppy Blonde, Austmann	139,-
Hopbird, Austmann	139,-
Onkel i Amerika, Austmann	139,-
Austmann Seltzer Rabarbra & Gin	139,-
Austmann Seltzer Ingefær og Yuzu	139,-

(Alt øl inneholder gluten om ikke annet er oppgitt)

SPRITZ

Aperol Spritz 165,-
Aperol, Prosecco, appelsin.

Limuncello Spritz 165,-
Limuncello, Prosecco, sitron.

ØVRIG BRENNEVIN

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Captain Morgan, Cointreau, Fernet, Jägermeister, Gammeldansk, Akevitt, Skåne	4 cl / 125,-
Mineralvannstillegg	35,-

COGNAC / WHISKY / LIKØR

	4 cl
Bache-Gabrielsen VSOP	156,-
Bache-Gabrielsen XO	215,-
Bache-Gabrielsen VS	135,-
Jack Daniels	125,-
Famous Grouse	125,-
Jameson	135,-
Glenfiddich single malt 12y	183,-
Baileys	99,-
Xantè	99,-

NORSK BRENNEVIN

Gin Harahorn, Bareksten, Granskauen 150,-

Akevitt: Trondhjems, Amundsen, Linie, Troll 125,-

Vodka: Bivrost 140,-

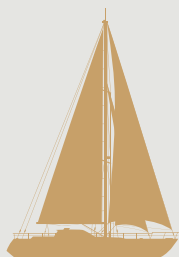
DRINKER

Irish Coffe 155,-
En klassiker. Jameson, kaffe, brunsukker og krem. (Melk)

Lynchburg Lemonade 155,-
Jack, Cointreau, sitronjuice og 7up.

Hendricks og Tonic 179,-
Hendricks gin og Tomas Henry Tonic Water. Du kan også velge blant noen av våre norske gin.

Alkoholfri drink 79,-



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

SOMMERMENY

BOBLER

Glass/Flaske

Skansens husbobbler

119,-/565,-

Halvtørr perlende med smak av fersken. Floral med innslag av honning.

Prosecco Vignana Brut

125,-/615,-

Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.

Friza Rosè

125,-/615,-

Halvtørr perlende rosèvin, perfekt i solveggen. 100% Pinot Noir med hint av jordbær og blomster.

Carastelec Blanc de Blanc

735,-

Rik Mousse, grønne epler, , sitrus og brioche. Rund og velbalansert med lang ettersmak.

Laurent-Gabriel Premier Cru Grand Reserva

895,-

Uten bruk av malolaktisk gjæring, så du får en frisk og presis Champagne med hint av fersken og honning. God fylde og elegant preg av gjær.

ROSÈ

Glass/Flaske

Le Pianure Rosè

115,-/555,-

Frisk og elegant Rosè med god fruktighet og mykhet av 100% Merlot.

Animaliens rose

615,-

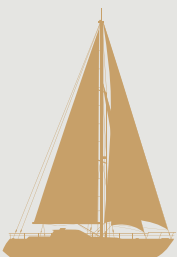
En elegant vin med blomstertoner og jordbærsmaker. Rik smak med en frisk syre og litt sødme.

SØT VIN

Aresca Moscato d'asti

139,-/595,-

Lett perlende Moscato med smak av Salvie, apelsinskall og roser. Flott som aperitiff eller som avslutning på et godt måltid.



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

SOMMERMENY

HVITVIN

Poesi San Lorenzo 115,- / 555,-
100% Garganega druer fra området rundt Verona. Frisk hvitvin med en flott smak av friske frukter.

Riesling Dreisgacker 155,- / 695,-
Vår «Husets Riesling». Preget av sitrus, epler og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk. Passer fantastisk til fisk og skaldyr. 100% Riesling.

Matthias Müller Mittelrhein Rheinschiefer Riesling Trocken 155,- / 695,-
Fra et lite og ukjent distrikt ved Rhinen får vi denne flotte mineralske Rieslingen, med forfriskende syre og smak av grønne epler og sitrus. Veldig anvendelig til mat.

Domenielle Vigneron Chardonnay 175,- / 785,-
Lys strågul farge. aroma med moden gul frukt, hvite blomster og mineraler. Pære, fersken og melon. Frisk ettersmak med bittersøt sitrus og honning

Chablis Victor Berard 175,- / 785,-
Klassisk tørr Chardonnay. Friske innslag av sitrus og grønne epler. Passer til reker og hvit fisk. 100% Chardonnay.

Jean Durup, Chateau de Maligny Chablis 895,-
Rik, frisk, balansert og veldig klassisk Chablis med god sitrusaroma. Passer utmerket som aperitiff og sjømat.

RØDVIN

Poesi San Lorenzo 115,- / 555,-
Laget av lokale druer fra Veneto. Flott velbalansert, frisk og med god fruktighet.

Barbera d'alba Varej 155,- / 695,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre. Knaill til kjøtt eller pasta. 100% Barbera.

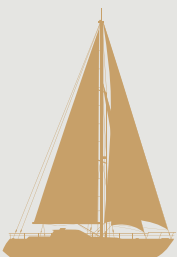
Fonsalade Cuvee F Saint Chinian 165,- / 765,-
Frisk, myk, halv-fyldig og balansert rødvin som omfavner deg med sine saftige røde bær og krydderaromaer. Flott både til kjøtt og som alternativ til fisk.

Carpe Diem Bad boys 175,- / 785,-
Intens rubinfarge. Aromaer av sorte bær, pepper og vanilje. Lang og myk ettersmak.

Radicini Reserve Pinot Noir 795,-
Lys, tørr men fruktig Pinot noir med antydning til eikesmak. Rik og balansert. Høstet for hånd.

Villa Calcinaia Chianti Classico DOCG 795,-
En ren, elegant og tradisjonell Chianti Classico av Sangiovese og Canaiolo. Hvilt på store eikefat, har masse deilig fruktsyre, bestemte tanniner og har modne kirsebær som hopper ut av glasset. Passer til alt av kjøtt, steker, gryter og alt som inneholder tomat.

Aresca Costareto Barolo 850,-
Hvis du leter etter en "knyttneve-Barolo", så er det ikke denne. Her finner du eleganse og en fløyelsmykhet med god kryddersmak, moden rød frukt, appelsinskall, tobakk, vanilje og et hint av fiol.

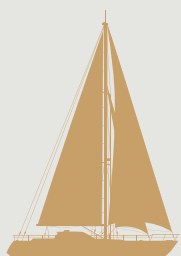


CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT

SOMMERMENY



CATERING OG SELSKAP: www.lille-skansen.no



LILLE SKANSEN
RESTAURANT