

26

# NORTH

SCANDINAVIAN CUISINE

# 26 NORTH FILOSOFIEN

VI SERVERER MAT LAGET MED DE BESTE RÅVARENE FRA NORGE OG  
LOKALE GÅRDER, FJORDER OG SKOGER.

VI ER STOLTE AV Å BRUKE LOKALE OG SESONGBASERTE RÅVARER FOR Å  
GI DEG DET ALLER BESTE NORGE HAR Å BY PÅ.

HOS 26 NORTH LØFTER VI FREM DET UNIKE MED VÅR REGION OG  
FORVANDLER NATURENS BESTE TIL EN UFORGLEMMELIG MATOPPLEVELSE

VELKOMMEN TIL 26 NORTH

---

## ALLERGENER

Vennligst merk at enkelte retter inneholder allergener.

Endringer kan gjøres for å tilpasse dine behov  
Spør din servitør, vi hjelper deg gjerne!

1 SELLERI 2 SKALLDYR 3 EGG 4 FISK 5 HVETE 6 RUG 7 BYGG 8 HAVRE 9 SPELT  
10 LUPIN 11 MELK 12 BLØTDYR 13 SENNEP 14 MANDLER 15 HASSELNØTTER 16 VALNØTTER  
17 MACADAMIANØTTER 18 CASHEWNØTTER 19 PEKANNØTTER 20 PARANØTTER  
21 PISTASJNØTTER 22 PEANØTTER 23 SESAM 24 SOYA 25 SULFITT/SVOVELDIOKSID



Kan lages vegetarisk eller vegansk.

# KOKKENS 3-RETTERS

En treretters meny satt sammen av våre kokker for å vise frem dagens beste råvarer, og for å gi deg den beste 26 North-opplevelsen som mulig.

[SE SPESIALMENYEN FOR DETALJER](#)

ALLERGENER: PÅ FORESPØRSEL

# FORRETTER

## DELEFJØL

FOR TO PERSONER

Smaker fra Trøndelags gårder, fjorder og skoger.  
- et utvalg av sesongbaserte, lokale råvarer.

Utvalg av lokal spekemat, ost, gravet laks, vaffel med ferskost og reinsdyr,  
beter og chèvre, oliven, nystekt brød og pisket smør.

535

ALLERGENER: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 25

## NYSTEKT MELKEBRØD

Serveres med pisket smør.

ALLERGENER: 3, 11, 13, 14, 25

65

## BETER & CHÈVRE

Rødbeter med røkte valnøtter, fryst chèvre,  
bringeær og urtesalat.

ALLERGENER: 11, 16, 25

165

## KAMSKJELL FRA FRØYA

Stekt kamskjell med Knutekål, eple, skalldyrsbisque og dill.

ALLERGENER: 1, 2, 11, 12, 25

215

## HJORT

Gravet hjort fra Stensaas med soppmajones, tyttebær,  
syltet sopp, rug-sprø og urter.

ALLERGENER: 3, 6, 11, 13, 25

230

## POTETVAFFEL

Potetvaffel med ferskost, pepperrot, røkt reinsdyr og karse.

ALLERGENER: 3, 5, 11

195

# HOVEDRETTER

## GRESSKARRISOTTO

Parmesan, gresskar, kjerner og urter.

ALLERGENER: 11, 25

295

## TORSK

Torskeloin og bolinhos med erter, syltet løk, røkt velouté og småpoteter.

ALLERGENER: 4, 5, 11, 25

385

## ANDELÅR FRA GÅRDSAND

Andelår confit med gulrot, grønnkål, perleløk, rødvinssaus med krydder og potetpuré.

ALLERGENER: 1, 11, 13, 25

390

## INDREFILET

200g indrefilet av Norsk storfe med sellerirot, brokkolini, gulrot, béarnaise og pommes frites.

ALLERGENER: 1, 3, 11, 25

475

## KLASSISK BURGER

170g burger av 100 % norsk storfekjøtt.  
Servert i briochebrød med klassisk burgerdressing, salat og tomat.

Se tilleggsmuligheter for å oppgradere burgeren!

ALLERGENER: 3, 5, 11, 13, 25

185

### TILLEGG

|                   |    |
|-------------------|----|
| BACON             | 39 |
| KARAMELLISERT LØK | 25 |
| CHEDDAROST        | 39 |
| SELBU BLÅ         | 39 |

### TILBEHØR

|                |    |
|----------------|----|
| FRIES          | 45 |
| PARMESANFRIES  | 55 |
| GRØNN SALAT    | 35 |
| TRØFFELMAJONES | 25 |
| CHILIMAJONES   | 25 |
| BÉARNAISESAUS  | 39 |

## BARNEMENY

Alle retter kan serveres i halv porsjon til halv pris.  
Vi kan tilpasse etter ønske – spør oss!

# DESSERTER

## ISKREM

Kvalitets iskrem i ulike smaker.  
Spør servitøren om dagens utvalg!

40 PER KULE

## SJOKOLADEMOUSSEKAKE

Med solbær, vaniljeis og atsina.

ALLERGENER: 3, 5, 11, 14, 24

180

## KARAMELLPUDDING

Krem, karamell, appelsin og oxalis.

ALLERGENER: 3, 5, 11

175

## OST & KJEKS

To oster med hjemmelaget marmelade og knekkebrød.

Spør servitøren om dagens utvalg.

ALLERGENER: 5, 6, 7, 8, 9, 11, 23

225

---

---

# KAFFE & TE

|                 |    |   |            |    |
|-----------------|----|---|------------|----|
| FILTERKAFFE     | 45 | • | CORTADO    | 48 |
| ESPRESSO        | 38 | • | CAPPUCCINO | 48 |
| DOBBEL ESPRESSO | 44 | • | LATTE      | 48 |
| MACCHIATO       | 44 | • | TE         | 45 |

