


SMÅRETTER


BERGEN FISKESUPPE 2.0

En moderne vri på en lokal klassiker. Silkemyk sjømatkraft med scampi og skjell, avrundet med miso-dillkrem og finsnittet fennikel. Serveres med ristet rugbrød.

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 23, 24, 25 


SJØMATTOAST

Håndpillede reker og sjøkreps fra Nordsjøen vendt i en lett lime crème fraîche, servert på smørstekt rustikk baguette. Toppet med ørretrogn og frisk dill.

2, 3, 5, 11, 13, 23, 24, 25 

VÅRASPARGES


Varm vårasparges med et bløtkokt posjert egg, avsluttet med sitrusfrisk hollandaise og friske nordiske urter.

1, 3, 11, 13, 25 

165,-

ANDESLIDERS

Sprøstekt and med salatblader, syltet agurk og fennikel, tyttbærketchup, servert i myk brioche.

3, 5, 6, 11, 13, 25 


235,-

DELEFJØLER

175,-

SPEKEMAT- OG OSTEFJØL


Utvalg av norsk spekemat og oster.

3, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 23 

285,-

FJØL FRA FJORD, GÅRD OG SKOG

Et sammensatt fjøl med Sjømattoast, Fish & Chips, Vårasparges og en andeslider. (Pris per person.)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 21, 23, 24, 25 

190,-


445,-

HOVEDRETTER

Kokkens anbefaling

GRILLET LAKS


Med grillet sitron, dill-yuzu kosho, kremet byggrisotto, sesongens grønnsaker og ferske erteskudd.

4, 7, 11, 25 

395,-

GRILLET BIFF

250g norsk okse grillet på Josper Grill, servert med tomatsalat av gamle sorter, beurre noisette-béarnaise og sprø pommes frites.

3, 11, 25 


495,-



BESTSELGERE

FISH & CHIPS


Sprø fritert norsk torsk servert med tartarsaus og syltet agurk og fennikel.

1, 3, 4, 5, 13, 25 

310,-

26 NORTH BURGER

100 % norsk storfekjøtt i briochebrød med soppaioli, norsk cheddar, tomat og sprø salatblader. Serveres med pommes frites. (Kan lages vegetarisk eller vegansk).

1, 3, 5, 6, 11, 13 


290,-

OPPGRADER BURGEREN DIN

Herb & Parm Fries 	Ekstra kjøtt 	Bacon 
25,-	130,-	55,-

CRISPY KYLLINGSALAT

Sprø fritert kylling med romanosalat, parmesan, cherrytomater, bacon, krutonger og husets Caesar-dressing.

1,3, 4, 5, 13, 25 

330,-

NORDISK LINGUINE






PUTTANESCA

Linguine i en nordisk-inspirert puttanesca laget med lokale råvarer og et subtilt middelhavspreget.

5 

255,-

Noe ekstra?

Dirty Fries 	200,-
Sesongens sidesalat 	95,-
Dagens grønnsaker 	75,-
Ekstra saus 	60,-
Ekstra brød 	55,-

DESSERTER

ISUTVALG

Utvalg av is servert med bær.

11, 24 

VELVET SJOKOLADE

En silkemyk plantebasert mørk sjokolademousse formet som en elegant éclair, lagvis med rik ganache og myk sjokoladebunn.

24  


95,-

195,-

RABARBRA- &

HYLLEBLOMSTOSTEKAKE

En raffinert nordisk dessert som kombinerer floral hylleblomst med frisk, sesongbasert rabarbra.

3, 5, 11, 14, 24 

205,-

Allergener

- | | | | | |
|--------------|-------------|---------------------|--------------------|---|
| 1. Selli | 7. Bygg | 13. Sennep | 19. Pekannøtter | 25. Sulfitt / Svoveldioksid |
| 2. Krepssdyr | 8. Havre | 14. Mandler | 20. Paranøtter |  Svært lav |
| 3. Egg | 9. Spelt | 15. Hasselnøtter | 21. Pistasj nøtter |  Lav |
| 4. Fisk | 10. Lupin | 16. Valnøtter | 22. Peanøtter |  Medium |
| 5. Hvete | 11. Melk | 17. Macadamianøtter | 23. Sesam |  Høy |
| 6. Rug | 12. Bløtdyr | 18. Cashewnøtter | 24. Soya |  Svært høy |
-  Glutenfri  Vegansk

Karbonavtrykk:

-  Svært lav
 Lav
 Medium
 Høy
 Svært høy



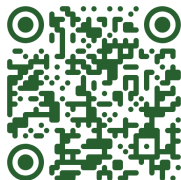
26 NORTH

RESTAURANT & SOCIAL CLUB

26 North er inspirert av de nordiske landene og råvarene fra Norges fjorder, gårder og skoger. Våre kokker skaper en moderne nordisk meny basert på lokale råvarer og regionale smaker, og hyller de naturlige landskapene som definerer den norske kysten.

Med fokus på sesongbaserte ingredienser, ærlig matlaging og varm skandinavisk design, tilbyr 26 North en restaurantopplevelse som er både avslappet og nært knyttet til norsk matkultur. Signaturretter som våre «Boards from the Fjords» fremhever det beste av lokale tradisjoner og gode delingsopplevelser rundt bordet.

Velkommen til 26 North!



Hos 26 North mener vi at alle har muligheten til å bidra til positiv endring. Vi har inngått et samarbeid med Klimato for å gi deg all informasjonen du trenger for å ta bærekraftige valg når du bestiller mat. Skann QR-koden for å lære mer.