

SMÅRETTER

BERGENS FISKESUPPE 2.0

En moderne versjon av en lokal klassiker. Delikat sjømatkraft med fisk, skjell og sesongens grønnsaker, toppet med dillskum. Serveres med frørundstykker.

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

LETTGRAVET LAKS

Lettgravet norsk laks servert med pepperrotkrem, cornichons, sprø reddik og rugknekkebrød.

4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 23, 25

SKOGSLOMPE

Tradisjonell norsk potetlompe fylt med sautert sopp og ost, toppet med urterømme og friske urter.

1, 5, 11, 13, 24, 25

165,-

OKSETATAKI

Lett grillet norsk ytrefilet av storfe servert med friske salatblader og ponzusaus.

1, 13, 23, 24, 25

225,-

— BRETT TIL DELING —

SPEKEMAT & OST

Et utvalg av norske spekemat- og osteprodukter, perfekt for deling.

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 23

315,-

FRA FJORD, GÅRD OG SKOG

Et utvalg av våre signaturretter inspirert av norske fjorder, gårder og skoger, med Lettgravet Laks, Fish & Chips, Skogslompe og Oksetataki. Pris per person.

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 23, 24, 25

365,-

— HOVEDRETTER —

YTREFILET AV STORFE

250 g grillet norsk ytrefilet av storfe, servert med syltet bønsesalat, rødvinsaus og dagens potet.

1, 11, 13, 24, 25

495,-

KYLINGSALAT

Sprøstekt kylling med romansalat, parmesan, cherrytomater, bacon, krutonger og husets caesardressing.

1, 3, 4, 5, 11, 13, 25

330,-

KVEITE & VINTERCASSOULET

Pannestekt kveite servert med en fyldig vintercassoulet, sprø chorizo og dillsaus.

1, 4, 11, 13, 25

430,-

26 NORTH VEGANBURGER

Sprøpanert plantebasert burger med vegansk ost, vegansk majones, cornichons og friske salatblader. Serveres med pommes frites.

1, 5, 7, 8, 23

355,-

Kokkens anbefaling

BESTSELGERE

FISH & CHIPS

Sprøstekt fisk servert med tartarsaus og friske salatblader.

1, 3, 4, 5, 13, 25

335,-

26 NORTH BURGER AV STORFE

100 % norsk storfekjøtt i et ristet briochebrød med soppaioli, norsk cheddar, cornichons og sprø salatblader. Serveres med pommes frites.

1, 3, 5, 6, 11, 13, 25

295,-

SOPPRAGU & GNOCCHI

Myk gnocchi i en kremet soppragu, avsluttet med tyttebær, rucola og vegansk ost.

1, 13, 24, 25

275,-

Tilbehør

Sesongens sidesalat	70,-
Dagens grønnsaker	65,-
Dagens potet	65,-
Ekstra saus	55,-
Ekstra brød	55,-

OPPGRADE BURGEREN DIN

Urte & Parm Fries 25,- Extra Kjøtt 137,- Bacon 55,-



DESSERT

BRUNOST & KAMELLISERT PÆRE

165,-

Karamellisert pære med norsk brunost, tyttebær, brunet smør og havresmule.

5, 8, 11, 25

NORDISK EPLE

125,-

Eple kombinert med tindved, mandelkrem, ingefær og karamelliserte gresskarkjerner.

14, 25

UTVALG AV ISKREM

95,-

Et utvalg av iskrem og sorbet servert med sesongens bær.

11, 24

Allergener:

- | | | | | |
|-------------|-------------|---------------------|--------------------|---------------|
| 1. Selleri | 7. Bygg | 13. Sennep | 19. Pekannøtter | 25. Sulfitt / |
| 2. Krepsdyr | 8. Havre | 14. Mandler | 20. Paranøtter | Svoveldioksid |
| 3. Egg | 9. Spelt | 15. Hasselnøtter | 21. Pistasjønøtter | Glutenfri |
| 4. Fisk | 10. Lupin | 16. Valnøtter | 22. Peanøtter | Vegetar |
| 5. Hvette | 11. Melk | 17. Macadamianøtter | 23. Sesam | Vegansk |
| 6. Rug | 12. Bløtdyr | 18. Cashewnøtter | 24. Soya | |

Karbonavtrykk:

- | | |
|-----------|-----------|
| Svært lav | Høy |
| Lav | Svært høy |
| Medium | |

26 NORTH
RESTAURANT & SOCIAL CLUB

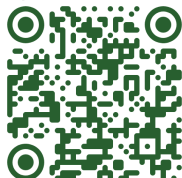
26NORTH

RESTAURANT & SOCIAL CLUB

26 North er inspirert av de nordiske landene og råvarene som finnes i Norges fjorder, gårder og skoger. Våre kokker har skapt en moderne nordisk meny med røtter i lokale råvarer og regionale smaker, som hyller naturen og landskapene som kjennetegner den norske kysten.

Med fokus på sesongbaserte ingredienser, ærlig matlaging og varm skandinavisk design, tilbyr 26 North en matopplevelse som er både avslappet og tett knyttet til norsk matkultur og tradisjon. Signaturretter som vårt «Fra Fjorder, Gårder & Skoger»-brett løfter frem det beste av lokale tradisjoner og gleden ved å dele måltidet rundt bordet.

Velkommen til 26 North!



Hos 26 North tror vi at alle har muligheten til å skape positiv forandring. Vi har inngått samarbeid med Klimato for å gi deg all informasjonen du trenger for å ta bærekraftige valg når du velger måltidet ditt. Skann QR-koden for å lære mer.