

26 NORTH

RESTAURANT & SOCIAL CLUB

VÅR HISTORIE

Velkommen til 26 North Restaurant & Social Club. 26 North Restaurant & Social Club ble etablert i 2015 etter at to svensker, en irsk fyr og noen nordmenn gikk sammen med mål om å skape en unik restaurantopplevelse for alle. Vårt mål var enkelt; å skape en matopplevelse inspirert av matlagingen fra de nordiske landene, av den nordiske naturen og den nordiske designen.

Vi ønsket å skape en plass hvor forretningsmiddager, romantiske måltider, spesielle begivenheter sammen med hverdagsservering kunne skje i en stilig, avslappet og vennlig atmosfære. Vi ønsket at maten, de ansatte og gjestene skulle være "stjernene i showet".

ET TYDELIG FOKUS

Maten vår er oppriktig og kompromissløs. Vi bruker kun de aller beste råvarene fra de nordiske skogene, fjordene og gårdene. Våre råvarer er av høy kvalitet, lokale produkter fra regionen og landet som på egenhånd viser frem det beste norden kan tilby.

Vi ligger våkne om natten og tenker på brød. Det høres kanskje merkelig ut, men resultatet er et ukentlig 26 North brød. Vi står opp tidlig og baker ferske brød hver dag som vi serverer våre gjester. "Dagens rett" er vår greie. Som navnet antyder så lager og endrer vi denne retten daglig.

VÅR VISJON

"Boards from the Fjords" er en populær måte å nyte et lett måltid alene eller sammen med venner. Uansett en opplevelse som du sent vil glemme! Til den som er tørst tilbyr vi noe for enhver smak, enten det er en tørr hvitvin, en robust rødvin, en hoppy I.P.A. eller vår bartenders nyeste cocktailkreasjon. Både vårt utvalg og våre priser er satt sammen for å få deg til å smile.

Våre servitører er avslappede, vennlige og kunnskapsrike. Hos oss skal alle ha prøvd hver rett og bestått en tilhørende kunnskapsprøve. Gjerne test kunnskapene deres, de vil elske det!

DET BESTE NORGE HAR Å TILBY

Enten du spiser alene, med familien, med venner eller forretningsforbindelser er du garantert en opplevelse som skal imponere, og gi skikkelig valuta for pengene. Hiv innpå et brett med fersk sjømat sammen med dine venner, laget av det beste Norge har å by på. Eller del et av våre "Boards from the fjords" med dine kolleger og gjør sammenkomsten uforglemmelig. Har din mor bursdag? Ta med henne til oss, og få 15% rabatt på all maten du bestiller! Dette gjelder så klart også for fedre, søsken, venner, kolleger og besteforeldre også. Alle bursdager skal feires, og hos oss vet vi hvordan vi skal feire skikkelig.

Velkommen til 26 North Restaurant & Social Club, dette blir en kveld du ikke kommer til å glemme.

FORRETTER

Veidr fjøl **198**
 Spekefjøl på viltkjøtt, grillet toast og syltede grønnsaker
 Allergener: 3, 5, 10, 11, 25

Rødbet-gravet laks **149**
 Gravet laks marinert i rødbetsaft, 63 °C confitert eggeplomme, luftig sennepskrem og sprø rugbrødsmlurer
 Allergener: 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13

Høstens beter **125**
 VEGAN: Ristede hasselnøtter, lønnesirup, jordskokk chips og rødbetblader
 Allergener: 15, 25

BOARDS FROM THE FJORDS / FAVORITTER

Elgsliders **185**
 Mini elgburgere, servert med sliderbunn, søt løk og kremost
 Allergener: 3, 5, 10, 11

Nordisk taco **165**
 Norsk lefse, syltet Granny Smith eple & stangselleri, Seterrømme, toppet med ørretrogn og potetchips
 Allergener: 1, 3, 4, 5, 11

Arktisk reinsdyr tartar **110**
 Tre kjeks fylt med reinsdyr fra Finnmark, majones infusert med kapers, fritert løk og syltet sennepsfrø
 Allergener: 3, 5, 10, 13

Kokkens mikserbrett **398**
 For deg som ikke kan velge og vil prøve litt av alt.

Elgsliders
 Nordisk taco
 Arktisk reinsdyr tartar
 Allergener: 1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, 13

HOVEDRETTER

Dagens spesial
 Prøv vårt daglige tilbud laget på dagsferske ingredienser og tilberedt til perfektjon. Spør din servitør for mer informasjon

GÅRDEN OG SKOGEN VS GRILLEN

26 North burger **265**
 170g kvernet premium norsk storfe, salat, Jarlsberg, cheddarost, røkt dressing, syltet chili og pommes frites
 *Vegansk versjon finnes tilgjengelig Allergener: 3, 5, 10, 11, 13, 25

Ytrefilet av hjort **385**
 Syltet sopp, karamelisert sellerirotpuré, brønnkarse, oksehalesjy og chips på jordskokk
 Allergener: 1, 11, 13

Lammeconfit **335**
 Sautert rosenkål & bacon, ristede hasselnøtter og steinsoppsaus
 Allergener: 1, 13, 15, 25

Bønnebiff **225**
 VEGAN: Sautert grønnkål, persillepuré og rostede poteter
 Allergener: 25

FROM THE FJORDS OF NORWAY

Loin på torskerygg **275**
 Purre på 2 måter; Sous vide og kremet espuma. Persilleolje og sprøstekt spekeskinke
 Allergener: 4, 11, 25

Pasta - Nordic style **255**
 Tagliolini, norsk taskekrabbekjøtt, bisque på taskekrabbe, Parmesan og sitron
 Allergener: 1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, 13

Dagens fangst
 Spør servitøren om dagens fangst fra havet
 Allergener: spør servitøren

Alle priser er i NOK.

Allergener: 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 Macadamia ⑱ Cashewnøtt
 ⑲ Pekannøtt ⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Peanøtter ㉓ Sesam ㉔ Soya ㉕ Sulfitt/Svoveldioksid

VED SIDEN AV

Saltbakte smørpoteter	49
Allergener: 11	
Pommes frites	35
Allergener:	
Steinsoppsaus.....	59
Allergener: 1, 13, 25	
Karamelisert sellerirotpuré.....	49
Allergener: 1, 11	
Sautert rosenkål & bacon.....	45
Allergener: 11, 25	
Majones infusert med kapers.....	35
Allergener: 3, 13, 25	
Syltet Granny Smith eple & stangselleri.....	28
Allergener: 1	

DESSERTER

Lokale oster Audhumbla.....	195
Serveres med frøkjeks og marmelade	
Allergener: 3, 5, 11, 25	
Gresskar-ostekake.....	148
Karamellsaus, ristede gresskarkjerner, gresskar & tindved-iskrem	
Allergener: 3, 5, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25	
Sjokolade gardr	145
Mørk sjokolademousse, dampet sukkerbrød, glaserte kirsebær og hjemmelaget eggelikør	
Allergener: 3, 5, 11, 25	
.....	

Alle priser er i NOK.

Allergener: ① Selleri ② Skaldyr 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 Macadamia ⑱ Cashewnøtt
 ⑲ Pekannøtt ⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Peanøtter ㉓ Sesam ㉔ Soya ㉕ Sulfitt/Svoveldioksid

26NORTH
RESTAURANT & SOCIAL CLUB