

Middag



ENGEN

STEAKHOUSE



Forretter

GRILLET KAMSKJELL [BL, F, M, SU, H] 225,-
Eple, selleri og blåskjellsaus

TARTAR PÅ OKSE [E, H, M, SE] 225,-
Estragonmajones, sprøtt brød og kapers

GRESSKARSUPPE (VEGANSK) [SU] 185,-
Gresskarkjerner og urteolje

PARMASKINKE OG TRØFFEL KRUSTADE [E, H, BL, SE, SU, M] 195,-
Parmesan og gressløk

Hovedretter

DAGENS FANGST [F, SK, SU, SL, M] 465,-
Med skalldyrsaus, rosenkål, tomater og småpoteter

KYLLINGSALAT MED TRØFFELAIOLI [E, SE, M, H] 365,-
Parmesan, bacon, krutonger og syltet løk

ENGEN TRØFFEL CHEESEBURGER [F, SK, SU, SL, M] 305,-
Trøffel og bakt hvitløksdressing, cheddar, syltet løk og fries

BEYOND TRØFFEL CHEESEBURGER (VEGETAR) [E, H, M, SE] 305,-
Trøffel og bakt hvitløksdressing, cheddar, syltet løk og fries



Allergener

BL	Bløtdyr	M	Melk	SE	Sennep
BY	Bygg	L	Lupin	SES	Sesam
E	Egg	PN	Peanøtt	SK	Skalldyr
F	Fisk	PIN	Pinjekjerne	SO	Soya
HN	Hasselnøtt	PSN	Pistasjnøtt	SU	Sulfitte
H	Hvete	R	Rug	VN	Valnøtt
MN	Mandel	SL	Selleri		

Fra vår kullgrill

Vi griller alt kjøttet i en Mibrasa kullgrillovn som gir den unike grillsmaken.

Serveres med fries og valgfri saus.
Vi anbefaler en til to sideretter.

ENTRECÔTE 250g 495,-
Black Angus, modnet i minst 35 dager, kornforet, Argentina.

INDREFILET 180g 445,-
Black Angus, modnet i minst 35 dager, kornforet, Argentina.

SLAKTERBIFF 200g 335,-
Black Angus, modnet i minst 35 dager, kornforet, Norge.

HJORT YTREFILET 180g 485,-
Villfanget, Tyskland

KYLLINGFILET "LIMONE" 349,-
Serveres med urteolje med sitrus og grillet sitron

Spesial kutt ~ Perfekt å dele

Serveres med fries og valgfri saus.
Vi anbefaler en til to sideretter.

TOMAHAWK 1-1,2kg, 2-3 personer 1250,-
Modnet i minst 35 dager, gressforet, Irland.

PORTERHOUSE GREATER OMAHA 800g, 2-3 personer - *Adams anbefaling* 1450,-
Black Angus, modnet i minst 35 dager, kornforet, Amerikansk.

CHATEAUBRIAND 400g, 2 personer 885,-
Black Angus Indrefilet, modnet i minst 35 dager, kornforet, Argentina.

WAGYU A5 200g 1555,-
Ytrefilet Wagyu, Japan.

MIXED GRILL 3-4 personer 2250,-
Perfekt om du vil dele og smake litt forskjellig kjøtt
- Wagyu 200g
- Hjort Ytrefilet 180g
- Slakterbiff 200g

TØRRMODNET KJØTT

Vi modner vårt eget kjøtt som henger og modner i minst 30 dager i vårt modningsskap. Spør din servitør om tilgjengelighet og pris.

Saus

Velg en valgfri saus

BÉARNAISESAUS [M, SU, F, E]

PEPPERSAUS [M, SU]

RØDVINSAUS [M, SU]

URTESMØR [M]

GREMOLATA

EKSTRA SAUS 45,-

Sideretter

Alle sideretter koster 65,-

Våre sideretter er lett å dele, vi anbefaler en til to sideretter per person

ROMANO SALAT [SE, M] 65,-
Med parmesan, honning og sennepsvinaigrette

MAISKREM [M] 65,-
Med estragonolje

SOPP OG LØK [M] 65,-
Med brent pepper og gressløk

SMØRSTEKT ROSENKÅL [M] 65,-
Med brunet smør

TOMATER MED GREMOLATA

FLØTEGRATINERTE POTETER [H, M, SE] 65,-
Med parmesan, gressløk og brødsmuler

BAKTE SMÅPOTETER

FRIES

SØTPOTETFRIES



Dessert

LUFTIG SJOKOLADEKREM [E, M, H, MN] 165,-
Vaniljeis, mandelsmuler, olivenolje og maldonsalt

LUN EPLEKAKE MED VANILJEIS [E, M, H, MN] 185,-

ISKREM (3 SCOOPS) [M, E] 135,-

- Vanilje 55,-
- Sjokolade 55,-
- Jordbær (sorbet) 55,-



Mineralvann

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE 0,33 63,-

FEVERTREE GINGER ALE 0,2 84,-

EPLEMOST FRA HARDANGER Glass 63,-

PUREZZA SPARKLING Flaske 53,-

Kaffe

Fra Bergen Kaffebrenneri

SORT KAFFE 55,-

DOBBEL ESPRESSO 57,-

LATTE 62,-

CAPPUCHINO 62,-

CORTADO 62,-

MOCCA 70,-

Te

Fra Helmer

EARL GREY, GUN POWDER, CHAI, HARDANGER, CAMOMILLA, DETOX 56,-