



BLOM

RESTAURANT

ALLERGENER

Vårt kjøkken produserer mat fra råvarer som inneholder:
Melk, hvete, rug, bygg, fisk, skaldyr, bløtdyr, hasselnøtter, valnøtter, mandler, peanøtter,
egg, selleri, sennep, sesam, soya, sulfitt og lupiner.

Det kan derfor inneholde spor av disse allergener i alle retter.

ALLERGENS

Our kitchen makes food from ingredients which contain:
Milk, wheat, rye, barley, fish, shellfish, molluscs, hazelnuts, walnut, almonds,
peanuts, egg, celery, mustard, sesame, soy, sulphite and lupins.

All dishes may contain small traces of every allergen.

BLOM

RESTAURANT

Forretter - Starters

Kanelbakte gulrøtter 127,-
med hummus, pesto, honeycomb,
gresk yoghurt og mynte.
Inneholder: melk, nøtter.

Cinnamon baked carrots
with hummus, pesto, honeycomb,
greek yogurt and mint.
Contains: milk, various nuts.

Vichyssoise 197,-
med kamskjell og chorizo.
Inneholder: melk, skalldyr, sulfitter.

Vichyssoise
with scallops and chorizo.
Contains: milk, shellfish, sulphites.

Røkt andebryst 197,-
med selleripure, syltet løk, soltørkede tomater,
bringeber og balsamico glaze.
Inneholder: melk, sulfitter.

Smoked duck breast
with celery purée, pickled onion, sun-dried tomatoes,
raspberries and balsamic glaze.
Contains: milk, sulphites.

Hovedretter - Main Courses

Indrefilet 439,-

med hvitløkspure, høstens grønnsaker, sopp, amandinepotet og bordelaise saus.

Inneholder: sulfitter, soya.

Tenderloin

with garlic purée, autumn vegetables, mushrooms, Amandine potatoes and sauce bordelaise.

Contains: sulphites, soy.

Reinsdyrplomme (Reinsdyr flatbiff) 459,-

med hvitløkspure, rotgrønnsaker, sopp, amandinepotet og tyttebærsaas.

Inneholder: sulfitter, soya.

Reindeer (Flat steak)

with garlic purée, root vegetables, mushrooms, amandine potatoes and cranberry sauce.

Contains: sulphites, soy.

Kveite 439,-

med spisskål, rotgrønnsaker, urtepotet og smørsaus med bacon og kapers.

Inneholder: fisk, melk, sulfitter.

Halibut

with cabbage, root vegetables, herb potatoes and butter sauce with bacon and capers.

Contains: fish, milk, sulphites.

Uer 439,-

med potetpure, fennikel, erter og paprikasaus.

Inneholder: melk, sulfitter, soya.

Norway Redfish

with mashed potatoes, fennel, peas, and paprika sauce.

Contains: milk, sulphites, soy.

Maafe 259,-

Vest-Afrikansk peanøtt-gryte med søtpotet, bønner, chili, hvitløk, peanøtter og urter.

Inneholder: peanøtter, soya.

Maafe

West-African peanut stew with sweet potato, beans, chilli, garlic, peanuts and herbs.

Contains: peanuts, soy.

Desserter - Desserts

Sjokoladefondant 197,-
med bær og vaniljeis.
Inneholder: hvete, melk, egg.

Chocolate fondant
with berries and vanilla ice cream.
Contains: wheat, milk, eggs.

Rødvinsposjerte pære 197,-
med mascarponekrem og pistasjenøtter.
Inneholder: melk, sulfitter, nøtter.

Red wine poached pear
with mascarpone cream and pistachios.
Contains: milk, sulphites, nuts.

Krydderkake 197,-
med hvit sjokoladekrem og bær.
Inneholder: melk, hvete.

Spice Cake
with white chocolate cream and berries.
Contains: milk, wheat.