LOUISE

Louise var Aker Bryggets første restaurant. Etter 40 år og en stor oppgradering er Louise blitt mindre og mer raffinert, med en helt ny meny utviklet i samarbeid med fire av verdens mest anerkjente kokker – alle medaljevinnere i Bocuse d'Or. Her møtes klassiske nordiske smaker og et moderne uttrykk, laget på råvarer av beste kvalitet.

LUNSJ

Serveres frem til kl. 16:00

Lunsjretter

Odd Ivar Solvold
KREMET FISKESUPPE MED DAGENS FISK, LYNGEN-REKER, KAMSKJELLMOUSSELINE, SNØKRABBE, NORSKE GRØNNSAKER, ØKOLOGISK RØROSFLØTE, FENNIKEL OG ESTRAGON
Melk, selleri, egg, bløtdyr, skalldyr, fisk, sulfitt
345,-

Odd Ivar Solvold
OMELETT «LORRAINE» MED RØKT BACON, BÉCHAMEL MED VALDRES-OST, SALAT OG SURDEIGSTOAST
Gluten (hvete), melk, sulfitt, egg
275,-

Odd Ivar Solvold
SKAGENRØRE «CROISSANT-VAFFEL» MED LYNGEN-REKER, KALIX LØYROM, AGURK OG POSJERT EGG
Gluten (hvete), egg, melk, fisk, skalldyr, sulfitt
295,-

Ørjan Johannessen
CÆSARSMØRBRØD MED PANNESTEKT KYLLINGLÅR, HJERTESALAT, PARMESANKREM OG RØROS-BACON
Egg, sulfitt, melk, gluten (hvete, bygg), fisk, sennep
295,-

Sebastian Gibrand
VARMRØKT LAKSESALAT MED KOKT POTET, NOBIS-DRESSING, SYLTET AGURK OG EGG
Fisk, sulfitt, egg, sennep
245,-

Ørjan Johannessen
AVOKADOTOAST MED SESAMOLJE, SYLTET SØLVLØK, POSJERT EGG OG PIMENT D'ESPELETTE
Gluten (hvete), egg, sulfitt, soya, nøtter, sesam
245,-

Juleretter

Sebastian Gibrand
RAKFISK «VALDRES» MED RØMME, BRUNET SMØR, SPRØSTEKT LØK, PRESSET POTET OG FLATBRØD
Gluten, fisk, melk
395,-

Odd Ivar Solvold
JULETALLERKEN MED LANGTIDSBAKT SVINERIBBE, GROVE MEDISTERKAKER, KRYDDERKOKT RØDKÅL, ROSENKÅL, KARVESJY OG GULLØYE POTET
Gluten, fisk, soya, sennep, selleri, sesam, peanøtter, nøtter
495,-

Ørjan Johannessen
PINNEKJØTT AV LAM FRA VESTLAND, SALTET OG TØRKET, DAMPET, MED STAPPE AV NORSK KÅLROT, PINNEFETT OG GULLØYE POTET
Melk, sennep
595,-
2. servering: +245,-

Dessert

Serveres hele dagen

Odd Ivar Solvold
RISKREM «ANNO 2026» MED AMARENA KIRSEBÆR, CLEMENTIN, HIPPEKJEKS OG HONNINGISKREM
Gluten, egg, melk
225,-

Ørjan Johannessen
NORSKE MULTER OG KREM «À LA MIMMI» – MULTEKREM MED VANILJE, TINDVEDSORBET OG NYSTEKTE KRUMKAKER
Egg, melk
255,-

Sebastian Gibrand
TIRAMISU MED ØKOLOGISK MASCARPONE FRA GRØNDALEN I NES, BRINGEBÆR OG GALLIANO
Gluten, egg, melk, sulfitt, spor av soya
225,-

LOUISE – HELT FOR DERE SELV

Planlegger dere noe stort? Lei hele restauranten, og la oss sammen skape en kveld gjestene deres sent vil glemme – i våre vakre og unike omgivelser. Vi har plass til opptil 100 gjester.

SOMMELIER

Vi har vår egen sommelier, Solveig, som gjerne anbefaler ekstra godbiter fra vår vinkjeller.
Klassisk vinmeny: 765,-
Premium vinmeny: 925,-

MENY & BESTILLING

Er dere færre enn 7, velger dere fritt fra menyen ved bordet. Fra 7 gjester forhåndsbestiller hver gjest forrett, hovedrett og dessert, og er dere flere enn 12, ber vi om en felles meny.

Bestill menyen via lenken her senest 14 dager før ankomst.

Julemenyen serveres fra 11. november.

AVBESTILLINGSFRISTER

Opp til 6 gjester: 3 virkedager før ankomst
7+ gjester: 14 virkedager før ankomst
30+ gjester: 21 virkedager før ankomst

Ved sen avbestilling eller redusert gjesteantall belastes kr 700 per person. Ved avbestilling under 24 timer før ankomst, eller manglende oppmøte, belastes full menypris per person.



Christopher Davidsen
Sølv 2017



Ørjan Johannessen
Gull 2015



Odd Ivar Solvold
Bronse 1997



Sebastian Gibrand
Sølv 2019

KORTGARANTI

Alle bordbestillinger sikres med kortgaranti på kr 700 per person. Lenken vi sender må fylles ut innen 3 virkedager.

Hvis ikke, kanselleres bestillingen automatisk.

Dere belastes kun ved avbestilling etter fristen. Kortopplysningene behandles trygt av Stripe og deles aldri med restauranten. (Les mer på stripe.com/en-no)

BETALING

Selskap på 7 eller flere gjester betaler samlet på stedet. Faktura tilbys kun unntaksvis for større selskap, med minimumsbeløp kr 10 000 og godkjent kredittsjekk senest 7 dager før ankomst.

ALLERGIER & TILPASNINGER

Vi ønsker at alle skal kunne kose seg hos oss – ta gjerne kontakt, så tilrettelegger vi så godt vi kan for allergier og andre behov.

KONTAKT & BOOKING

Har dere spørsmål eller ønsker å høre mer? Ta gjerne kontakt – vi hjelper dere mer enn gjerne.

booking@restaurantlouise.no
+47 22 83 00 60
restaurantlouise.no



LOUISE

