

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.



JULEMENY

3 retter: 1395,-

2. servering av lutfisk og pinnekjøtt: +245,-

Forrett

Odd Ivar Solvold

SKAGENRØRE MED LYNGEN-
REKER, KALIX LØYROM, AGURK
OG POSJERT EGG

Sebastian Gibrand

RAKFISK «VALDRES» MED
RØMME, BRUNET SMØR,
SPRØSTEKT LØK, PRESSET
POTET & FLATBRØD

Christopher Davidsen

KAMSKJELL FRA FRØYA MED
ASPARGES, KARAMELLISERT
GJÆRSAUS OG RØROS-SMØR

Hovedrett

Christopher Davidsen

LUTFISK FRA BRØDRENE BERG MED
NYDAMPET LUTFISK, ERTESTUING,
SENNEPSSAUS, SPRØSTEKT BACON &
MANDELPOTET

Ørjan Johannessen

PINNEKJØTT AV LAM FRA VESTLAND,
SALTET OG TØRKET, DAMPET, MED
STAPPE AV NORSK KÅLROT,
PINNEFETT & GULØYE POTET

Odd Ivar Solvold

LANGTIDSBAKT SVINERIBBE OG
GROVE MEDISTERKAKER,
KRYDDERKØKT RØDKÅL, ROSENKÅL
OG KARVESJY

Sebastian Gibrand

HJORT FRA RØROS, BRAISERT HJORT
MED ROSENKÅL, TYTTEBÆR,
SOPPFLØTESAUS MED BRUNOST &
SPRØ POTET

Dessert

Odd Ivar Solvold

RISKREM «ANNO 2026»
AMARENA KIRSEBÆR,
CLEMENTIN, FINANCIER-
SMULER & RHUM-IS

Ørjan Johannessen

NORSKE MULTER OG KREM
«ALA MIMMI» MULTEKREM OG
NYSTEKTE KRUMKAKER
MED FLØTEKARAMELL OG
VANILJE

Sebastian Gibrand

TIRAMISU MED ØKOLOGISK
MASCARPONE FRA GRØNDALEN
I NES, BRINGEBÆR OG
GALLANO

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 7 eller flere, ber vi dere forhåndsbestille menyen – det gjør at vi kan ta godt vare på dere denne kvelden. Er dere færre, velger dere selvsagt fritt ved bordet. Er dere 20 eller flere, ber vi dere samle dere om en felles forrett og en felles dessert.

Dere velger menyen enkelt selv via [lenken her](#). I julebordsesongen ber vi om 14 dager, slik at vi rekker å forberede alt til dere kommer.



Christopher Davidsen
Sølv 2017



Ørjan Johannessen
Gull 2015



Odd Ivar Solvold
Bronse 1997



Sebastian Gibrand
Sølv 2019

AVBESTILLINGSFRISTER

Opp til 6 personer: 3 virkedager før ankomst
7+ personer: 10 virkedager før ankomst
20+ personer: 14 dager før ankomst
50+ personer: 21 virkedager før ankomst

Ved sen avbestilling / manglende oppmøte / redusert gjesteanntall belastes kr 600 per person. Ved avbestilling under 24 timer før ankomst, eller no-show, belastes full menypris per person.

KORTGARANTI VED STØRRE SELSKAP

For å bekrefte bordbestillingen deres sender vi dere en enkel kortgarantilenke som vi ber dere fylle inn senest tre virkedager etter at den er mottatt for å sikre bordet deres. Dere blir selvsagt ikke belastet med mindre bordet avbestilles etter fristen. Kortopplysningene behandles trygt av «Stripe» og deles aldri med restauranten. (Les mer på stripe.com/en-no)

FAKTURA

Tilbys kun unntaksvis, og da for større selskap. Ønsker dere dette, hjelper vi gjerne til via restaurantlounge.no/no/faktura. For å forespørre faktura er minimumsbeløpet kr 10 000, og det vil kun være mulig å få faktura dersom vi har fått gjennomført kredittsjekk og akseptert at faktura er mulig for selskapet minimum 7 dager før ankomst.

KONTAKT & BOOKING

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

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

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.

