

MIENY

OM MENYEN



Christopher Davidsen
Sølv 2017



Ørjan Johannessen
Gull 2015



Sebastian Gibrand
Sølv 2019



Odd Ivar Solvold
Bronse 1997

Denne menyen er resultatet av et unikt samarbeid mellom fire av verdens mest anerkjente kokker — alle medaljevinnere i Bocuse d'Or. Sammen har de utviklet en meny der råvarene står i sentrum.

Hver rett er bygget rundt det beste Norge og Norden har å by på — fra økologisk smør fra Røros, til villfanget fisk og håndplukkede urter. Det er råvarenes kvalitet, årstid og opprinnelse som bestemmer hva som havner på tallerkenen.

Det nordiske kjøkkenet har dype røtter i enkelhet og respekt for naturen. Her møter den tradisjonen et moderne uttrykk — med teknikker og presisjon fra det internasjonale toppkjøkkenet, men alltid med ydmykhet overfor råvaren.

Velkommen til bords.

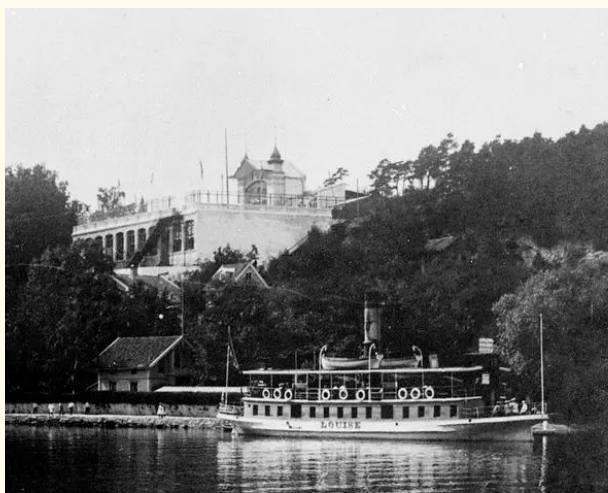
HISTORIEN

Louise var Aker Brygges første restaurant. “Alt for langt fra sentrum” sa folk da den åpnet i 1986. Men etter 40 år og en velfortjent oppgradering åpner vi dørene igjen til en mer intim og raffinert restaurant med helt nye smaker på menyen - utviklet i samarbeid med fire av verdens mest anerkjente kokker.

Historien om Aker Mekaniske Verksted er fortsatt til stede i rommene på Louise, i et av de få byggene som er igjen fra skipsverftet. Sporene finnes i interiøret, i skipsmodellene og i bildene på veggene. Restauranten ble opprinnelig døpt D/S Louise etter Dampskipet med samme navn, som ble bygget her i verkstedhallen til Akers Mekaniske i 1892.

Dampskipet D/S Louise var en av de såkalte «Pappabåtene» – rutebåter i Oslofjorden som fraktet fedre fra jobb i byen til familiene deres som tilbragte sommerferien på landsteder langs fjorden.

Restauranten Louise ble åpnet av brødrene Tom og Pål Gjelseth, som alltid har hatt en stor kjærlighet for sjøen. Restauranten er fortsatt i familien og drives i dag av barna til Pål: Markus, Joppe og Anniken.



SNACKS

Serveres hele dagen

Ørjan Johannessen

ØSTERS BLOODY MARY

BL, SU, H, B, F

75,- PER STK

Christopher Davidsen

“HOTWINGS” KYLLINGVINGER MED
DILLEMULSJON

F, E, M, SEN, SU

185,-

Sebastian Gibrand

“LUXURY FRIES” MED DILL, RØROS
CRÈME FRAÎCHE OG KALIX LØYROM

M, F, SU - kan inneholde spor av SO, E, P, M, N, SE, SEL, SEN, SU

195,-

Leon Haarberg Nilsen

BRØDSERVERING MED URTER OG
ØKOLOGISK RØROS-SMØR

H, M

95,-

LUNSJ

frem til kl. 16:00

Odd Ivar Solvold

KREMET FISKESUPPE, MED DAGENS FISK,
LYNGENREKER, KAMSKJELLMOUSSELINE,
SNØKRABBE, NORSKE GRØNNSAKER,
ØKOLOGISK RØROSFLØTE, FENNIKEL &
ESTRAGON

M, SEL, E, BL, SK, F, SU

345,-

Christopher Davidsen

SHAKSHUKA MED HVITE BØNNER,
CHIMICHURRI, ØKOLOGISKE EGG,
NDUJA-SMØR OG FOCACCIA FRA BRAUD

E, M, H, SEL

245,-

Odd Ivar Solvold

OMELETT "LORRAINE" MED RØKT BACON,
BÉCHAMEL MED VALDRES-OST, SALAT OG
SURDEIGSTOAST

H, M, SU, E

275,-

Odd Ivar Solvold

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

H, E, M, F, SK, SU

295,-

Ørjan Johannessen

CÆSARSMØRBRØD MED PANNESTEKT
KYLINGLÅR, HJERTESALAT,
PARMESANKREM OG RØROS-BACON

E, SU, M, H, B, F, SEN

295,-

Ørjan Johannessen

BLOODY MARY OKSETARTAR MED
HANASAND-TOMATER, PEPPERROT,
POMMES FRITES OG SJALOTTLØKSALAT

E, SU, H, B, F, SEL

345,-

Ørjan Johannessen

PANNESTEKT KYLLINGBRYST MED
MORENE POTETER, SELLERIROT,
HASSELNØTTER OG VIN
JAUNE-SAUS MED RØROS-SMØR

M, SEL, SU, N

445,-

Ørjan Johannessen

BLÅSKJELL "MOULES FRITES" MED
HARDANGER EPLECIDER, ØKOLOGISK
RØROS-FLØTE OG POMMES FRITES
MED RAMSLØK

BL, E, SU, H, M, SEN

345,-

Sebastian Gibrand

VARMRØKT LAKSESALAT MED KOKT
POTET, NOBIS-DRESSING, AGURK OG
BLØTKOKT EGG

F, SU, E, SEN

245,-

Ørjan Johannessen

AVOKADOTOAST MED SESAMOLJE, SYLTET
SØLVLØK, POSJERT EGG OG PIMENT
D'ESPELETTE

H, E, SU, SO, N, SE

245,-

MIDDAG

3 retters meny

Forrett

Ørjan Johannessen

LAKS CRUDO MED YUZU-VINAIGRETTE, POMELO OG PUFFET
VENERE-RIS

F, SU

Hovedretter

Christopher Davidsen

STERLING KVEITE MED SYLTET RØDBET, HVIT ASPARGES,
VIN JAUNE-SAUS, RAMSLØK OG STEKTE MORENE POTETER

F, SU, M, H, N

eller

Ørjan Johannessen

PANNESTEKT KYLLINGBRYST MED MORENE POTETER, SELLERIROT,
HASSELNØTTER OG VIN JAUNE-SAUS MED RØROS-SMØR

F, SU, M, H, SEL, N

Dessert

Sebastian Gibrand

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

M, SU, E, H

Meny med kveite: 945,- / Meny med kylling: 845,-

Sommelierens vin-meny: 745,- / Alkoholfri vin-meny: 395,-

SKALLDYRFAT

fra kl. 16:00

Skalldyrfatet vårt må som hovedregel forhåndsbestilles, slik at vi kan sikre best mulig kvalitet og tilgjengelighet. Men spør oss gjerne – dersom vi har mulighet vil vi alltid prøve å få det til.

Skalldyrfatet er utviklet av Sebastian Gibrand og kommer i to serveringer. Minimum 2 personer.

1. servering

ØSTERS BLOODY MARY

BL, SU, H, B, F

ØKOLOGISKE BLÅSKJELL MED EPLECIDER
OG VILL RAMSLØK

BL, E, SU, H, M, SE

BRØD MED URTER OG SMØR

M, SU, E, N

PANNESTEKT SJØKREPS FRA VAAG MED
GULROT OG SJØKREPSSAUS

SK, M, SU, SE

2. servering

HUMMER FRA SKOTTLAND, SNØKRABBE
OG REKER FRA LYNGEN

SK, M

FRØYA KAMSKJELL CRUDO MED KVEDE,
YUZU, POMELO OG PUFFET RIS

SK, SU

SKAGENRØRE MED REKER FRA LYNGEN

SK, SU

1950,- PER PERSON

*BL = Bløtdyr, B = Bygg, E = Egg, F = Fisk, Gluten = Gluten, H = Hvete (Gluten), L = Lupiner, M = Melk, N = Nøtter,
P = Peanøtter, SK = Skalldyr, SEL = Selleri, SEN = Sennep, SE = Sesam, SO = Soya, SU = Sulfitt*

FORRETTER

fra kl. 16:00

Christopher Davidsen

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

M, BL, H

325,-

Odd Ivar Solvold

KREMET FISKESUPPE MED DAGENS FISK, LYNGEN-
REKER, KAMSKJELLMOUSSELINE, SNØKRABBE
NORSKE GRØNNSAKER

M, SEL, E, BL, SK, F, SU

225,-

Ørjan Johannessen

BLOODY MARY OKSETARTAR MED HANASAND-
TOMATER OG PEPPERROT

E, SU, H, F, B, SEL

275,-

Ørjan Johannessen

LAKS CRUDO MED YUZU-VINAIGRETTE, POMELO
OG PUFFET VENERE-RIS

F, SU

245,-

Leon Haarberg Nilsen

30G OSCIETRA CAVIAR, SALT VAFFEL,
ØKOLOGISK RØROS-RØMME

H, M, E, F

895,-

HOVEDRETTER

fra kl. 16:00

Christopher Davidsen

STERLING KVEITE MED SYLTET RØDBET,
HVIT ASPARGES, VIN JAUNE-SAUS,
RAMSLØK OG STEKTE MORENE POTETER

F, SU, M, H, N

545,-

30g Oscietra caviar for et tillegg på 695,-

Odd Ivar Solvold

KREMET FISKESUPPE, MED DAGENS FISK,
LYNGENREKER, KAMSKJELLMOUSSELINE,
SNØKRABBE, NORSKE GRØNNSAKER,
ØKOLOGISK RØROSFLØTE, FENNIKEL &
ESTRAGON

M, SEL, E, BL, SK, F, SU

345,-

Odd Ivar Solvold

BAKT ISHAVSRØYE MED POTETKREM,
HJERTESALAT, ESTRAGON OG
SURDEIGSCRUMBLE, SMØRSAUS MED
CAVIAR

F, M, H, E, SU, SO, SEL

455,-

Ørjan Johannessen

PANNESTEKT KYLLINGBRYST MED
MORENE POTETER, SELLERIROT,
HASSELNØTTER OG VIN JAUNE-SAUS MED
RØROS-SMØR

M, SEL, SU, N

445,-

Ørjan Johannessen

BLÅSKJELL "MOULES FRITES" MED
HARDANGER EPLECIDER, ØKOLOGISK
RØROS-FLØTE OG POMMES FRITES
MED RAMSLØK

BL, E, SU, H, M, SEN

345,-

Ørjan Johannessen

INDREFILET "PEPPER STEAK" MED
FLØRELLE PEPPER, KARAMELLISERT
BORETAN LØK, BRUNET SMØR,
SHERRYISKUM, STEINSOPPCRUMBLE OG
POMMES FRITES

M, E, SU, SEN

595,-

DESSERT

Serveres hele dagen

Christopher Davidsen

VANILJEIS MED KARAMELLISERT HVIT OG MØRK
SJOKOLADE OG BRUNET SMØRKARAMELL

M, SU, E - Kan inneholde spor av P, H, SO, N

165,-

Sebastian Gibrand

MANDELKAKE MED SITRONKREM, FIOR DI LATTE IS,
SESONGENS JORDBÆR OG LETT PISKET
RØROS-FLØTE

M, E, H, N - Kan inneholde spor av: P, SO, N

195,-

Sebastian Gibrand

BAVAROIS MED APPELSIN, MØRK SJOKOLADE,
BRUNET SMØRKARAMELL MED COINTREAU,
MANDLER OG KAKAONIBS

M, SU, E, N

215,-

Sebastian Gibrand

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

M, SU, E, H - Kan inneholde soya

185,-