



BRASSERI
NANSEN

Forrett

Terrine av svalbardrein med andelever

Med portvinsglaserte rødbeter, timian krem, syltet småløk og brioche.

Kr 119,-

Hvalcarpaccio

Med Gruyere-ost, fritert kapers, olivenolje og ruccolasalat.

Kr 109,-

Kongekrabbe

Med røkt kremost, mangochutney med urter og salat.

Kr 129,-

Polarsirkeltallerken

Bresaola av sel fra Isfjorden, terrine av svalbardrein, røkt vågehval og cumberlandsaus.

Kr 119,-

Kremet blomkålsuppe med trøffelolje

Med stekte kamskjell.

Kr 99,-



BRASSERI
NANSEN

4-retters Svalbardmeny

Bresaola av sel fra Isfjorden

Med portvinglaserte rødbeter, timiankrem og syltet småløk.

Svalbardrype fra Bellsund

1 stk. rypebryst med lun kremet salat av fennikel og einebærskum.

Pannestekt Ishavsrøye

Sauterte sukkererter, nøttesmør med ristede hasselnøtter, lakserogn og trøffelpotetkrem.

Tilslørte bondepiker “polar style”

Lagvis karamellisert brødkrummel og multekrem.

Kr 465,-



BRASSERI
NANSEN

Vegetarmeny

Kremet blomkålsuppe med trøffelolje

Kr 99,-

Grønnsaksrisotto med creme fraiche og basilikum

Anrettes med dagens grønnsaker.

Kr 199,-

Wrap

Fylt med hummus og grønnsaker. Med frisk salat.

Kr 199,-

Fisk

Pannestekt Ishavsrøye

Sauterte sukkererter, nøttesmør med ristede hasselnøtter,
lakserogn og trøffelpotetkrem.

Kr 259,-



BRASSERI
NANSEN

Bakt torsk

Med lettstekt kamskjell, petit poise-puré, safran beurre blanc, potetkroket.

Kr 279,-

Olivenbakt salmalaks

Med blomkålisotto med gressløk, syltet reddik, hvitløksstekte Kenya-bønner og salsa verde.

Kr 269,-



BRASSERI
NANSEN

Kjøtt

Rosastekt reinsdyrfilet med lun chèvre

Rosenkål med stekt bacon, byggrynrisotto og rosmarinsaus.

Kr 299,-

Smak av Svalbard

Rein, hval, sel med kremet fennikel, stekte rotgrønnsaker, viltsaus og filopotet.

Kr 289,-

Lammecarré

Honningglaserte rotgrønnsaker, pastinakkpuré, grov sennepssaus og potetkrokett.

Kr 279,-



BRASSERI
NANSEN

Dessert

Solbærtrio

Solbærmousse, lun solbærsuppe, solbærsorbet og solbærsaus.

Kr 99,-

Fruktbuffé

Velg av friske frukter og bær og dypp i vår deilige sjokoladefontene.

Kr 119,-

Pasjonsfruktparfait

Mandelmakron fylt med pasjonsfruktkrem.

Kr 99,-

3 modne oster

Anrettes med tomat- og vaniljechutney, bananbrød og portvinsmarinerte nøtter.

Kr 99,-