

*Kjære Gjester,*

*I "Anno Domini" anstrenger vi oss for å skaffe  
markedets beste råvarer*

*som tilberedes av vårt kreative kjøkkenteam.*

*De kan velge mellom førsteklases*

*spanske, italienske og franske viner,*

*så vel som berømte aperitiffer, likører og cognac.*

*Jacques Truyol og hans profesjonelle medarbeidere*

*gleder seg over at De har valgt Anno Domini,*

*og vil gjøre sitt ytterste for at De skal bli tilfreds.*

*Vi ønsker Dem en hyggelig aften!*

En meny med allergener står til din disposisjon

*Som aperitiff anbefaler vi:*

*Kir 3,95*

*Solbærlikør med hvitvin*

*Kir Royal 4,60*

*Solbærlikør med musserende vin*

*Kir Anno Domini 8,25*

*Solbærlikør med champagne*

*Hjemmelagede supper*

*Gratinert laksuppe på fransk måte 6,35*

*Fin grønn aspargessuppe med kremtopp 6,10*

*Hummer-bisque 9,70*

*Eksklusiv fin jevnet hummersuppe med kremtopp og kaviar*

**Inklusive MOMS**

*Bruschetta caprese (4 st.) 3,00*  
*Ristede brødskiver, toppet med pikant tomathakk, hvitløk og basilikum,*  
*gratinert med mozzarella og drysset med oregano*

*Sprøtt brød med hvitløksmør 2,60*

*Brød med aioli (hvitløkmajones) 1,95*

*Smør og brød 1,40*

### *Salater*

*Fargerik salat 10,50*  
*Forskjellige salatsorter med rå grønnsaker, tunfisk, hardkokt egg*  
*og en utsøkt hjemmelaget dressing*

*Salat Caprese 8,30*  
*Ekte italiensk mozzarella og modne kanariske tomatbåter*  
*med basilikum, ekstra virgin olivenolje, balsamicoeddik og oregano*

*Salat Brasilia 11,25*  
*Forskjellige salatsorter garnert med palmehjerter,*  
*maiskorn, rekehaler, mangostrimler og hardkokt egg*  
*Tilsmakt med husets dressing*

*Salat med pannestekt kyllinglever 8,85*  
*Friske salater, hvitløk- og persillesurret østersopp,*  
*stekt kyllinglever med sherryeddiksjy*

*Salat Lucullus 14,35*  
*Friske salater og vårsalat med stekt andelever,*  
*steinsopp med pinjekjerner, vaktelegg og cherrytomater*

## Kalde forretter

*Norsk røkelaks 13,60*  
*med senneps- og honningsaus, ristet loff*

*Avokadomousse med rekehaler 13,10*  
*cocktailsaus og ristet loff*

*Carpaccio av indrefilet 13,10*  
*med ekstra virgin olivenolje, parmesanflak, selleri*  
*friske løvtynne sjampinjongskeer og rucolasalat*

*Bresaola (tørket oksekjøtt) 13,30*  
*med parmesanflak, rucolasalat og cherrytomater*

*Foie gras mi-cuit (andelever) 15,50*  
*fargerik salatbukett, kvedegelé og ristet loff*

<p><i>Til foie gras, kald eller varm, anbefaler vi et glass:</i> <i>“Sot sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,60</i> <i>“Sauternes - Bordeaux” 6,75</i></p>
--

## Varme forretter

*Foie gras med Pedro Ximénez-saus 16,50*  
*Pannestekt fersk andelever anrettet på butterdeig og eplesker, hertil saus av sot sherry og sjalottlak, fargerik salatbukett*

*Frityrøkt Camembert (5 st.) med blåbærsyltetøy 8,25*  
*fargerik salatbukett*

<i>Snegler “à la Bourguignonne”</i>	6 snegler	9,20
<i>fylt med hvitløksmør</i>	9 snegler	13,55
<i>etter egen oppskrift</i>	12 snegler	18,00

*Blåskjell “à la Provençale” 11,10*  
*gratinert med hvitløksmør*

*Grønne aspergestopper 12,50*  
*med en lett røkelakssaus, laksestrimler og laksekaviar*

## Pasta

*Førsteklasses italiensk pasta med utsøkte sauser*

*Spaghetti Mare e Monti 10,50*

*Spagetti i flatesaus med en anelse tomat, steinsopp, friske sjampinjonger og reker*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,90*

*Spagetti i tomatsaus med babyblekksprut, reker, kamskjell og blåskjell*

*Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,95*

*Båndspagetti med steinsopp i flatesaus med trøffelsmak*

*Tagliatelle al salmone 12,50*

*Båndspagetti i fløte-dillsaus med en anelse tomat, strimler av røkelaks og reker*

*Tagliatelle alla Boscaiola 10,50*

*Båndspagetti med friske sjampinjonger, purre, erter, bacon og fløte*

*Maccheroni "Anno Domini" 10,60*

*Makaroni i tomatsaus med kalvejøtt, paprika, friske sjampinjonger, løk og hvitløk*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,40*

*Tortelloni med spinat- og ostefyll, i flatesaus med valnøtter og trøffelsmak*

## *Fra havet*

*Vi tilbyr alltid frisk førsteklases fisk*

*Sjötungefileter i champagnesaus 18,50  
med reker og friske sjampinjonger*

*Sjötungefileter fylt med laksemousse 19,50  
i dillsaus med laksestrimler*

*Pigguarfilet i sidersaus 21,20  
med strimlet purre*

*Stekt filet av "Lubina" (førstekl. havsabbor) 20,25  
i en mild saus med grovkornet fransk sennep*

*Filet av "Lubina" etter ønske 20,25  
(champagne-, sider- eller dillsaus)*

*Stekt filet av "Lubina" med Maldon salt 19,80  
og ekstra virgin olivenolje med basilikumsmak*

*Havets potpurri 22,30  
Friske fiskefileter, baby akkar, kongereke og kamskjell  
i en lett dillsaus, utsøkt tilsmakt med Pernod*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40  
Kongerekehaler med tomat, hvitløk og krydder*

*Langostinos "Oriental" 19,95  
Kongerekehaler i karri-fløtesaus med frukt og revet kokosnøtt*

## And

*Magret de Canard 16,50*  
*Stekt andebryst, bringebæreddiksjy med honning*

*And i appelsinsaus 15,70*

*Confit de Canard 16,20*  
*Andelår, sprengt i eget fett, med blåbærsyltetøy*

## Lam

*Uunstekt lammerugg 20,50*  
*med fransk sennep og timiansjy*

## Spesialitet

*Lammebrissel i flatesaus med mørkler 19,50*  
*på butterdeig*

## Kalvekjøtt

*Tynne kalveskiver i Marsalasaus med epleskiver 15,95*

*Tynne kalveskiver i flatesaus med friske sjampinjonger 15,95*

*Tynne kalveskiver "alla Valdostana" 16,50*  
*(med spekeskinke, reker og Fontinaost)*

*Kalvemedaljonger av indrefilet 23,50*  
*i Cognac-flatesaus med steinsopp*

## Oksekjøtt

*Stroganoff "de Luxe" 18,50*  
*Strimlet indrefilet i fløtesaus med trøffelsmak,*  
*friske sjampinjonger og skogsopp*

*Filets mignons (indrefiletmedaljonger) 18,95*  
*med grønnpepper- og bearnaisesaus*

*Indrefilet i Cognac-fløtesaus med friske sjampinjonger 18,95*

*Indrefilet med balsamicosaus 18,75*

*Indrefilet med grønnpeppersaus 18,75*

*Indrefilet med bearnaisesaus 18,95*

*Indrefilet med saus av autentisk Roquefortost 18,95*

*Indrefilet med persillesmør og sjy 18,25*

*Medaljonger av indrefilet med saus av svart hvitløk 19,10*

*Medaljonger av indrefilet med steinsoppsaus 21,20*

*Tournedos Anno Domini (indrefilet) 22,95*  
*toppet med en skive pannestekt andelever*  
*og portvinsaus med trøffel*

## Svinekjøtt

*"Casimir" Strimler av svin indrefilet i karrisaus med frukt 13,50*

*Medaljonger av svin indrefilet med saus av svart hvitløk 14,75*

*Medaljonger av svin indrefilet "à la Normande" 14,50*  
*i Calvados-fløtesaus med eple*

## Ost

*Tre franske ostesorter med valnøtter 7,50*

*Fem franske ostesorter med valnøtter 9,95*

## Desserten

*Til dessert anbefaler vi et glass:*

*“Sat Moscatel av rosiner Playa Regla” 4,55*

*“Sat sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,60*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,75*

*Mango- og sitronsorbet (2 kuler) 5,60*

*Coulis av bringebær, mango eller pasjonsfrukt 5,75  
med vaniljeis (2 kuler)*

*Dame blanche 5,75*

*Vaniljeis (2 kuler) med varm sjokoladesaus*

*Sjokolademousse med kiwi og pisket kremflate 5,75*

*Profiteroles (fylte små vannbakkels med pisket krem) 6,25  
hertil vaniljeis og varm sjokoladesaus*

*Mangosorbet 6,25*

*med mangostrimler på en seng av bringebærcoulis*

*Colonel 6,25*

*Luftig sitronsorbet med mousserende vin og russisk vodka*

*Varme bringebær med vaniljeis og pisket kremflate 6,25*

*Crêpes Suzette med Grand-Marnier 6,25  
med vaniljeis*

*Sjokolade coulant med vaniljeis 6,25  
En varm liten sjokoladekake med en flytende kjerne*

*Tarte Tatin med vaniljeis 6,25  
Karamellisert fransk opp-ned epletorte*

**Inklusive MOMS**



## Kaffe

*Espresso - Kaffeinfri - med litt melk 2,35*

*Dobbel espresso 3,25*

*Kaffe med melk - Filterkaffe 2,50*

*Cappuccino 3,30*

*Kaffe med kremfløte 3,30*

*Carajillo (kaffe med brandy eller anis) 3,60*

*Irish Coffee (kaffe, irsk Whiskey, kremfløte) 6,50*

*Calypso (kaffe, Fía María, kremfløte) 6,50*

*Baileys (kaffe, Baileys, kremfløte) 6,50*

*Karlsson (kaffe, Baileys, Cointreau, kremfløte) 6,50*

*Orange (kaffe, Grand-Marnier, kremfløte) 6,50*

*Normandie (kaffe, Calvados, kremfløte) 6,50*

*D.O.M. (kaffe, Bénédictine, kremfløte) 6,50*

*Kiss of fire (kaffe, Fía María, Cointreau, kremfløte) 6,50*

*Amaretto (kaffe, Amaretto, kremfløte) 5,95*

*Parisien (kaffe, Brandy, kremfløte) 5,95*

## Te - Urte te

*Te 2,35*

*Lindeblomst te 2,35*

*Kamille te 2,35*

*Peppermynthe te 2,35*

