

*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 Fruyol 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 3,80*

*Solbærlikør med hvitvin*

*Kir Royal 4,50*

*Solbærlikør med musserende vin*

*Kir Anno Domini 7,95*

*Solbærlikør med champagne*

*Hjemmelagede supper*

*Gratinert laksuppe på fransk måte 6,25*

*Fin grønn aspargessuppe med kremtopp 5,95*

*Hummer-bisque 8,95*

*Eksklusiv fin jevnet hummersuppe med kremtopp og kaviar*

**Inklusive MOMS**

*Bruschetta caprese (4 st.) 2,90*  
*Ristede brødskiver, toppet med pikant tomathakk, hvitløk og basilikum,*  
*gratinert med mozzarella og drysset med oregano*

*Sprøtt brød med hvitløksmør 2,50*

*Brød med aioli (hvitløkmajones) 1,85*

*Smør og brød 1,25*

### *Salater*

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

*Salat Caprese 8,25*  
*Ekte italiensk mozzarella og modne kanariske tomatbåter*  
*med basilikum, ekstra virgin olivenolje, balsamicoeddik og oregano*

*Salat Brasilia 11,10*  
*Forskjellige salatsorter garnert med palmehjerter,*  
*maiskorn, rekehaler, mangostrimler og hardkokt egg*  
*Tilsmakt med husets dressing*

*Salat med pannestekt kyllinglever 8,75*  
*Friske salater, hvitløk- og persillesurret østerssopp,*  
*stekt kyllinglever med sherryeddiksjy*

*Salat Lucullus 14,20*  
*Friske salater og vårsalat med stekt andelever,*  
*steinsopp med pinjekjerner, vaktelegg og cherrytomater*

## Kalde forretter

*Norsk røkelaks 13,10  
med pepperrøtsaus og ristet loff*

*Avokadomousse med rekehaler 12,90  
cocktailsaus og ristet loff*

*Carpaccio av indrefilet 12,90  
med ekstra virgin olivenolje, parmesanflak, selleri  
og friske løvtynne sjampinjongskeer*

*Bresaola (tørket oksekjøtt) 13,10  
med parmesanflak, rucolasalat og cherrytomater*

*Foie gras mi-cuit (andelever) 15,25  
fargerik salatbukett, kvedegelé og ristet loff*

<p><i>Til foie gras, kald eller varm, anbefaler vi et glass: "Sot sherry Noe Pedro Ximénez 30 år" 7,50 "Sauternes - Bordeaux" 6,50</i></p>
--

## Varme forretter

*Foie gras med Pedro Ximénez-saus 16,25  
Pannestekt fersk andelever anrettet på butterdeig og epleskeer,  
hertil saus av sot sherry og sjalottløk, fargerik salatbukett*

*Frityrøkt Camembert (5 st.) med blåbærsyltetøy 8,10  
fargerik salatbukett*

<i>Snegler "à la Bourguignonne"</i>	6 snegler	9,10
<i>fylt med hvitløksmør</i>	9 snegler	13,40
<i>etter egen oppskrift</i>	12 snegler	17,90

*Blåskjell "à la Provençale" 10,95  
gratinert med hvitløksmør*

*Grønne aspargestopper 12,20  
med en lett røkelakssaus, laksetrimler og laksekaviar*

## Pasta

*Førsteklasses italiensk pasta med utsøkte sauser*

*Spaghetti Mare e Monti 10,25*

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

*Spaghetti Frutti di Mare 12,50*

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

*Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75*

*Båndspagetti med steinsopp i flatesaus med trøffelsmak*

*Tagliatelle al salmone 11,75*

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

*Tagliatelle alla Boscaiola 10,25*

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

*Maccheroni "Anno Domini" 10,25*

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

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,10*

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

## *Fra havet*

*Vi tilbyr alltid frisk førsteklases fisk*

*Sjåtungefileter i champagnesaus 18,25  
med reker og friske sjampinjonger*

*Sjåtungefileter fylt med laksemousse 19,25  
i dillsaus med laksestrimler*

*Piggvarfilet i sidersaus 20,95  
med strimlet purre*

*Stekt filet av "Lubina" (førstekl. hausabbor) 19,95  
i en mild saus med grovkornet fransk sennep*

*Filet av "Lubina" etter ønske 19,95  
(champagne-, sider- eller dillsaus)*

*Stekt filet av "Lubina" med Maldon salt 19,50  
og ekstra virgin olivenolje med basilikumsmak*

*Havets potpurri 21,95  
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 16,25*  
*Stekt andebryst, bringebæreddiksjy med honning*

*And i appelsinsaus 15,50*

*Confit de Canard 15,75*  
*Andelår, sprengt i eget fett, med blåbærsyltetøy*

## Lam

*Uunstekt lammerygg 19,95*  
*med fransk sennep og timiansjy*

## Spesialitet

*Lammebrissel i flatesaus med mørkler 19,95*  
*på butterdeig*

## Kalvekjøtt

*Tynne kalveskiver i Marsalasaus med epleskiver 15,75*

*Tynne kalveskiver i flatesaus med friske sjampinjonger 15,75*

*Tynne kalveskiver "alla Valdostana" 16,25*  
*(med Parmaskinke, reker og Fontinaost)*

*Kalvemedaljonger av indrefilet 23,25*  
*i Cognac-flatesaus med steinsopp*

## Oksekjøtt

*Stroganoff "de Luxe" 18,25*  
*Strimlet indrefilet i flatesaus med trøffelsmak,*  
*friske sjampinjonger og skogsopp*

*Filets mignons (indrefiletmedaljonger) 18,75*  
*med grønnpepper- og bearnaisesaus*

*Indrefilet i Cognac-flatesaus med friske sjampinjonger 18,75*

*Indrefilet med balsamicosaus 18,50*

*Indrefilet med grønnpeppersaus 18,50*

*Indrefilet med bearnaisesaus 18,75*

*Indrefilet med saus av autentisk Roquefortost 18,75*

*Indrefilet med persillesmør og sjy 17,95*

*Medaljonger av indrefilet med kantarellsaus 21,50*

*Medaljonger av indrefilet med steinsoppsaus 20,95*

*Tournedos Anno Domini (indrefilet) 22,50*  
*toppet med en skive pannestekt andelever*  
*og portvinsaus med trøffel*

## Svinekjøtt

*Medaljonger av indrefilet av svin med kantarellsaus 15,75*

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

## Ost

*Tre franske ostesorter med valnøtter 7,50*

*Fem franske ostesorter med valnøtter 9,95*

## Desserten

*Fil dessert anbefaler vi et glass:*

*“Sot Moscatel av rosiner Soleras de la Abuela” 4,55*

*“Sot sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,50*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,50*

*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 epleterte*

**Inklusive MOMS**



## Kaffe

*Espresso - Kaffeinfri - med litt melk 2,25*

*Kaffe med melk - Filterkaffe 2,45*

*Cappuccino 3,25*

*Kaffe med kremfløte 3,25*

*Carajillo (kaffe med brandy eller anis) 3,50*

*Irish Coffee (kaffe, irsk Whiskey, kremfløte) 6,40*

*Calypso (kaffe, Tía María, kremfløte) 6,40*

*Baileys (kaffe, Baileys, kremfløte) 6,40*

*Orange (kaffe, Grand-Marnier, kremfløte) 6,40*

*Normandie (kaffe, Calvados, kremfløte) 6,40*

*D.O.M. (kaffe, Bénédictine, kremfløte) 6,40*

*Kiss of fire (kaffe, Tía María, Cointreau, kremfløte) 6,40*

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

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

## Te - Urte te

*Te 2,25*

*Lindeblomst te 2,25*

*Kamille te 2,25*

*Peppermynnte te 2,25*