

SLIK AVSLUTTER MAN DET HELE

Creme Brulèe En populær rett de siste årene. Vi serverer vår med mangosorbet og bærkompott	89,-
Varm Sjokoladefondant med vaniljeis og sitrus salat	115,-
Hjemmelaget Brownies Fersk brownies med hjemmelaget kokos-parfait	95,-
Hjemmelaget Tiramizu Italias nationalkake. Vi gjør et godt forsøk, og serverer den som den er.	95,-
Pasjonsfrukt Panna Cotta Bærkompott	95,-
Anretning Av Fruktorbet De fleste typene vi har, serveres sammen med hjemmelaget skogsbærcoulis.	95,-
En Stor Kule Sorbet Dersom du allerede er overmett, er dette din medisin. Vel 1 kule sorbet. Simple as that!	45,-

TIL Å STARTE MED

Grillet Scampi Tagliatelle under, Scampi på toppen. Servert med 'hot red curry'-saus.	125,-
Okse Carpaccio Tynne skiver av oksefilet. Dertil ruculla salat, toppet med pinjekjerner, parmesan og balsamico edddik.	109,-
Dampede Blåskjell En god porsjon blåskjell i kremet hvitvinssaus serveres med ferskt brød og smør	119,-
Spicy Thai Kyllingsuppe Igjen en av Apollos spesialiteter! Belgfrukter, kokos, curry og risnuddel. Og ferskt brød naturligvis.	95,-
Ernst's Velkjente Fiskesuppe Godt med fisk og skalldyr, grønnsaker og en slump fløte. Hemmeligheten ligger i eddiken...	95,-

SMØRBRØD (FREM TIL 18:00)

Våre smørbrød blir laget på hjemmelaget foccatiabrød

Smørbrød Med Reker	89,-
Smørbrød Med Parmaskinke	89,-
Smørbrød Med Røket Laks og Eggerøre	95,-
Smørbrød Med Biff	110,-

OMELETT A-LA-MINUTE

Omelett Med Reker	155,-
Omelett Med Ost Og Skinke	155,-
Omelett Med Parmaskinke	165,-

NOE FOR ENHVER SMAK!

Svinefilet Oskar 245,-

Filet av svin, grønnsaker, serveres med choronsaus, toppet med reker. En klassiker som lenge har vært borte fra de fleste kjøkken.

Indrefilet Provence 295,-

Fileten gratineres med hvitløksmør, dertil sauterte grønnsaker, rødvinsaus og stekte provencalepoteter.

Fersk Kokosbraisert Steinbittfilet 260,-

Vi tilsetter litt chilli, og serverer den med friske sauterte grønnsaker, og dampet ris

Grillet Fersk Steinbittfilet 260,-

Servert på toppen av tagliatelle, servert med kremet svartsopp-stuing og rødløks kompot

Ovnsbakt Laks 245,-

Laksen spekkes med fersk Mozarella og deretter bakes i ovn. Sweet chilli saus spisser smaken.

Pepperbiff - av det sterke slaget! 280,-

En medium stekt indrefilet, deles i to, og anrettes på sauterte grønnsaker. Med følger peppersaus. Pommes Frites?

Apollo's Hjemmelaget Vårruller 125,-

Med hans helt spesielle ingefærdipp, som er tilsatt sesamfrø.

KEB - Klassisk Ernst Burger 170,-

Ost, bacon, salat og dipp. Pommes frites. Mer trenger vi vel ikke si:)

Ali's Spicy Burrito 190,-

Strimler og okse og svin, servert med klassisk tilbehør som rømme, salsa og guacamole. Gratineres med ost på toppen.

Sesampanerte Fiskebiter 220

Fiskebitene serveres oppå kremet pasta og smørdampede sukkererter gjør fargekartet.

Ovnsstekt Kyllingbryst 189,-

På grønnsaker og choronsaus. Stekte båtpoteter.

Ernst's Fiskesuppe - større porsjon 165,-

Fylt med en god porsjon av både fisk og skalldyr. (også som forrett)

Spicy Thai Kyllingsuppe - større porsjon 150,-

En av Apollo's oppskrifter! (også som forrett).

Pesto Tagliatelle 175,-

Tagliatellen dampes, Pesto saus legges til, og litt Aivar-saus setter spiss på smaken. Kylling, svin og bacon stekes, og drysses over.

Denne retten er topp som vegetar-rett, men husk å ta bort kylling, svin og bacon!

Dagens Husmannskost 165,-

Stamgjesters viktigste måltid! Vi skal gjøre den så enkel som mulig! Inkluderer kaffe.

DAGENS ANBEFALING

Her skal kokkene utfordre seg selv! Å eksperimentere er en av kokkens viktigste oppgaver. Det kreative skal frem!

Din servitør vil uoppfordret fortelle deg om Dagens Anbefaling.

2-retter	395,-
3-retter	490,-
4-retter	525,-

SALATER

Kyllingsalat 160,-

En god porsjon salat, kyllingfilet, hjemmelaget Thousand Island, saftig foccatia-brød

Salat Spekket Med Skalldyr 160,-

Samme som over, men vi har byttet kyllingfileten med skalldyr,

Fersk Mozarella Og Parmaskinke 172,-

Mozarella rulles med Parmaskinke. Med denne følger en tomat- og rucculasalat, balsamico og foccatia-brød