

PALMEN

RESTAURANT

Palmens historie

Palmen var opprinnelig stallet til Grands grunnlegger Julius Fritznors hester frem til åpningen av restauranten i 1913. Helt siden åpningen i 1874 har Grand Hotel vært et yndet møtested for bohemer, kunstnere, originaler, reisende fra inn- og utland og Oslos borgere. Henrik Ibsen var ofte innom Palmen når han trengte et avbrekk fra byens sommervarme, på den tiden var Palmen en åpen restaurant uten glasstaket. Palmen har vært gjennom mange endringer opp i gjennom årene, den siste renovasjonen var i 2016. Historien lever fortsatt videre i Palmen – et ikon i Norge.

Nyt den vakre kunsten i restauranten, som blant annet omfatter en Murano krystall lysekroner lagd av kunstneren Cerith Wyn Evans, og Vanessa Bairds kunstverk som består av 36 forskjellige malerier hvor du blir dratt inn i en fantasirik verden av eventyr med inspirasjon fra blant annet Kristiania Bohemen. Palmen er stedet du virkelig opplever sjarmen og særpreget til Grand Hotel Oslo – et møtested for mennesker.

Vennligst registrer deg!

Vi ber deg registrere ditt navn og telefonnummer for å lettere kunne spore smitte av COVID-19 ihht lokale myndigheters retningslinjer. I tillegg vil tidsrom for ditt besøk bli registrert.

Scann QR koden for å registrere deg

Hvordan scanne QR-kode? • Bruk Kamera på din mobil. • Trykk på varselet for å åpne linken



PALMEN

RESTAURANT

Middagsmeny *Dinner menu*

Serveres mellom 17:00 - 22:00 *Served between 17:00 - 22:00*

Forrett *Starter*

GRILLET SJØKREPS 240,-

GRILLED LANGOUSTINE 240,-

Serveres med estragonsmør, sitron, surdeigsbrød

Served with tarragon butter, lemon, sourdough bread

INNEHOLDER / CONTAINS: SKALLDYR/SHELLFISH, MELK/MILK, HVETE/WHEAT

DAMPET ASPARGES 195,-

STEAMED ASPARAGUS 195,-

Serveres med hollandaisesause, krispig potet

Served with hollandaise sauce, shoestring potatoes

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG

KREMET FISKESUPPE 165,-

CREAMY FISH SOUP 165,-

Serveres med torsk, laks, friske urter, langerogn, dill

Served with cod, salmon, fresh herbs, ling roe,, dill

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, MELK/MILK, SKALLDYR/SHELLFISH, SULFITT/SULFITES

PALMEN

RESTAURANT

Hovedrett – *Main course*

LETTBAKT TORSK 320,-
LIGHTLY BAKED COD 320,-

Lettbakt torsk, babygulrøtter, poteter, brunet smør med
pancetta

*Lightly baked cod, baby carrots, potatoes, browned butter with
pancetta*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, FISK/FISH

PALMENBURGER 225,-
PALMEN BURGER 225,-

Burger av storfe, løkkompott, pepperrotmajones, grillet
tomat, ost,

pommes frites (*kan serveres som vegetarisk*)

*Beef burger, onion compote, horseradish mayonnaise, grilled
tomato, cheese, French fries (can be served as a vegetarian option)*

INNEHOLDER / CONTAINS: HVETE/WHEAT, EGG, SULFITT/SULFITES, MELK/MILK

GRILLET ENTRECÔTE 320,-
GRILLED ENTRECÔTE 320

200g grillet entrecôte, konfitert tomat, persillesmør,
hasselbackspotet, rødvinsaus

*200g grilled entrecôte, confit of tomatoes, parsley butter, hasselback
potatoes, red wine sauce*

INNEHOLDER / CONTAINS: HVETE/WHEAT, EGG, SULFITT/SULFITES, MELK/MILK

KANTARELLRISOTTO 215,-
CHANTERELLE RISOTTO 215,-

Syltet ruccola, kantareller

Pickled ruccola, chanterelles

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK

PALMEN

RESTAURANT

Søtt – Sweet

3 TYPER PETIT FOURS 65,-
3 TYPES OF PETIT FOUR 65,-

Vennligst spør din servitør om dagens smaker
Please ask your waiter for today's flavors

NAPOLEONSKAKE 110,-
NAPOLEON CAKE 110,-

Cubansk rom, vanilje
Cuban rum, vanilla

INNEHOLDER / CONTAINS: EGG, HVETE/WHEAT, MELK/MILK

VANILJEISKREM 95,-
VANILLA ICE CREAM 95,-

Serveres med frisk frukt
Served with fresh fruit

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG

OSTETALLERKEN 235,-
CHEESE PLATE 235,-

Tre typer norsk ost, hjemmelaget nøttebrød, kvede
Three types of Norwegian cheese, homemade nut bread, quince

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, NØTTER/NUTS, EGG, HVETE/WHEAT

PALMEN

RESTAURANT

Varm drikke *Hot beverages*

VARM SJOKOLADE MED TRE TYPER AV VALHORNAS SJOKOLADE HOT CHOCOLATE	85,-
KANNE MED KAFFE POT OF COFFEE	58,- per person
ESPRESSOBASERT KAFFE ESPRESSO BASED COFFEE	Fra 49,-
KANNE MED TE FRA PALAIS DES THÉS POT OF TEA FROM PALAIS DES THÉS	69,- per person

MUSSERENDE VIN SPARKLING WINE

NV Ayala Brut Majeur Champagne France	875,- / 150,-
NV Bollinger Special Cuvée Brut France	1050,- / 179,-
NV Crémant d'Alsace Marc Kreydenweiss Alsace France Organic	750,- / 150,-
NV Prosecco DOCG Superiore Valdobbiadene Brut CAVA	835,- / 171,-
NV CAVA Marques de Cáceres Penedes Spain	595,- / 120,-
2018 Hardanger Sider Kvasshovden Norway	450,- / 90,-

ROSEVIN ROSE WINE

2020 Château de Berne Provence France	138,- / 672,-
---------------------------------------	---------------

HVITVIN WHITE WINE

2020 Côtes de Gascogne Tradition Plaimont Gascogne France	575,- / 120,-
2020 Sauvignon Blanc Porcupine Boekhouts Kloof South Africa	665,- / 129,-
2019 Pinot Blanc Kritt Marc Kreydenweiss Alsace France Organic	650,- / 134,-
2020 Chablis Brocard Burgundy France	730,- / 150,-
2017 Chassagne Montrachet Bouchard & Fils Burgundy France	1195,- / 262,-

RØDVIN RED WINE

2020 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	625,- / 129,-
2019 Cantine Rosso Castello Banfi Tuscany	735,- / 159,-
2019 Zinfandel Old Vine Three Finger California USA	760,- / 156,-
2011 Aventino 200 Barrels Ribera del Duero Spain	800,- / 164,-
2019 Pinot Noir Bouchard Pere & Fils Burgundy France	695,- / 142,-
	865,- / 176,-

ØL BEER

Ringnes fatøl, lager (b) 50cl	99,-
Brooklyn fatøl, IPA (b) 50cl	116,-
Carlsberg Pilsner, lager (b) 33cl	102,-
Peroni, lager (b) 33cl	110,-
Kronenbourg 1664 Blanc (hvetevete/wheat) 33cl	118,-

ALKOHOLFRI ØL NON ALCOHOLIC BEER & ALKOHOLFRI VIN NON ALCOHOLIC WINE

Peroni Libera 0,0%, lager (b) 33cl	65,-
Klokk&Co FRIPA (b) 33cl	81,-
Musserende/ Sparkling Blanc de Blanc Odd Bird Richard Juhlin France	79,-
Blue Nun White/Red Germany	69,-

MINERALVANN SPARKLING WATER

San Pellegrino Sparkling Water 50cl	79,-
Coca-Cola – Coca-Cola Zero – Sprite – Fanta 33cl	58,-
Hardangergutane Eplemost Aroma 33cl / 70cl	60,- / 140,-