

PALMEN

RESTAURANT

Middagsmeny – *Dinner menu*

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

Palmens historie

Palmen var opprinnelig stallet til Grands grunnlegger Julius Fritzners 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.

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

Forretter Starter

CREME VICHYSOISE 175,-

CRÈME VICHYSOISE 175,-

Bresert purreløk med erter & sprø coppaskinke

Braised leek with peas & crispy coppa ham

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, SULFITT/SULFITE

BURRATA 190,-

BURRATRA 190,-

Serveres med inka tomater, surdeigsbrød & balsamico eddik

Served with inka tomatoes, sourdough bread & balsamico vinegar

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

ØRRET TARTAR 220,-

TROUT TARTAR 220,-

Serveres med en sjøgressalat, dillmajones, marinert agurk &
urtesalat

*Served with a segrass salad, dill mayonnaise, marinated cucumber &
a herb salad*

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, SULFITT/SULFITE, EGG,
SENNEP/MUSTARD, HVETE/WHEAT

PALMEN

RESTAURANT

Middagsmeny – Dinner menu

Hovedrett – Main course

LETTSALTET SKREI 325,-

LIGHTLY SALTED COD 325,-

Gulrotkrem med dillstuede poteter og grønnkål, hvitvinssaus med reker & gressløk

Carrot cream with dill stewed potato and green kale, white wine sauce with shrimps & chives

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

PALMENBURGER 225,-

PALMEN BURGER 225,-

Burger av storfe, løkkompott, trøffelmajones, grillet tomat, ost, bacon, pommes frites (*kan serveres som vegetarburger*)

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

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

YTREFILET AV OKSE 345,-

SIRLOIN OF BEEF 345,-

Sellerifondant med karamellisert løkmarmelade og sprø potet, potetconfit & rødvinssaus

Celery fondant with caramelized onion jam and crispy potato, potato confit & red wine sauce

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITT/SULFITE, SELLERI/CELERY, SENNEP/MUSTARD

TAGLIATELLE 290,-

TAGLIATELLE 290,-

Serveres med kremet trøffelsaus & konfitert steinsopp

Served with creamy truffle sauce & confit of cep mushrooms

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

PALMEN

RESTAURANT

Middagsmeny – Dinner menu

Søtt & salt – Sweet & salty

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

NAPOLEONKAKE 110,-

NAPOLEON CAKE 110,-

Cubansk rom, vanilje

Cuban rum, vanilla

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

SNØBALL 110,-

SNOW BALL 110,-

Serveres med hvit sjokolade & tonkamousse, mandelcrumble
med kokos & ananassorbet

*Served with white chocolate & tonka mousse, almond crumble with
coconut & pineapple sorbet*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, MANDEL/ALMOND

OSTETALLERKEN 235,-

CHEESE PLATE 235,-

Tre typer norske oster, hjemmelaget nøttebrød & dagens
marmelade

*Three types of Norwegian cheese, homemade nut bread & today's
marmalade*

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

PALMEN

RESTAURANT

Middagsmeny – Dinner menu

VARM DRIKKE HOT BEVERAGE

VARM SJOKOLADE MED TRE TYPER AV VALHORNA 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

ALKOHOLFRIE ØL NON ALCOHOLIC BEER & ALKOHOLFRIE Vin NON ALCOHOLIC WINE

Peroni Libera 0,0%, lager (b) 33cl

65,-

Carlsberg 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,-

Merete Hyggen Eplemost Gravenstien 70cl

166,-