

# 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.

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 Kristiania Bohemen. Palmen er stedet du virkelig opplever sjarmen og særpreget til Grand Hotel Oslo – et møtested for mennesker.

# PALMEN

RESTAURANT

## Middagsmeny – Dinner menu

### Forretter Starter

RØDBETSALAT 190,-

BEETROOT SALAD 190,-

Serveres med sprø rug, safrankrem, lime & ingefærdressing  
med lagret sherryeddik

*Served with crispy rye, saffron cream, lime & ginger dressing with  
stored sherry vinegar*

INNEHOLDER / CONTAINS: SULFITT/SULFITES, MELK/MILK, HVETE/WHEAT,  
RUG/RYE, BYGG/BARLEY

2017 CÔTE DE BEAUNE VILLAGE BOUCHARD PERE & FILS BURGUNDY FRANCE 176,-

CARPACCIO AV ELG 240,-

CARPACCIO OF MOOSE 240,-

Serveres med en pepperrotmajones & crudité av beter

*Served with a horseradish mayonnaise & crudité of beets*

INNEHOLDER / CONTAINS: EGG, SULFITT/SULFITES, SENNEP/MUSTARD

2019 LANGHE ROSSO PIRIN BORGOGNO PIEMONTE ITALY 138,-

JULERØKT LAKS FRA FRØYA 190,-

CHRISTMAS SMOKED SALMON FROM FRØYA 190,-

Serveres med tre variasjoner av agurk,

dill & avruga-vinaigrette

*Served with three variation of cucumber, dill & avruga vinaigrette*

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, SULFITT/SULFITES

2020 RIESLING SAUVAGE GEORG BREUER RHEINGAU GERMANY 138,-

# PALMEN

RESTAURANT

## Middagsmeny – Dinner menu

### Hovedrett – Main course

LETTGRILLET TORSK 315,-  
LIGHTLY GRILLED COD 315,-

Røkt sellerikrem, sitronkrutonger, eple & avruga kaviar,  
smørsaus med syltede kantareller

*Smoked celery cream, lemon croutons, apple & avruga caviar, butter  
sauce with pickled chanterelles*

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

2019 CHARDONNAY BLACK STALLION NAPA VALLEY USA 202,-  
2017 CHASSAGNE MONTRACHET BOUCHARD & FILS BURGUNDY FRANCE 262,-

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

2019 ZINFANDEL OLD VINE THREE FINGER CALIFORNIA USA 156,-

INDREFILET AV OKSE 315,-  
BEEF TENDERLOIN 315,-

Mandelpotetkrem, bakt jordskock, chutney av dehydrerte  
tomater, rødvinssjy

*Almond potato cream, baked Jerusalem artichoke, chutney of  
dehydrated tomatoes, red wine jus*

INNEHOLDER / CONTAINS: HVETE/WHEAT, BYGG/BARLEY, SULFITT/SULFITES,  
MELK/MILK, SOYA

2012 AVENTINO 200 BARRELS RIBERA DEL DUERO SPAIN 164,-  
2016 LE SERRE NUOVE DELL 'ORNELLAIA TUSCANY ITALY 262,-

# PALMEN

RESTAURANT

## Middagsmeny – Dinner menu

### Hovedrett – Main course

KREMET FISKESUPPE 225,-

CREAMY FISH SOUP 225,-

Serveres med torsk, laks, reker & friske urter

*Cod, salmon, shrimps & fresh herbs*

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

2020 CHABLIS SAINT PIERRE BROCARD BURGUNDY FRANCE 163,-

RISOTTO MILANESE 250,-

RISOTTO MILANESE 250,-

Serveres med epler, tomater & sprøtt brød

*Served with apples, tomatoes & crispy bread*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT

2019 CHARDONNAY BLACK STALLION NAPA VALLEY USA 202,-  
2019 LANGHE ROSSO PIRIN BORGOGNO PIEMONTE ITALY 138,-

KONFITERT RIBBE 320,-

CONFIT OF PORK BELLY 320,-

Serveres med potetkrem & trøffel, vintersalat & stekt eplesjy

*Served with potato cream & truffle, winter salad & roasted apple jus*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITT/SULFITES, SELLERI/CELERY

2019 LANGHE ROSSO PIRIN BORGOGNO PIEMONTE ITALY 138,-  
2017 CÔTES DE BEAUNE VILLAGE BOUCHARD PERE FILS BURGUNDY FRANCE 176,-

# 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

SITRONTERTE 145,-

LEMON TART 145,-

Serveres med marengs, julecrumble & mandarin

*Served with meringue, Christmas crumble & mandarin*

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

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 VALRHONA 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 Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut Champagne France	1050,- / 179,-
NV Perrier Joüet grand Brut Champagne France	1255,- / 255,-
NV Crémant d'Alsace Marc Kreydenweiss Alsace France <b>Organic</b>	750,- / 150,-
NV Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut Val d'Oca	649,- / 133,-
NV CAVA Marques de Cáceres Penedes Spain	595,- / 120,-

### ROSÉVIN ROSE WINE

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

### HVITVIN WHITE WINE

2020 Sauvignon Blanc Porcupine Boekhouts kloof South Africa	665,- / 129,-
2019 Pinot Blanc Kritt Marc Kreydenweiss Alsace France <b>Organic</b>	650,- / 134,-
2020 Riesling Sauvage Georg Breuer Rheingau Germany	675,- / 138,-
2020 Chablis Saint Pierre Brocard Burgundy France	800,- / 163,-
2019 Chardonnay Black Stallion Napa Valley USA	995,- / 202,-
2017 Chassagne Montrachet Bouchard & Fils Burgundy France	1195,- / 262,-

### RØDVIN RED WINE

2020 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	625,- / 129,-
2019 Langhe Rosso Pirin Borgogno Piemonte Italy	675,- / 138,-
2019 Zinfandel Old Vine Three Finger California USA	760,- / 156,-
2012 Aventino 200 Barrels Ribera del Duero Spain	800,- / 164,-
2017 Côte de Beaune Village Bouchard Pere & Fils Burgundy France	855,- / 176,-
2016 Le Serre Nuove dell'Ornellaia Tuscany Italy	1295,- / 262,-

### 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 (hvetet/wheat) 33cl	118,-
Ringnes Juleøl (b) 33cl	102,-
Ringnes Julebakk (b) 33cl	137,-

### ALKOHOLFRIE 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,-
Merete Hyggen Eplemost Gravenstein 70cl	166,-