



# PALMEN

RESTAURANT

---

Mandag til Fredag 11:00 – 16:30 & 17:00 – 22:00  
Lørdager 12:00 – 16:30 & 17:00 – 22:00  
Søndager 12:00 – 18:00

# PALMEN

RESTAURANT

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

Afternoon Tea serveres lørdager og søndager  
NB! Man må være minimum 2 personer

Første bordsetting: 12.00–14.00

Andre bordsetting: 15.00–17.00

Bordreservasjon

Se ledige tider og book din Afternoon Tea på [www.grand.no](http://www.grand.no)

Afternoon Tea kr 395,- per person

# PALMEN

RESTAURANT

## LUNSMENY – LUNCH MENU

Serveres mellom 11:00 - 16:30

*Served between 11:00 - 16:30*

BELGISK VAFFEL 220,-

BELGIAN WAFFLE 220,-

Skagensalat med reker, kreps, Røros rømme, sitron, Avruga kaviar & syltet løk  
*Shellfish salad with shrimps, crayfish, Røros sour cream, lemon, Avruga caviar & pickled onion*

INNEHOLDER / CONTAINS:

SKALLDYR/SHELLFISH, MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

CÆSARSALAT 245,-

CAESAR SALAD 245,-

Livèche kyllingbryst, pancetta, Parmesanost, brødchips, romanosalat & Cæsardressing  
*Livèche chicken breast thigh, pancetta, Parmesan cheese, bread chips, romanie lettuce & Caesar dressing*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG, FISK/FISH, SENNEP/MUSTARD, SULFITT/SULFITES, BYGG/BARLEY

BURRATA 230,-

BURRATA 230,-

Basilikum marinerte inka tomater med balsamico reduksjon & surdeigsbrød  
*Basil marinated inka tomatoes with a balsamic reduction & sourdough bread*

INNEHOLDER / CONTAINS:

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

# PALMEN

RESTAURANT

## LUNSMENY – LUNCH MENU

*Serveres mellom 11:00 - 16:30*

*Served between 11:00 - 16:30*

LØYROM FRA BOTTENVIKEN 420,-

BLEAK ROE FROM BOTTENVIKEN 420,-

30g løyrom serveres med rødløk, sitron, brødchips & Røros rømme

*30g bleak roe served with red onions, lemon, bread chips & Røros sour cream*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, FISK/FISH, HVETE/WHEAT, EGG

PALMENBURGER 245,-

PALMEN BURGER 245,-

Burger av storfe, karamellisert sjalottløk, trøffelmajones, sprø pancetta, lagret ost & pommes frites (*kan serveres som vegetar*)

*Beef burger, caramelized shallots, truffle mayonnaise, crispy pancetta, mature cheese & French fries, (can be served as a vegetarian option)*

INNEHOLDER / CONTAINS:

HVETE/WHEAT, EGG, SULFITT/SULFITES, MELK/MILK, SENNEP/MUSTARD

PLAT DU JOUR 385,-

PLAT DU JOUR 385,-

Dagens lunsj serveres med San Pellegrino, kaffe/te & en søtsak

Et glass Champagne + 169,-

*Today's lunch served with San Pellegrino, coffee/tea & sweet*

*One glass of Champagne + 169,-*

Vennligst spør din servitør om dagens plat du jour

*Please ask your waiter for today's plat du jour*

# PALMEN

RESTAURANT

## SØTT – SWEET

Serveres mellom 11:00 – 16:30

*Served between 11:00 - 16:30*

3 TYPER PETIT FOURS 75,-

3 TYPES OF PETIT FOUR 75,-

Vennligst spør din servitør om dagens smaker

*Please ask your waiter for today's flavors*

NAPOLEONKAKE 120,-

NAPOLEON CAKE 120,-

Cubansk rom & vanilje

*Cuban rum & vanilla*

INNEHOLDER / CONTAINS:

EGG, HVETE/WHEAT, MELK/MILK

JORDBÆTERTE 145,-

STRAWBEERY TERTE 145,-

Serveres med mandelcrumble, jordbærkompott & vaniljeis

*Served with white almond crumble, strawberry compote & vanilla ice cream*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, MANDEL/ALMOND, EGG, HVETE/WHEAT

OSTETALLERKEN 195,-

CHEESE PLATE 195,-

Thorbjørnrud Brilliant brie, Valdres ost Bufar, Golvertind blåmuggost, nøttebrød & dagens marmelade

*Thorbjørnrud Brilliant brie, Valdres cheese Bufar, Golvertind blue cheese, nut bread & today's marmalade*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, NØTTER/NUTS, EGG, HVETE/WHEAT

# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

Serveres mellom 17:00 - 22:00

*Served between 17:00 - 22:00*

### FORRETTER STARTER

LØYROM FRA BOTTENVIKEN 420,-

BLEAK ROE FROM BOTTENVIKEN 420,-

30g løyrom serveres med rødløk, brødchips & Røros rømme

*30g bleak roe served with red onions, bread chips & Røros sour cream*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, FISK/FISH, HVETE/WHEAT, EGG

KYLLINGLEVER PATÉ 195,-

CHICKEN LIVER PATÉ 195,-

Serveres med smørstekt brioche, portvins gastrique & solbærkompott

*Served with butter fried brioche, port wine gastrique & blackcurrant compote*

INNEHOLDER / CONTAINS:

EGG, SENNEP/MUSTARD, HVETE/WHEAT, SELLERI/CELERY, MELK/MILK

BLOMKÅL 189,-

CAULIFLOWER 189,-

Helbakt blomkål med rosepepper, urter, ramsløk & beurre blanc

*Whole baked cauliflower with rose pepper, herbs, ramson & beurre blanc*

INNEHOLDER / CONTAINS:

EGG, MELK/MILK

# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

Serveres mellom 17:00 - 22:00

*Served between 17:00 - 22:00*

### HOVEDRETTER MAIN COURSES

PANNESTEKT KVEITE 405,-

PAN FRIED HALIBUT 405,-

Velouté med brunet smør, jordskokkrem & grillet sitron

*Velouté with browned butter, jerusalem artichoke cream & grilled lemon*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, FISK/FISH, HVETE/WHEAT

NORSK INDREFILET AV OKSE 415,-

NORWEGIAN BEEF TENDERLOIN 415,-

Rødvinssaus, jordskokkrem & beinmarg

*Red wine sauce, jerusalem artichoke cream & bone marrow*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, SULFITT/SULFITE

*Piggar & indrefilet serveres med: grillet nykål, trøffel & saltbakte poteter med timian*

*Turbot & beef tenderloin is served with: grilled cabbage,*

*truffle & salty baked potatoes with thyme*

# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

Serveres mellom 17:00 - 22:00

*Served between 17:00 - 22:00*

### HOVEDRETTER MAIN COURSES

SOMMERKÅL & TRØFFEL 295,-

SUMMER CABBAGE & TRUFFLE 295,-

Grønn asparges & ramsløk

*Green asparagus & ramson*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK

PALMENBURGER 245,-

PALMEN BURGER 245,-

Burger av storfe, karamellisert sjalottløk, trøffelmajones, sprø pancetta, lagret ost & pommes frites (*kan serveres som vegetar*)

*Beef burger, caramelized shallots, truffle mayonnaise, crispy pancetta, mature cheese & French fries, (can be served as a vegetarian option)*

INNEHOLDER / CONTAINS:

HVETE/WHEAT, EGG, SULFITT/SULFITES, MELK/MILK, SENNEP/MUSTARD



# PALMEN

RESTAURANT

SØTT – SWEET

Serveres mellom 17:00 – 22:00

*Served between 17:00 - 22:00*

3 TYPER PETIT FOURS 75,-

3 TYPES OF PETIT FOUR 75,-

Vennligst spør din servitør om dagens smaker

*Please ask your waiter for today's flavors*

LITCHI 145,-

LITCHI 145,-

Fylt litchi serveres med vaniljekrem, bringebær –og rosegelè, bringebærmousse & yoghurtis

*Filled litchi served with vanilla cream, raspberry & rose jelly, raspberry mouse  
& yoghurt ice cream*

INNEHOLDER / CONTAINS:

EGG, HVETE/WHEAT, MELK/MILK

OSTETALLERKEN 195,-

CHEESE PLATE 195,-

Thorbjørnrud Brilliant brie, Valdres ost Bufar, Golvertind blåmuggost, nøttebrød & dagens marmelade

*Thorbjørnrud Brilliant brie, Valdres cheese Bufar, Golvertind blue cheese, nut bread & today's marmalade*

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, NØTTER/NUTS, EGG, HVETE/WHEAT

# PALMEN

RESTAURANT

## DRIKKE – BEVERAGE

### DESSERTVIN PÅ GLASS – *DESSERT WINE BY GLASS*

2019 Royal Tokaj Late Harvest Hungary 85,- 6 cl  
Furmint Hårselvelu Moscato Giallo

2016 Iscider Brännland Sweden 145,- 6 cl

2014 Nederburg Noble Late Harvest Western Cape South Africa 69,- 6 cl  
Chenin Blanc Muscadelle

2009 silvaner Eiswein Anselmann Pfalz Germany 125,- 6 cl  
Sämling Bouvier Welschriesling Muskat Ottonel

### PORTVIN PÅ GLASS – *PORT WINE BY GLASS*

10- Years Old Tawny Grahams Porto Portugal 99,- 6 cl

20- Years Old Tawny Grahams Porto Portugal 135,- 6 cl

2016 LBV Kokopke Port Portugal 85,- 6cl

### MADEIRA PÅ GLASS – *MADEIRA WINE BY GLASS*

5- Years Old Malmsey Madeira Cossart Gorden 70,- 6 cl

# PALMEN

## RESTAURANT

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* 75,- per person

### MUSSERENDE VIN *SPARKLING WINE*

NV Bollinger Special Cuvee Brut Champagne France 1115,- / 189,-  
NV Ayala Rose Majeur Champagne France 1115,- / 189,-  
NV Crémant de Alsace Marc Kreydenweiss Alsace France 869,- / 177,-  
NV Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy 675,- / 116,-

### ROSEVIN *ROSE WINE*

2021 Triplette by Cantarelle Côtes de Provence France 133,- / 655,-

### HVITVIN *WHITE WINE*

2021 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhoutsklouf Western Cape South Africa 625,- / 129,-  
2020 Riesling Sauvage Trocken Georg Breuer Germany 709,- / 145,-  
2020 Chablis Brocard Burgundy France 809,- / 165,-

### RØDVIN *RED WINE*

2020 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa 625,- / 129,-  
2019 Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy 780,- / 160,-  
2019 Mercurey Burgundy France 890,- / 182,-

### ØL *BEER*

Ringnes fatøl lager (b) 40cl 105,-  
Brooklyn fatøl IPA (b) 40cl 141,-  
Carlsberg Pilsner lager (b) 33cl 105,-  
Peroni lager (b) 33cl 120,-

### ALKOHOLFRIE ØL *NON ALCOHOLIC BEER* & ALKOHOLFRIE VIN *NON ALCOHOLIC WINE*

Peroni Libera 0,0%, lager (b) 33cl 75,-  
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 85,-  
Coca Cola - Coca Cola Zero – Sprite - Fanta 33cl 58,-  
Hardanger Eplemost 75cl / Glass 182,- / 70,-