



PALMEN

RESTAURANT

Mandag - Fredag 11:00 - 22:00

Lørdag 12:00 - 22:00

Søndag 12:00 - 18:00

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 lysekrone 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

Afternoon Tea kr 395,- per person

PALMEN

RESTAURANT

LUNSMENY – LUNCH MENU

Serveres mellom 11:00 - 17:00

Served between 11:00 - 17:00

SKAGENSMØRBRØD 215,-

SKAGEN SANDWICH 215,-

Håndpillede reker, ørretrogn, dill, sitron, surdeigsbrød

Shrimps, trout roe, dill, lemon, sourdough bread

INNEHOLDER / CONTAINS: SKALLDYR/SHELLFISH, MELK/MILK, SENNEP/MUSTARD,
EGG, HVETE/WHEAT

CÆSARSALAT 220,-

CAESAR SALAD 220,-

Kyllingbryst, sprø Coppa-skinke, Parmesanost, brødchips,
hjertesalat, Cæsardressing

*Chicken breast, crispy Coppa-ham, Parmesan cheese,
bread chips, gem lettuce, Caesar dressing*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG, FISK/FISH,
SENNEP/MUSTARD

SILDETALLERKEN 225,-

HERRING 225,-

3 typer med sild serveres med pumpernikkelbrød, rødløk, kokt
egg & spirer

*3 types of herring served with pumpernickel bread, red onion, boiled
egg & sprouts*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, RUG/RYE, SULFITT/SULFITES,
SENNEP/MUSTARD, HVETE/WHEAT, HAVRE/OAT, EGG, FISK/FISH

STEAK SANDWICH 210,-

STEAK SANDWICH 210,-

Serveres på ristet ciabattabrød, syltet løk, gorgonzolakrem,
fetaost, valnøtter & pæresalat

*Served on toasted ciabatta bread, pickled onion, gorgonzola cream,
feta cheese, walnuts & pear salad*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, VALNØTTER/WALNUTS, SULFITT/SULFITES,
SENNEP/MUSTARD, HVETE/WHEAT

PALMEN

RESTAURANT

LUNSMENY – LUNCH MENU

Serveres mellom 11:00 - 17:00

Served between 11:00 - 17:00

LETTSALTET SKREI 315,-

LIGHTLY SALTED COD 315,-

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 vegetar*)

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 315,-

SIRLOIN OF BEEF 315,-

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

Serveres mellom 17:00 - 22:00

Served between 17:00 - 22:00

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

Serveres mellom 17:00 - 22:00

Served between 17:00 - 22:00

Hovedrett – Main course

LETTSALTET SKREI 325,-

LIGHTLY SALTED COD 325,-

Ovnsbakt og glasert gulrøtter med dillstuede poteter og grønnskål, hvitvins saus med reker & gressløk

Oven baked & glazed carrots 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,-

Karamellisert løkkompott med ragu av rotgrønnsaker & potetchips, hvitløksmør & rødvinssaus

Caramelized onion compote with ragu of root vegetables & potato chips, onion butter & 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

SØTT & SALT – SWEET & SALTY

Serveres mellom 11:00 – 22:00

Served between 11:00 - 22:00

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
og sitrus coulis

*Served with white chocolate & tonka mousse, almond crumble and
sitrus coulis*

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

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
MUSSERENDE VIN SPARKLING WINE	
NV Bollinger Special Cuvee Brut Champagne France	1115,- / 189,-
2013 Ayala Blanc de Blancs Champagne France	1465,- / 247,-
NV Crémant de Alsace Marc Kreydenweiss Alsace France	869,- / 177,-
NV CAVA Segura Viudas Brut Penedes Spain	635,- / 122,-
NV Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy	675,- / 116,-
ROSEVIN ROSE WINE	
2020 Château de Berne Provence France	138,- / 672,-
HVITVIN WHITE WINE	
2021 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhouts kloof Western Cape South Africa	625,- / 129,-
2020 Riesling Sauvage Trocken Georg Breuer Germany	709,- / 145,-
2020 Chablis Moreau Burgundy France	765,- / 156,-
RØDVIN RED WINE	
2020 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	625,- / 129,-
2019 Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy	780,- / 160,-
2020 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 & ALKOHLFRIE 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	182,-
Hardanger Eplemost 33cl	113,-