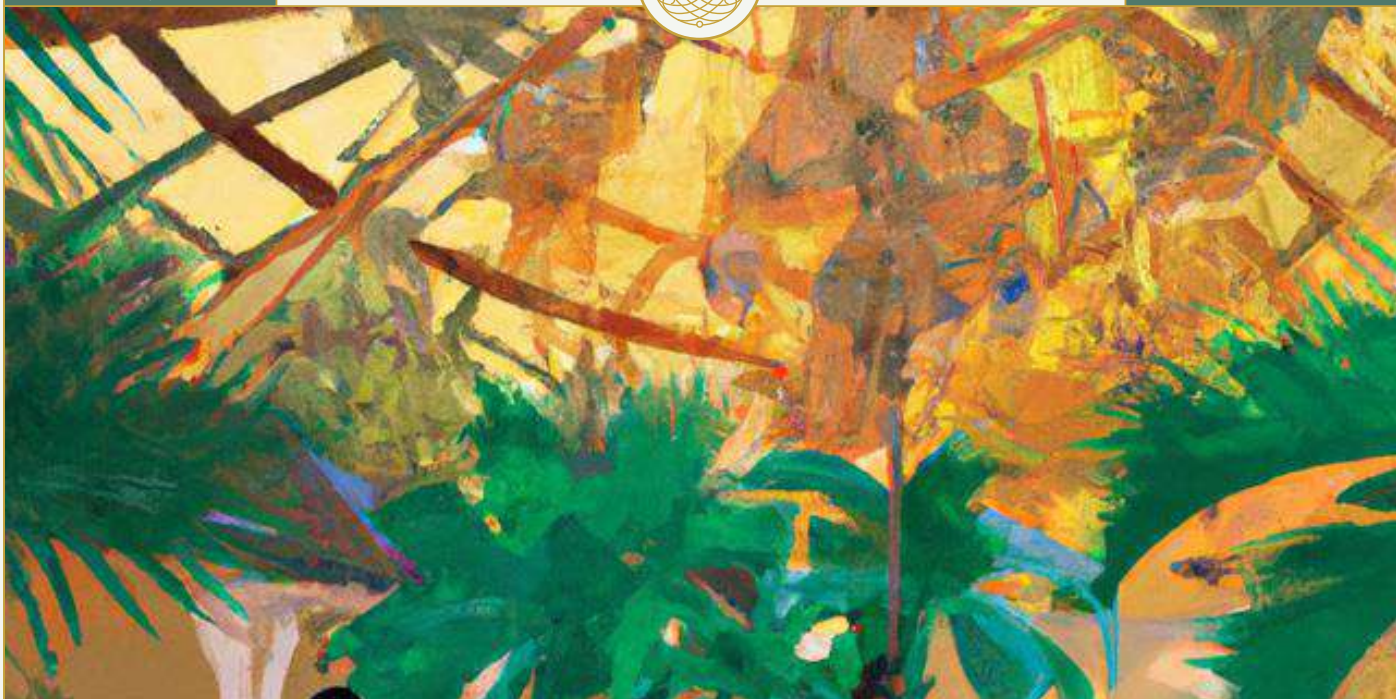


Meny



Menu



# PALMEN

RESTAURANT



**11.00-16.30 17.00-22.00**

Mandag til Fredag | Monday to Friday

**12.00-17.00 18.00-22.00**

Lørdag | Saturday

**12.00-17.00**

Søndag | Sunday



# PALMEN

## RESTAURANT

### ***Palmens historie***

Palmen var opprinnelig stallen til Grand's grunnlegger Julius Fritzners hester frem til åpningen av restauranten i 1913. Helt siden åpningen i 1874 har Grand Hotel Oslo vært et yndet møtested for bohemer, kunstnere, originaler og reisende fra inn- og utland og i tillegg til Oslo 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 igjennom årene, den siste renovasjonen var i 2016. Historien lever fortsatt videre i Palmen – et ikon i Norge.

### ***Palmen history***

Palmen was originally the stable of Grand's founder Julius Fritzner's horses until the opening of the restaurant in 1913. Ever since it's opening in 1874, the Grand Hotel Oslo has been a favorite meeting place for bohemians, artists, residents and travelers from home and abroad as well as Oslo's citizens. Henrik Ibsen often visited Palmen when he needed a break from the city's summer heat, at that time Palmen was an open restaurant without the glass roof. Palmen has been through many changes over the years, the last renovation was in 2016. The history still lives on in Palmen – an icon in Norway.



Afternoon Tea serveres lørdager og søndager  
NB! Minimum 2 personer for bordreservasjon.

Se ledige tider og book din Afternoon Tea på  
[www.grand.no](http://www.grand.no)  
Afternoon Tea 625,- per person

Afternoon Tea is served Saturdays and Sundays  
NB! Minimum of 2 persons for table reservations.

See available times and book your Afternoon Tea at  
[www.grand.no](http://www.grand.no)  
Afternoon Tea NOK 625 per person



# PALMEN

RESTAURANT

## DRIKKE - BEVERAGE

### MUSSERENDE – SPARKLING

		Flaske/Bottle	Glass
NV Ruinart Brut	Champagne France	1299,-	221,-
NV Veuve Clicquot Rosé	Champagne France	1515,-	256,-
NV Crémant de Alsace Marc Kreydenweiss	Alsace France	980,-	167,-
NV Prosecco Brut Mionetto	Veneto Italy	705,-	121,-

### ROSEVIN – ROSE WINE

2023 Château de Berne Inspiration	Provence France	889,-	181,-
-----------------------------------	-----------------	-------	-------

### HVITVIN – WHITE WINE

2023 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhouts kloof	Western Cape South Africa	695,-	142,-
2022 Riesling Charm Georg Breuer	Rheingau Germany	815,-	166,-
2023 Pinot Grigio Elena Walch	Alto Adige Italy	905,-	184,-
2022 Chablis Domaine Brocard	Burgundy France	885,-	180,-
2020 Chardonnay Black Stallion Winery	Napa Valley USA	1145,-	232,-

### RØDVIN – RED WINE

2023 Cabernet Sauvignon Robertson	Robertson South Africa	670,-	137,-
2022 Barbera d'Alba Borgogno	Piemonte Italy	825,-	168,-
2020 Zinfandel Three Finger Jack	Lodi USA	865,-	176,-
2021 Pinot Noir Château du Cray A. Goichet	Burgundy France	998,-	203,-
2017 Amarone Torre del Falasco	Veneto Italy	1278,-	259,-

### ØL - BEER

Ringnes fatøl lager 40cl	112,-
Carlsberg Pilsner lager 33cl	110,-
Peroni lager 33cl	123,-

### ALKOHOLFRIE ALTERNATIV – NON ALCOHOLIC ALTERNATIVE

Musserende / Sparkling Blanc de Blanc Odd Bird Richard Juhlin France	80,-
Oddbird Hvitvin eller rødvin / White wine or red wine	99,-
Veneto Italy San Pellegrino Sparkling Water 50cl	95,-
Coca Cola - Coca Cola Zero – Sprite - Fanta 33cl	68,-
Ringi Eplemost 75cl / Glass	193,- 116,-

### VARMDRIKKE – HOT BEVERAGE

Kanne med kaffe – Pot of coffee	71,- per person
Espresso basert kaffe – Espresso based coffee	fra /from 54,-
Kanne med te fra Palais Des Thés – Pot of tea from Palais Des Thés	81,- per person
Varm sjokolade med krem, Valrhona – Hot chocolate with cream, Valrhona	89,- per person



# PALMEN

RESTAURANT

*2 retter - 2 course*

**2 RETTERS LUNSMENY**  
499,-

Velg mellom kjøtt eller fisk til hovedrett

**2 COURSE LUNCH MENU**  
499,-

Choose between meat or fish for main course

## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

### PANNESTEKT LYSING

#### PAN FRIED HAKE

Panmestekt lysing, pastinakkrem , sauterte grønne asparges og ramsløk velouté

Panfried hake, parsnip cream , sautéed green asparagus and a ramson velouté

*INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, SULFITTER/SULPHITES, MELK/MILK*

ELLER - OR

### LIVÈCHE KYLLING

#### LIVÈCHE CHICKEN

Urtestekt bryst av Livèche-kylling, urtestekte poteter fra Bjertnæs & Hoel, kremet Savoy-kål og rødvinssaus

Herb roasted breast of Livèche chicken, herb roasted potatoes from Bjertnæs & Hoel, creamy Savoy cabbage and red wine sauce

*INNEHOLDER / CONTAINS: SULFITTER/SULPHITES, MELK/MILK*

## DESSERT - DESSERT

### Dagens dessert fra Grands konditori

Today's dessert from Grand pastry kitchen



# PALMEN

RESTAURANT

## Lunsjmeny - Lunch Menu

Serveres mellom 11:00 - 16:30

Served between 11:00 - 16:30

### GRAND KLASSIKERE – GRAND CLASSICS

#### GRAND BURGER 339,-

##### GRAND BURGER

Smashed burger, Holtefjellost, kull surdeigsbrød fra Asker Bakeri, sprøstekt bacon, sitron-aioli og pommes frites

Smashed burger, Holtefjell cheese, charcoal sourdough bun from Asker Bakery, crispy bacon, lemon aioli and french fries

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

(kan serveres som vegetar / can be served as a vegetarian option)

#### CÆSARSALAT 309,-

##### CÆSAR SALAD

Romano salat, grillet Livèche kyllingebryst filet, Holtefjell XO ost og urtekrutonger

Romano salad, grilled Livèche chicken breast, Holtefjell XO cheese and herb croutons

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

#### TOAST SKAGEN 339,-

##### TOAST SKAGEN

Ristet surdeigsbrød fra Asker Bakeri, håndpillede reker, majones og ørretrogn

Toasted sourdough bread from Asker Bakery, hand-peeled shrimps, mayonnaise and trout roe

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SKALDDYR/SHELLFISH, HVETE/WHEAT, FISK/FISH, EGG



# PALMEN

RESTAURANT

## LUNSMENY – LUNCH MENU

Serveres mellom 11:00 - 16:30  
Served between 11:00 - 16:30

## LUNSJRETTER – LUNCH COURSES

**ASPARGESSUPPE** \_\_\_\_\_ 219,-

### ASPARAGUS SOUP

Kremet suppe av grønne asparges, røkt bacon, sitron infusert Snøfrisk og ristet surdeigsbrød fra Asker Bakeri  
Creamy soup of green asparagus, smoked bacon, lemon-infused white goat cheese, and toasted sourdough bread from Asker Bakery

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

### LØYROM FRA BOTTENVIKEN

**BLEAK ROE FROM BOTTENVIKEN** \_\_\_\_\_ 529,-

30g løyrom, dill, rødløk, sitron, surdeigsbrød & Røros rømme  
30g bleak roe, dill, red onions, lemon, sourdough bread & Røros sour cream

*INNEHOLDER/CONTAINS: SULFITT/SULFITES, FISK/FISH, MELK/MILK*



# PALMEN

RESTAURANT

## LUNSMENY – LUNCH MENU

Serveres mellom 11:00 - 16:30

Served between 11:00 - 16:30

### DESSERT

**PETIT FOUR** 155,-

#### PETIT FOUR

Bakt eple kjegle, opera kaffekake og Oolongte bonbon  
Baked apple cone, opera coffee cake Oolong tea bonbon

*INNEHOLDER/ CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG  
Moscatel De Setubal Alambre Portugal 70,- 6 cl*

**NAPOLEONSKAKE** 145,-

#### NAPOLEON CAKE

Cubansk rom & vanilje  
Cuban rum & vanilla

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

**PAVLOVA** 145,-

#### PAVLOVA

Langtidslagrede jordbær fra Asker og pisket ganache med myske  
Preserved strawberries from Asker and woodruff whipped ganache

*INNEHOLDER/ CONTAINS: MELK/MILK, EGG  
Riesling Sweet Agnes Seifried Winemakers Collection New Zealand 159,- 6 cl*

**SJOKOLADE - OG VANILJEKAKE** 145,-

#### CHOCOLATE AND VANILLA CAKE

Frossen kake med sjokolade, vanilje og solsikke  
Chocolate, vanilla and sunflower frozen cake

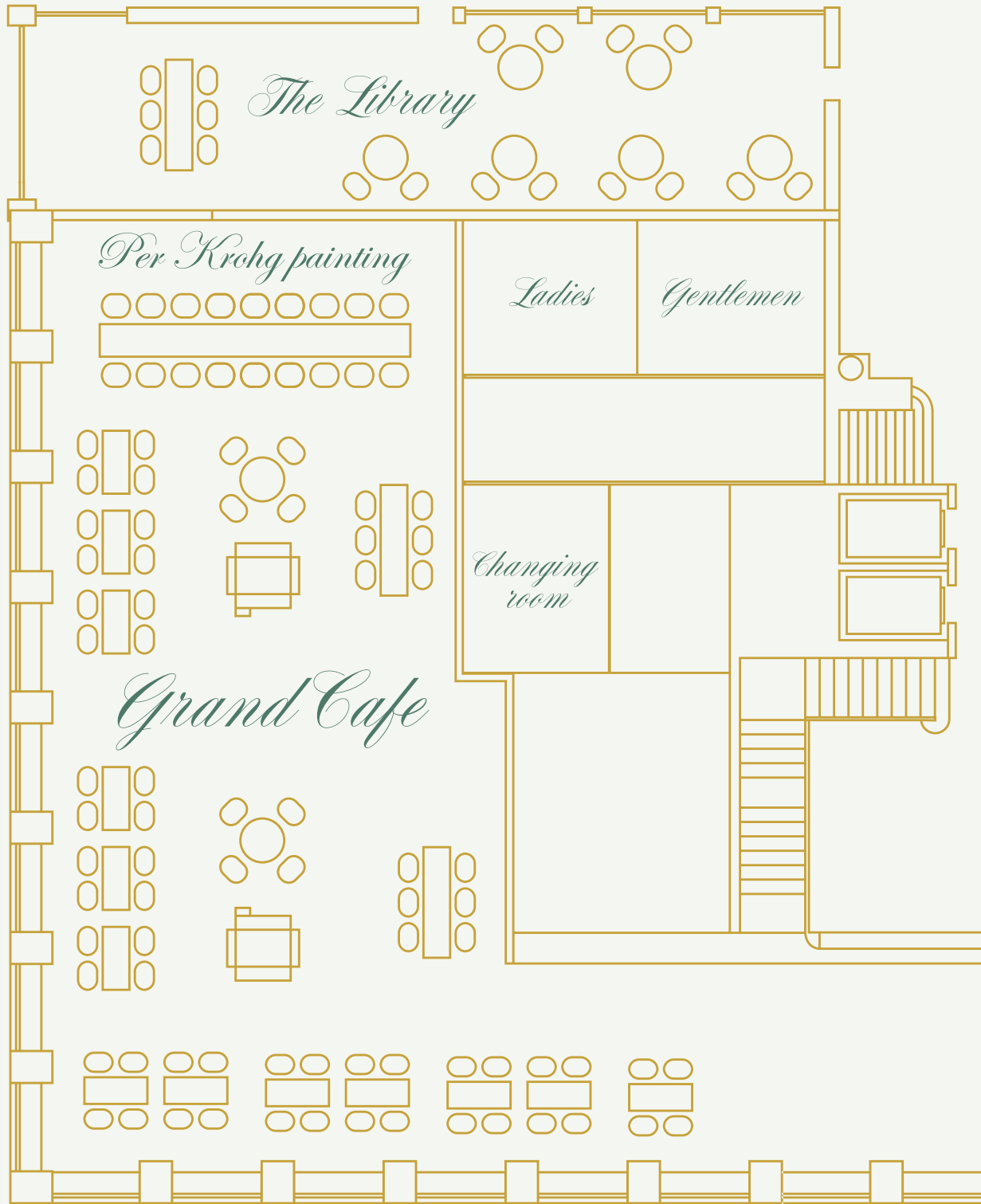
*INNEHOLDER/ CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG  
Recioto della Valpolicella Tesauo Veneto Italy 117,- 6cl*

**OSTETALLERKEN** 319,-

#### CHEESE PLATTER

Gangstad Himmelsk Blå, Eiker Tilsiter, Thorbjørnruds Brie, nøttekjeks, brioche og pæresyltetøy  
Gangstad Himmelsk Blå, Eiker Tilsiter, Thorbjørnruds Brie, nut biscuit, brioche and pear jam

*INNEHOLDER/ CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, SULFITT/SULFITES  
5-Years old Madeira Malmsey Cossart Gordon – 70,- 6 cl  
20-Years Old Tawny Port Grahams 135,- 6cl*

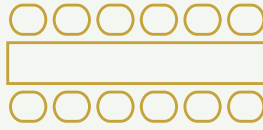




*Karl Johan*



*Othilia*



*Palmen*



*Reception*

*Hall of Fame*





# PALMEN

RESTAURANT

## Middags meny - Dinner menu

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

### 3 RETTERS MENY 815,-

Velg mellom kjøtt eller fisk til hovedrett

*Vi ber vennligst om at det velges én hovedrett for hele selskapet hvis dere er 7 eller flere personer*

### 3 COURSES MENU 815,-

Choose between meat or fish for main course

*We kindly request that one menu is chosen for the entire party if you are 7 persons or more*

## FORRETT - STARTER

### TUNFISK TARTAR

#### TUNA TARTAR

Forkullet tartar av tunfisk, syltet grønt eple, puffet ris, limegelé, melkebrød og eggekrem

Charred tartar of tuna, pickled green apple, puffed rice, lime jelly, milkbread and egg cream

*INNEHOLDER/CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES, EGG, FISK/FISH, HVETE/WHEAT*

## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

### GREATER OMAHA BIFF

#### GREATER OMAHA BEEF

Grillet entrecôte av Greater Omaha-biff, stekt sellerikrem, glaserte babygulrøtter og sennep demi-glace

Grilled entrecôte of Greater Omaha beef, roasted celeriac cream, glazed baby carrots and mustard demi-glace

*INNEHOLDER/CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULPHITES, SENNEP/MUSTARD, SELLERI/CELERY*

ELLER - OR

### RØDSPETTE

#### PLAICE

Panne stekt rødspette, syltede grønne tomater, ramsløkrisotto og røkt velouté

Panfried plaice, pickled green tomatoes, ramson risotto and smoked velouté

*INNEHOLDER/CONTAINS: MELK/MILK, SULFIT/SULPHITES, BYGG/BARLEY, FISK/FISH*

## DESSERT - DESSERT

### JORDBÆR

#### STRAWBERRIES

Jordbær og plommetomater fra Gristad Hesnes, råmandelskum, nyperose granitè fra nordmarka og tuille av Grand Honey

Strawberries and plum tomatoes from Gristad Hesnes, raw almond foam, granitè of rose hip from nordmarka and tuille of Grand Honey

*INNEHOLDER/CONTAINS: MELK/MILK, EGG*



# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

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

### FORRETT – STARTER

#### **ASPARGESSUPPE** \_\_\_\_\_ 219,-

##### ASPARAGUS SOUP

Kremet suppe av grønne asparges, røkt bacon, sitron infusert Snøfrisk og ristet surdeigsbrød fra Asker Bakeri

Creamy soup of green asparagus, smoked bacon, lemon-infused white goat cheese, and toasted sourdough bread from Asker Bakery

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT

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

#### **LØYROM FRA BOTTENVIKEN** \_\_\_\_\_ 529,-

##### BLEAK ROE FROM BOTENVIKEN

30g løyrom, dill, rødløk, sitron, surdeigsbrød & Røros rømme

30g bleak roe, dill, red onions, lemon, sourdough bread & Røros sour cream

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

#### **BIFF TARTAR** \_\_\_\_\_ 209,-

##### BEEF TARTAR

Tartar av norsk storfekjøtt, syltet skorsonerrot, ramsløk emulsjon, jordskokk chips og sitronkaviar

Tartar of Norwegian beef, pickled salsify, ramson emulsion, Jerusalem artichoke crisps and lemon caviar

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES,

#### **ANDEPARFAIT**

##### **DUCK PARFAIT** \_\_\_\_\_ 209,-

Andeparfait fra Gardsgård, sur kirsebærgele, sellerikrem, selleri crudité og ristet rugbrød

Duck parfait from Gardsgård, sour cherry jelly, celeriac cream, celery crudité and toasted rye bread

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, HVETE/WHEAT, SULFITTER/SULFITES, CELERY



# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

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

### HOVEDRETTER – MAIN COURSES

#### **ANDEBRYST** \_\_\_\_\_ 509,- **DUCK BREAST**

Pannestekt andebryst fra Gardsgård, potetkrem tilsatt Holtefjellost, grillet kongeøsterssopp, gelé av norske kirsebær og portvinssaus

Panfried duck breast from Gardsgård potato cream infused with Holtefjell cheese, grilled king oyster mushrooms, jelly of Norwegian cherries and port wine sauce

*INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITT/SULFITE*

#### **TOURNEDOS** \_\_\_\_\_ 419,- **TOURNEDOS**

Tournedos av norsk indrefilet av svin, potetgrateng, glaserte rødbeter og bringebær demi glace

Tournedos of Norwegian pork tenderloin, potato gratin, glazed beets, and raspberry demi-glace

*INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULPHITES*

#### **RØDSPETTE** \_\_\_\_\_ 469,- **PLAICE**

Pannestekt rødspette, syltede grønne tomater, ramsløk risotto og røkt velouté

Panfried plaice, pickled green tomatoes, ramson risotto and smoked velouté

*INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, MELK/MILK, BYGG/BARLEY, SULFITTER/SULPHITES*

#### **MILLE-FEUILLE** \_\_\_\_\_ 369,- **MILLE-FEUILLE**

Mille-feuille av norske gulrøtter, urtestekte kantareller, Holtefjellost-spuma, estragonolje, gulrotchips og persillestekte poteter

Mille-feuille of norwegian carrots, herb-roasted chantarelle mushroom, Holtefjell cheese espuma, tarragon oil, carrot crisps and parsley roasted potatoes

*INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULPHITES*



# PALMEN

RESTAURANT

## MIDDAGSMENY – DINNER MENU

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

### DESSERT

#### OSTETALLERKEN \_\_\_\_\_ 319,-

##### CHEESE PLATTER

Gangstad Himmelsk Blå, Eiker Tilsiter, Thorbjørnruds Brie, nøttekjeks, brioche og pæresyltetøy  
Gangstad Himmelsk Blå, Eiker Tilsiter, Thorbjørnruds Brie, nut biscuit, brioche and pear jam

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

5 Years Old Madeira Malmsey Cossart Gordon Portygal 10 Years Old 102,- 6 cl  
Grahams Port Portugal 106,- 6 cl

#### THE TATIN \_\_\_\_\_ 165,-

##### THE TATIN

Bakte Aromaepler, langtidskokt melkekrem toppet med Calvados-is og karamellisert butterdeig  
Baked Aroma apples, slow-cooked milk cream topped with Calvados ice cream and caramelized puff pastry

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

Moscatel De Setubal Alambre Portugal 70,- 6 cl

#### MELKESJOKOLADE OG RØDBETER \_\_\_\_\_ 165,-

##### MILK CHOCOLATE AND BEETROOTS

Melkesjokolade cremeux, balsamico-kaviar, Maldonsalt-crumble og rødbet-sorbet  
Milk chocolate cremeux, balsamic caviar, Maldon salt crumble and beetroot sorbet

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

Recioto della Valpolicella Tesauro Veneto Italy 117,- 6 cl

#### SITRONFLAN \_\_\_\_\_ 165,-

##### LEMON FLAN

Sitronflan toppet med timianpisket ganache og plommeis fra Skott Gård Nordre  
Lemon flan topped with thyme whipped ganache and ice cream of plums from Skott Gård Nordre

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG, HEVETE/WHEAT, NØTTER/NUTS (MANDEL/ALMOND)

Moscatel De Setubal Alambre Portugal 70,- 6 cl



# PALMEN

RESTAURANT

## THE GRAND EXPERIENCE

5 retters middag 1290,-

### FORRETT

#### Tartar av tunfisk

Forkullet tartar av tunfisk, syltede grønne epler, puffet ris, limegelé, melkebrød og eggekrem  
Vinanbefaling: Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italia 905,- 184,- glass  
INNEHOLDER: EGG, FISK, SULFITTER, HVETE

### MELLOMRETT

#### Andeparfait

Andeparfait fra Gardsgård, sur kirsebærgele, sellerikrem, selleri crudité og ristet rugbrød  
Vinanbefaling: Blauer Zweigelt Weingut Rudolf Rabl Burgenland Østerrike 655,- 154,- glass  
INNEHOLDER: MELK, EGG, SULFITTER, SELLERI

Multe- Iscider og St. Germain sorbet toppet med limeskum  
INNEHOLDER: MELK, HVETE, SULFITTER

### HOVEDRETT

#### Greater Omaha-biff

Grillet entrecôte av Greater Omaha-biff, stekt sellerikrem, glaserte babygulrøtter og sennep demi-glace  
Vinanbefaling: Le Volte dell 'Ornellaia Toscana Italia 980,- 201,- glass  
INNEHOLDER: MELK, SULFITTER, SENNEP, SELLERI

### OST

Geitost crème brûlée, fikengelé og saltet mandel-crumble  
Vinanbefaling: Royal Tokaj Late harvest Ungarn 89,- 6 cl  
INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE

### DESSERT

#### Jordbær

Jordbær og plommetomater fra Gristad Hesnes, råmandelskum, nyperosegranitt fra nordmarka, og tuille av Grand Honey  
Vinanbefaling: Moscatel de Setúbal Alambre Portugal 70,- 6 cl  
INNEHOLDER: MELK, EGG



# PALMEN

RESTAURANT

## THE GRAND EXPERIENCE

*5 course dinner 1290,-*

### STARTER

#### Tartar of tuna

Charred tartare of tuna, pickled green apple, puffed rice, lime jelly, milk bread and egg cream  
Wine recommendation: Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italia 905,- 184,- glass

*CONTAINS: EGG, FISH, SULFITES, WHEAT*

### MIDDLE COURSE

#### Duck parfait

Duck parfait from Gardsgård, sour cherry jelly, celeriac cream, celery crudité and toasted rye bread  
Wine recommendation: Blauer Zweigelt Weingut Rudolf Rabl Burgenland Østerrike 655,- 134,- glass

*CONTAINS: MILK, WHEAT, SULFITES, CELERY*

### PALATE CLEANSER

Cloudberry - Ice cider and St. Germain sorbet topped with lime foam

*CONTAINS: MILK, EGG, SULFITES*

### MAIN COURSE

#### Greater Omaha beef

Grilled entrecôte of Greater Omaha beef, roasted celeriac cream, glazed baby carrots and mustard demi-glace  
Wine recommendation: Le Volte dell 'Ornellaia Toscana Italia 980,- 201,- glass

*CONTAINS: MILK, MUSTARD, SULFITES, CELERY*

### CHEESE

Goat Cheese crème brûlée, fig jelly and salted almond crumble  
Wine recommendation: Royal Tokaj Late harvest Ungarn 89,- 6 cl

*CONTAINS: MILK, EGG, WHEAT*

### DESSERT

#### STRAWBERRIES

Strawberries and plum tomatoes from Gristad Hesnes, raw almond foam, granité of rose hip from nordmarka  
and tuille of Grand Honey

Wine recommendation : Moscatel de Setúbal Alambre Portugal 70,- 6 cl

*INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG*



# PALMEN

RESTAURANT

## *Sesongens* GLOBETROTTER

Cocktailmeny

SEASONAL GLOBETROTTER MENU

Begi deg ut på en helårlig reise rundt om i verden med sesongens globetrotter cocktailmeny i Palmen restaurant. Hver drink er nøye utformet for å representere en årstid med en kombinasjon av unike smaker og ingredienser inspirert av ulike regioner. For å heve opplevelsen anbefaler vi å kombinere hver cocktail med en deilig rett fra vår varierte matmeny.

Embark on a year-long journey across the globe with our Seasonal Globetrotter Cocktail Menu at Palmen Restaurant. Each drink is thoughtfully crafted to represent a different season, featuring a combination of unique flavors and ingredients inspired by various regions. To elevate your experience, we recommend pairing each cocktail with a delightful dish from our restaurant's diverse food menu.

Alle Cocktails / All Cocktails: 205,-

Signature Cocktail







# Sesongens GLOBETROTTER

## Cocktailmeny

SEASONAL GLOBETROTTER MENU

### Vår / Spring RABARBRA SOIREE / RHUBARB SOIREE

Bli med på en hagefest i full blomst med vår Rabarbra Soiree cocktail. Den elegante og blomsteraktige drinken omfavner essensen av en vårfest. Kombinasjonen av Hendrick's Gin med botaniske toner, den tørre og nøtteaktige Tio Pepe Fino Sherry, forfriskende lime cordial og syrlig rabarbra med selleribiter skaper en herlig vårformennelse.

Step into a blooming garden party with the Rhubarb Soiree cocktail. This elegant and floral drink embodies the essence of a spring gathering. The combination of Hendrick's Gin's botanical notes, the dry and nutty Tio Pepe Fino Sherry, the refreshing lime cordial, and the tangy rhubarb with celery bitters creates a delightful springtime experience.

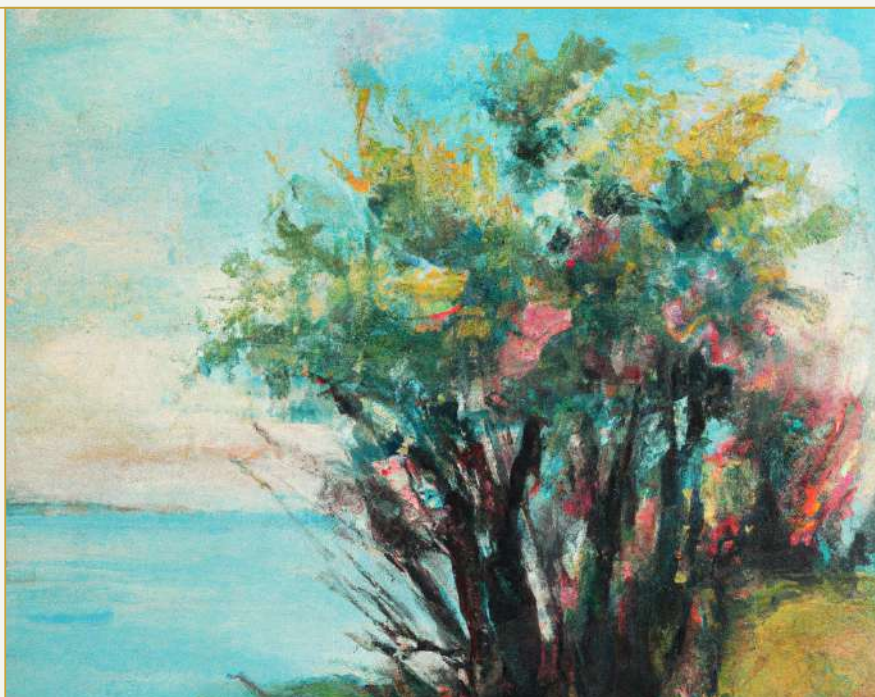
#### Smaksbeskrivelse / Flavor Description:

Springtime Soiree har en sofistisert og blomsteraktig bukett av smaker, med friskheten fra lime og den milde bitterheten fra selleri. Rabarbraen tilfører en deilig syrlighet som harmonerer med gin og sherry.

Springtime Soiree boasts a sophisticated and floral bouquet of flavors, accented by the freshness of lime and the gentle bitterness of celery. The rhubarb brings a delightful tartness that harmonizes with the gin and sherry.

- Hendrick's Gin
- Tio Pepe Fino Sherry
- Lime Cordial
- Rabarbra
- Selleribitter
- Hendrick's Gin
- Tio Pepe Fino Sherry
- Lime Cordial
- Rhubarb
- Celery Bitters

Sulfites, Celery / Sulfit, Selleri



#### Anbefalt rettkombinasjon / Recommended Dish Pairing:

Toast Skagen, Løyrom fra Bottenviken  
Toast Skagen, Bleak Roe from Bottenviken



# Sesongens GLOBETROTTER

## Cocktailmeny

SEASONAL GLOBETROTTER MENU

### Sommer / Summer ITALIENSK SOLNEDGANG / ITALIAN SUNSET

Drøm deg bort til en vakker terrasse i Italia, hvor du nyter en nydelig solnedgang med vår italienske Solnedgang cocktail. Den friske og bitre drinken fanger essensen av en solnedgang ved Middelhavet. Kombinasjonen av Camparis bitre toner, modne jordbær, fylde fra Carpano Classico Vermouth, sødmen fra White Creme de Cacao og sprudlende Prosecco skaper en forfriskende sommerflukt.

Transport yourself to a charming Italian terrace with the Italian Sunset cocktail. This vibrant and bittersweet drink captures the essence of a summer sunset by the Mediterranean Sea. The combination of Campari's bitter notes, ripe strawberries, the richness of Carpano Classico Vermouth, the sweetness of White Creme de Cacao, and the effervescence of Prosecco creates a captivating summer escape.

#### Smaksbeskrivelse / Flavor Description:

Italiensk Solnedgang fanger essensen av smakene fra Italia, med den modne sødmen fra jordbær og rikheten fra vermouth og kakaolikør. Tilsetningen av Prosecco gir en sprudlende og forfriskende karakter, som minner om sommerfeiringen.

Italian Sunset embodies the bold and bittersweet flavors of Italy, with the ripe sweetness of strawberries and the richness of vermouth and cacao. The addition of Prosecco adds a sparkling and refreshing element, reminiscent of summer celebrations.

- Campari
- Jordbær
- Carpano Classico Vermouth
- White Creme de Cacao
- Prosecco Mionetto
  
- Campari
- Strawberry
- Carpano Classico Vermouth
- White Creme de Cacao
- Prosecco Mionetto

Sulfites, Sulfit



Signature Cocktail

#### Anbefalt rettkombinasjon / Recommended Dish Pairing:

Caesar-salat, Ostetallerken  
Caesar Salad, Cheese Platter



# Sesongens GLOBETROTTER

## Cocktailmeny

SEASONAL GLOBETROTTER MENU

### *Høst / Autumn* EPLEHØST / APPLE HARVEST

La deg forføre av den nostalgiske duften fra en eplehage med vår Eplehøst cocktail. Den saftige og krydrede drinken feirer den generøse innhøstingen. Kombinasjonen av Calvados Pere Magloire VSOP eplebrennevin, sødmen fra is-eplecider, salt karamell og syrligheten fra Verjus skaper en høstlig smaksopplevelse.

Indulge in the nostalgic essence of an autumn orchard with the Apple Harvest cocktail. This luscious and spiced drink celebrates the bountiful harvest season. The combination of Calvados Pere Magloire VSOP's apple brandy, the sweetness of Ice Apple Sider, the indulgent notes of salted caramel, and the tartness of Verjus creates an autumnal symphony.

#### Smaksbeskrivelse / Flavor Description:

Eplehøst bringer frem de varme og behagelige smaken av modne epler, fremhevet av hint av saltet karamell for en ekstra touch av nytelse. Bruken av verjus tilfører en subtil syrlighet som balanserer den generelle sødmen i cocktailen.

Apple Harvest brings forth the warm and comforting flavors of ripe apples, accentuated by hints of salted caramel for a touch of indulgence. The use of Verjus adds a subtle tartness that balances the overall sweetness of the cocktail.

- Calvados Pere Magloire VSOP
- Is-eplecider
- Saltet karamell
- Verjus
- Calvados Pere Magloire VSOP
- Ice Apple Sider - Iscider
- Salted Caramel
- Verjus

Sulfites, Sulfit



#### Anbefalt rettkombinasjon / Recommended Dish Pairing:



# Sesongens GLOBETROTTER

## Cocktailmeny

SEASONAL GLOBETROTTER MENU

### *Vinter / Winter* NORDISK GLØR / NORTHERN EMBER

Hva er bedre enn å kose seg foran peisen med vår Nordisk Glør cocktail og nyte varmen som brer seg? Drinken har en rik røyksmak som fanger essensen av en vinterkveld langt nord i landet. Kombinasjonen av Drambuie's urtesødme, Noilly Prat Dry Vermouths kompleksitet og røyksmaken fra Ardbeg Ten Peated Whiskey danner en varmende vinteropplevelse.

Embrace the warmth of a cozy fireplace in the far north with the Northern Ember cocktail. This rich and smoky drink captures the essence of a winter evening in the highlands. The combination of Drambuie's herbal sweetness, Noilly Prat Dry Vermouth's complexity, and the peaty notes of Ardbeg Ten Whisky creates an enchanting experience.

#### Smaksbeskrivelse / Flavor Description:

Nordisk Glør har en harmonisk blanding av urtesødme, tørr og litt bitter karakter, samt en subtil antydning av røyksmak. Sitronskall som garnityr tilfører en forfriskende sitrustwist til den ellers varme og behagelige smaken.

Northern Ember features a harmonious blend of herbal sweetness, a dry and slightly bitter character, and a subtle hint of smokiness. The lemon zest garnish adds a refreshing citrus twist to the otherwise warm and comforting taste.

- Drambuie
- Noilly Prat Dry Vermouth
- Ardbeg Ten Peated Whisky

- Drambuie
- Noilly Prat Dry Vermouth
- Ardbeg Ten Peated Whisky

Sulfites, Sulfit



Signature Cocktail

#### Anbefalt rettkombinasjon / Recommended Dish Pairing:



# PALMEN

RESTAURANT

## KLASSISKE COCKTAILER – CLASSIC COCKTAILS

**Dry Martini** \_\_\_\_\_ 205,-

Tanqueray Gin, Noilly Prat, Sitron eller Oliven

Tanqueray Gin, Noilly Prat, Lemon or Olive

**Espresso Martini** \_\_\_\_\_ 205,-

Koskenkorva Vodka, Kahlua, Espresso-kafe

Koskenkorva Vodka, Kahlua, Espresso Coffee

**White Lady** \_\_\_\_\_ 205,-

Roku Gin, Cointreau, Sitrus, Eggehvite

Roku Gin, Cointreau, Citrus, Egg White

**Hemingway Daiquiri** \_\_\_\_\_ 205,-

Plantation 3stars Rum, Luxardo Maraschino, Lime, Rosa Grapefrukt

Plantation 3stars Rum, Luxardo Maraschino, Lime, Pink Grapefruit

**Remy Martin X.O. Opulence Serve** \_\_\_\_\_ 375,-

Oppdag overdådigheten av Rémy Martin XO Cognac sammen med sjokolade, i en unik gourmetopplevelse.

Discover the opulence of Rémy Martin X.O. Cognac paired with chocolate, in a unique gourmet experience

*4 cl Rémy Martin X.O. Excellence servert med mørk sjokolade og parmesanost*

*4cl of Rémy Martin X.O. Excellence served with dark chocolate and parmesan cheese*



# PALMEN

RESTAURANT

*Spirits*

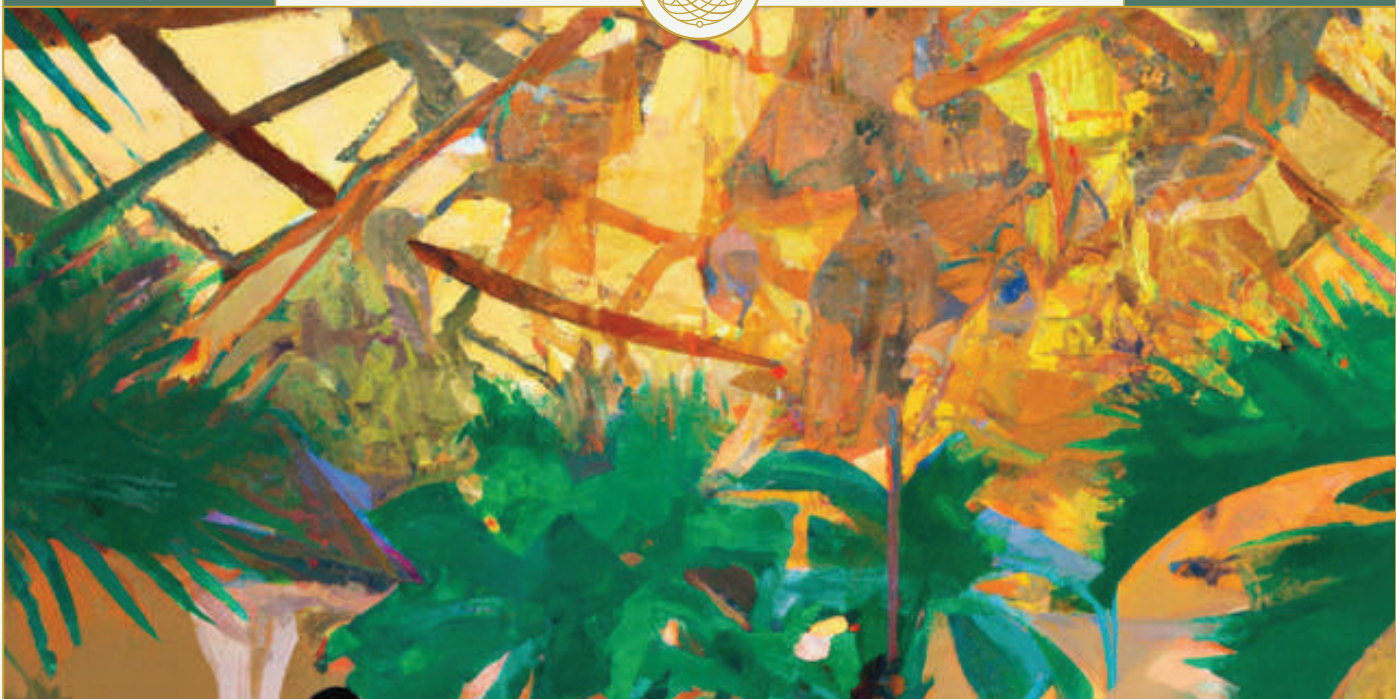
---



*Scan QR code to see our full list of spirits online.*







# PALMEN

RESTAURANT

