



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 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 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

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, grillet sitron & Avruga kaviar

Shellfish salad with shrimps, crayfish, Røros sour cream, grilled lemon & Avruga caviar

INNEHOLDER / CONTAINS:

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

CÆSARSALAT 225,-

CAESAR SALAD 225,-

Konfitert kyllinglår, pancetta, Parmesanost, brødchips, hjertesalat, Cæsardressing

Confi of chicken thigh, pancetta, Parmesan cheese, bread chips, gem 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

Serves mellom 11:00 - 16:30

Served between 11:00 - 16:30

KALIX LØYROM 420,-

KALIX BLEAK ROE 420,-

30g Kalix løyrom serveres med rødløk, brødchips & Røros rømme
30g Kalix bleak roe served with red onions, bread chips & Røros sour cream

INNEHOLDER / CONTAINS:

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

PALMENBURGER 245,-

PALMEN BURGER 245,-

Burger av storfe, karamellisert sjalottløk, trøffelmayones, 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 glas Champagne + 169,-
*Today's lunch served with San Pellegrino, coffee/tea & sweet
One glas of Champagne + 169,-*

Vennligst spør din servitør før dagens plat du jour

Please ask your waiter for today's plat du jour

PALMEN

RESTAURANT

SØTT & SALT – SWEET & SAVORY

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

RABARBRATERTE 135,-

RHUBARB TERTE 135,-

Serveres med mandelcrumble, jordbærkompott & vaniljeis

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

INNEHOLDER / CONTAINS:

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

PALMEN

RESTAURANT

MIDDAGSMENY – DINNER MENU

Serveres mellom 17:00 - 22:00

Served between 17:00 - 22:00

FORRETTER STARTER

KALIX LØYROM 420,-

KALIX BLEAK ROE 420,-

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

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

INNEHOLDER / CONTAINS:

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

KYLLINGLEVER PATÈ 195,-

CHICKEN LIVER PATÈ 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

HOVEDRETT MAIN COURSE

PANNESTEKT PIGGVAR 385,-

PAN FRIED TURBOT 385,-

Veloute med brunet smør, jordskokkrem & grillet sitron

Veloute with browned butter, jerusalem artichoke cream & grilled lemon

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, FISK/FISH, HVETE/WHEAT

NORSK INDREFILET AV OKSE 395,-

NORWEGIAN BEEF TENDERLOIN 395,-

Rødvinssaus, jordskokkrem & beinmarg

Red wine sauce, jerusalem artichoke cream & bone marrow

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, SULFITT/SULFITE

Piggvar & 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

HOVEDRETT MAIN COURSE

SOMMERKÅL & TRØFFEL 285,-

SUMMER CABBAGE & TRUFFLE 285,-

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 & SALT – SWEET & SAVORY

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, hjemmelaget
nøttebrød & dagens marmelade

*Thorbjørnrud Brilliant brie, Valdres cheese Bufar, Golvertind blue 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 with three types of chocolate from Valhorna 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 75,- 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 Boekhoutsklouf Western Cape South Africa 625,- / 129,-

2020 Riesling Sauvage Trocken Georg Breuer Germany 709,- / 145,-

2020 Chablis Moreau Burgundy France 809,- / 165,-

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 & 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 / 33cl 182,- / 113,-