

THE WELL

BRASSERIET

Småretter | Snacks

Sitron- og chilimarinerte oliven <i>(SU)</i> 	95,-
Lemon and Chilli Marinated Olives	
Focaccia med aioli <i>(E, W)</i> 	95,-
Focaccia with Aioli	
BBQ-marinerte kyllingvinger <i>(MU)</i>	225,-
BBQ Marinated Chicken Wings	
Pitabrød med pisket fetakrem <i>(M, W, SU)</i> 	195,-
Nystekt pitabrød med dip av pisket fetaost, grillet paprika, hvitløk, soltørket tomat og chili	
Whipped Feta with Roasted Pepper	
Freshly baked pita bread with whipped feta, grilled pepper, garlic, sun-dried tomato and chilli	
Norsk ost og spekemat for to <i>(M, W)</i>	395,-
Med lokal spekemat, husets marmelade, oliven, druer og sprøstekt brød	
Norwegian Cheese and Charcuterie for Two	
With local cured meats, house-made marmalade, olives, grapes and crisp bread	

Forretter | Starters

Brasseriets biffartar <i>(E, M, W, MU, SU)</i>	295,-
Med trøffelmajones, parmesan, pepperrot, kapers, rødbeter, sjalottløk og ristet rugbrød	
Brasserie Beef Tartare	
With truffle mayonnaise, Parmesan, horseradish, capers, beetroot, shallots and toasted rye bread	
Kremet gresskarsuppe <i>(W)</i> 	195,-
Med kokosmelk, brødkrutonger, ristede gresskarfrø og urteolje	
Creamy Pumpkin Soup with Roasted Seeds	
With coconut milk, bread croutons, toasted pumpkin seeds and herb oil	
Råmarinert laks <i>(F, M, W, SU)</i>	315,-
Med ørretrogn, kjernemelk, lime, urter, løk, avocado, chili, sjalottløk og sprø rugkjeks	
Raw-marinated Salmon with Roe and Buttermilk	
With trout roe, buttermilk, lime, herbs, onion, avocado, chilli, shallots and a crisp rye cracker	
Kalix løyrom og Røros-rømme <i>(F, M, W, SU)</i>	365,-
Med økologisk Røros-rømme, rødlok, gressløk, sitron og toast	
Kalix Vendace Roe with Røros Sour Cream	
With organic sour cream from Røros, red onion, chives, lemon and toast	

Hovedretter | Mains

Brasseriets smørbrødtrio	325,-
Serveres på fjøl med syltede grønnsaker <i>(MU, SU)</i> :	
Dansk brød med rødspette og remulade <i>(E, F, M, W, MU, SU)</i> Dansk brød med oksekjøtt, aromasopp og jordskokk-puré <i>(M, W, SU)</i> Dansk brød med hummus av soltørket tomat, løk, blomkål og kantareller <i>(M, W, SU)</i>	
Brasserie Sandwich Trio	
Served on a board with pickled vegetables and mustard seeds:	
Danish bread with plaice and remoulade Danish bread with beef, mushrooms and Jerusalem artichoke purée Danish bread with sun-dried tomato hummus, onion, cauliflower and chanterelles	
Club sandwich <i>(E, W, MU, SU)</i>	325,-
Surdeigsbrød med økologisk kyllingbryst, bacon, salat, tomat og sennepsmajones. Serveres med aioli og bistrofries	
Club Sandwich	
Sourdough bread with organic chicken breast, bacon, lettuce, tomato and mustard mayonnaise. Served with aioli and bistro fries	
The Well burger <i>(E, M, W, SU)</i>	315,-
Med briochebrød, cheddar, syltet løk, chilimajones, salat, tomat, jalapeño og bistrofries	
The Well Burger	
With brioche bun, cheddar, pickled onion, lettuce, chilli mayonnaise, tomato, jalapeño and bistro fries	

Grillet tortilla med oksekjøtt <i>(E, W, SU)</i>	295,-
Med salat, tomat, syltet løk, bistrofries og chilimajones.	
Grilled Tortilla with Beef	
With lettuce, tomato, pickled onion, bistro fries and chilli mayonnaise.	
Grillet sellerirot med linser og bygg 	295,-
<i>(B, CEL, SU)</i>	
Med hummus med chili og soltørket tomat, lønnesirup, urter og grønn urteolje.	
Grilled Celeriac with Lentils and Barley	
With chilli and sun-dried tomato hummus, maple syrup, herbs and green herb oil.	

Linguine med scampi <i>(M, W, SF, SU)</i>	315,-
Med squash, tomat, hvitløk, persille, chili, parmesan og frisk spinat.	
Linguine with Scampi	
With courgette, tomato, garlic, parsley, chilli, Parmesan and fresh spinach.	

Moules frites <i>(M, MO, SU)</i>	345,-
Hvitvinsdampede blåskjell i kremet saus med chili, hvitløk og friske urter. Serveres med bistrofries og aioli.	
Moules Frites	
White wine-steamed mussels in a creamy sauce with chilli, garlic and fresh herbs. Served with bistro fries and aioli.	

Pannestekt torsk <i>(F, M, SU)</i>	445,-
Med potet- og pastinakkpuré, sesongens grønnsaker, grillet blomkål, bacon og fransk smørsaus med gressløk.	
Pan-Fried Cod	
With potato and parsnip purée, seasonal vegetables, grilled cauliflower, bacon and French butter sauce with chives.	

Langtidsbraisert oksekjake <i>(SU)</i>	345,-
Med kortreiste, bakte perlepoteter fra Bjertnæs, grillede grønnsaker, rødvinssaus og revet, syltet gulrot	
Slow-Braised Beef Cheek	
With locally sourced, baked pearl potatoes from Bjertnæs, grilled vegetables, red wine sauce and grated pickled carrot	

The Well ytrefilet <i>(E, M, SU)</i>	545,-
Med sesongens grønnsaker, béarnaisesaus og bistrofries eller bakte perlepoteter fra Bjertnæs med parmesan	
The Well Sirloin Steak	
With seasonal vegetables, béarnaise sauce and bistro fries or baked pearl potatoes from Bjertnæs with Parmesan	

Salater | Salads

The Well quinoasalat <i>(CEL, PN, SO, SU)</i>	295,-
Tricolor quinoa, avocado, ruccola, rotgrønnsaker, peanøtter, edamamebønner, agurk, cherrytomater, syltet ingefær og misodressing	
Velg mellom tofu  eller økologisk kylling.	
The Well Quinoa Salad	
Tricolour quinoa, avocado, rocket, root vegetables, peanuts, edamame beans, cucumber, cherry tomatoes, pickled ginger and miso dressing	
Choose between tofu  or organic chicken.	

Cæsarsalat med økologisk kylling <i>(E, F, M, W)</i>	295,-
Med bacon, krutonger, parmesan, romanosalat og klassisk cæsardressing	
Caesar Salad with Organic Chicken	
With bacon, croutons, Parmesan, romaine lettuce and classic Caesar dressing	

Sauser | Sauces

Aioli <i>(E)</i> , aioli	30,-
Chilimajones <i>(E, SU)</i> , Chilli Mayonnaise	30,-
Trøffelmajones <i>(E, SU)</i> , Truffle Mayonnaise	30,-
Béarnaisesaus <i>(E, SU)</i> , Béarnaise Sauce	30,-
Rødvinssaus <i>(SU)</i> , Red Wine Sauce	30,-
Peppersaus, Pepper Sauce	30,-

Hvit Pizza | White Pizza

Pizza Chili Chicken <i>(M, W)</i>	285,-
Økologisk kylling, mozzarella, chili og frisk oregano	
Organic chicken, mozzarella, chilli and fresh oregano	
Pizza Mortadella <i>(W, M, PT, PE, AL, CN)</i>	345,-
Mortadella, pistasjnøtter, stracciatella og cherrytomater	
Mortadella, pistachios, stracciatella and cherry tomatoes	
Pizza Truffle <i>(E, M, W, CN, PE, AL)</i>	295,-
Trøffelsalami, blandede nøtter og trøffelmajones	
Cured truffle salami, mixed nuts and truffle mayonnaise	
Pizza Skogsopp <i>(M, W)</i> 	285,-
Sopp, mozzarella, Haukeli chèvre og frisk timian	
Pizza with Forest Mushrooms	
Mushrooms, mozzarella, Haukeli chèvre and fresh thyme	

Pizza Løyrom <i>(E, F, M, W)</i>	345,-
Totenflak, rømme og ramsløkaioli	
Pizza with Vendace Roe	
Toten crisps, sour cream and wild garlic aioli	

Rød Pizza | Red Pizza

Pizza Caprese <i>(M, W)</i> 	275,-
Konfiterte cherrytomater, mozzarella, burrata fra Toddum Gård og frisk basilikum	
Confit cherry tomatoes, mozzarella, burrata from Toddum Gård and fresh basil	
Pizza Nduja <i>(M, W)</i>	295,-
Sterk ndujapølse, mozzarella, rødlok og ruccola	
Spicy nduja sausage, mozzarella, red onion and rocket	

Pizza Parma <i>(M, W, PN)</i>	325,-
Parmaskinke, mozzarella, aromasopp, ruccola og ristede pinjekjerner	
Parma ham, mozzarella, mushrooms, rocket and toasted pine nuts	

Pizza Fønix <i>(M, W, WN)</i> 	295,-
Norsk Fønix blåmuggost, mozzarella, fiken, ruccola og ristede valnøtter	
Norwegian Fønix blue cheese, mozzarella, figs, rocket and toasted walnuts	

Spør din servitør hvis du ønsker vegansk pizza.
Ask your waiter for vegan pizza.

Tilbehør | Sides

Bistrofries	65,-
Bistro fries	
Grønn salat med husets vinaigrette	75,-
Green salad with house vinaigrette	
Bakte sesonggrønnsaker med urteolje	85,-
Roasted seasonal vegetables with herb oil	
Bakte perlepoteter fra Bjertnæs med parmesan <i>(M)</i>	95,-
Roasted baby potatoes from Bjertnæs with Parmesan	
Smørstekt skogsopp med hvitløk og urter <i>(M)</i>	95,-
Wild mushrooms sautéed in butter with garlic and herbs	

Dessерter | Desserts

Husets iskrem eller sorbet <i>(E, M)</i>	195,-
Serveres med friske bær	
Sorbetens allergener avhenger av dagens utvalg.	
House-Made Ice Cream or Sorbet	
Served with fresh berries.	
Sorbet allergens vary depending on today's selection	

Sjokoladefondant <i>(E, M, W)</i>	195,-
Serveres med husets vaniljeis	
Chocolate Fondant	
Served with house-made vanilla ice cream	

Lun eplepai <i>(E, M, W, SU)</i>	195,-
Med karamellsaus og husets vaniljeis	
Warm Apple Pie	
With caramel sauce and house-made vanilla ice cream	

Sitronerte <i>(E, M, W, SU)</i>	195,-
Med myk marengs og husets bringebærsorbet	
Lemon Tart with Raspberry Sorbet	
With soft meringue and house-made raspberry sorbet	

Kaffe & te | Coffee & Tea

Espresso	49,-/59,-
Americano	49,-/59,-
Cortado (M)	55,-/59,-
Cappuccino (M)	55,-/59,-
Caffe Latte (M)	55,-/59,-
Iced Coffee	59,-/69,-
Havremelk, Oat Milk	+5,-
Bestemors Have-te	45,-
Fruit & Berry Tea	
Morgenfrisk Sitruste	45,-
Morning Fresh Citrus Tea	
Energisk Ingefærte	45,-
Energetic Ginger Tea	
English Breakfast Tea	45,-



Alkoholfri drikke | Soft Drinks

	Glass	Flaske
The Well Juice		109,-
Gulrot, chili, ingefær og eple		
Carrot, chili, ginger and apple		
Pære, agurk, selleri, spinat og eple (CEL)		109,-
Pear, cucumber, celery, spinach and apple		
The Well Iced Tea		89,-
Spør din servitør om dagens smak.		
Ask your waiter for today´s flavor.		
Oppegård Brus Bringebær		89,-
Local Soda: Oppegård Brus Raspberry		
Ringi Eplemost		65,-
Luscombe Sicilian Lemonade		65,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Zero, Sprite Zero		65,-
Kombucha		89,-
Ingefær / Ginger		
Jordbær / Strawberry		
Ravn & By Sparkling Botanical Drinks		
No1 - Eple, stjerneanis og hylleblomst	33 cl	129,-
No1 - Apple, star anis and elderflower		
No2 - Rips, vanilje og florale urter	33 cl	129,-
No2 - Red currant, vanilla and floral herbs		
No3 - Blåbær, lavendel og ingefær	33 cl	139,-
No3 - Blueberry, lavender and ginger		
Copenhagen Sparkling Tea		119,- 495,-
Økologisk alkoholfri musserende te		
Organic Non-Alcoholic Sparkling Tea		
Hansa Null (Glutenfri / gluten-free)	50 cl	89,-
Nøgne Ø Himla Humla (B)	33 cl	89,-
Ginger Joe Non-Alcohol	33 cl	89,-
Purezza vann med kullsyre		49,-/75,-
Purezza Sparkling Water		



Øl & Sider | Beer & Cider

The Well Velvære Pils 2,4 %	33 cl	89,-
Fatøl Hansa Pilsner (B), Draught	50 cl	139,-
Fatøl Hansa Mango IPA (B), Draught	50 cl	149,-
Sassy Cider Extra Dry	33 cl	129,-
Ginger Joe (SU)	33 cl	129,-
Sol Beer (B)	33 cl	129,-
Oslo Brewing Norwegian Blonde (B)	33 cl	129,-
Oslo Brewing Lager gluten-free	33 cl	135,-
Nøgne Ø Blanc (B, W)	33 cl	129,-
Nøgne Ø Brown Ale (B, W)	33 cl	139,-

Musserende vin & Champagne

	Glass	Flaske
NV Prosecco		145,- 695,-
Signore Giuseppe, Veneto, Italy		
NV Crémant de Bourgogne		169,- 795,-
Raoul Clerget, Bourgogne, France		
NV Champagne Special Reserve		210,- 1.095,-
Léonce d’Albe, Aube, France		

Hvitvin | White Wine

2022 Hans Geissler Riesling Trocken, Rhein, Germany	145,- 695,-
2023 Chablis Cuvee Saint Martin Dom. Laroche, Chablis, France	179,- 850,-
2022 Henry Natter Sancerre Loire Valley, France	195,- 950,-
2023 Sandhi Chardonnay Central Coast, California, USA	199,- 995,-

Rosévin | Rosé Wine

2021 Domaine Triennes Triennes, Languedoc-Roussillon, France	149,- 695,-
--	---------------

Rødvin | Red Wine

2021 Valpolicella Classico DOC Allergrini, Veneto, Italy	149,- 695,-
2024 Les Salices Pinot Noir François Lurton, Languedoc-Roussillion, France	149,- 695,-
2019 Barbera d’Alba Superiore Fenocchio, Piemonte, Italy	185,- 915,-
2020 Jean Leon Palau Merlot Penedés, Spain	210,- 1050,-

Dessertvin | Dessert Wine

2024 Toso Brachetto d’Acqui Fiocco di Vite, Piemonte Italy	125,- 615,-
2021 Disznókö Tokaji Furmint Late Harvest, Hungary	145,- 750,-
2022 Bringebærlandets dessertvin Drøbak, Norway	159,- 895,-

Årgang kan variere etter tilgjengelighet. Spør oss gjerne om hvilken som serveres. Vintage may vary based on availability. Feel free to ask which one is being served.

Brennevin | Spirits

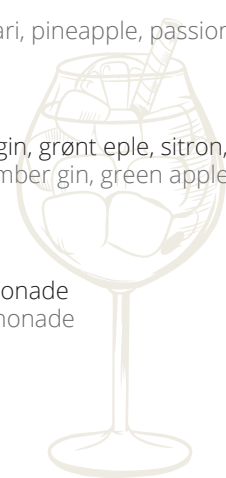
Gin	4 cl
Tanqueray	130,-
Gin Mare	140,-
Botanist Gin	160,-
Harahorn Gin	140,-
Bareksten	140,-
Harahorn Pink	150,-
Hendricks	160,-
Vodka	
Koskenkorva	130,-
Ketel One	150,-
Grey Goose	160,-
Belvedere	145,-
Whiskey	
Tullamore Dew	130,-
Monkey Shoulder	140,-
Glenfiddich 12yo	160,-
Macallan 12	235,-
Michters US*1 Bourbon	195,-
Balvenie 12	200,-
Johnnie Walker Black Label	145,-
Johnnie Walker Blue	485,-
Nikka From the Barrel	215,-
Rum	
Captain Morgan White	130,-
Captain Morgan Spiced Gold	130,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	170,-
Plantation XO	165,-
Zacapa 23	160,-
Cognac	
Braastad VSOP	140,-
Braastad XO	180,-
Remy Martin VSOP	160,-
Braastad XO	160,-
Akevitt	
Lysholm #52	110,-
Løiten Linje	120,-
Bareksten Botanical	175,-
Gammel Opland	130,-

Mocktails | Mocktails

Alkoholfritt, Non-Alcoholic	Glass
Berry Spritz	139,-
Bringebær, jordbær, grapefrukt, Orange Bittersweet Aperitivo.	
Raspberry, strawberry, grapefruit, Orange Bittersweet Aperitivo.	
Amaretti Sour (E)	139,-
Lyre's Amaretti, Lyre's American Malt, sitron.	
Lyre's Amaretti, Lyre's American Malt, lemon.	
Amazonia	139,-
Pasjonsfrukt, ananas, lime, alkoholfri rom, mint.	
Passionfruit, pineapple, lime, alcohol-free rum, mint.	
Ginish G&T	129,-
Ginish, Thomas Henry tonic water.	
Slurp Non-Alcoholic Mojito	129,-

Signatur-cocktails | Signature Cocktails

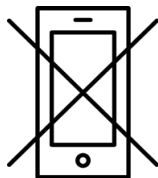
Jungle Bird	195,-
Bacardi Spiced Rum, Campari, ananas, pasjonsfrukt og lime.	
Bacardi Spiced Rum, Campari, pineapple, passionfruit and lime.	
Orchard Fizz	195,-
Whitley Neill Aloe og agurk-gin, grønt eple, sitron, brus	
Whitley Neill Aloe and cucumber gin, green apple, lemon, soda	
Pink Panther	195,-
Harahorn Pink Gin, roselemonade	
Harahorn Pink Gin, rose lemonade	
Oslo Mule	195,-
Aquavit, lime, ingefærøl	
Aquavit, lime, ginger beer	
Amber Tea	195,-
Tullamore, iste, ananas, pasjonsfrukt	
Tullamore, ice tea, pinapple, passionfruit	



Klassiske cocktails | Classic Cocktails

Spør din servitør om klassiske cocktails. Ask your waiter about classic cocktails.

Embrace the Digital Detox



Brasseriet er en mobilfri sone

Brasseriet is a mobile-free zone

Allergener | Allergens

Vi kan tilpasse rettene våre etter vegetariske ønsker eller matallergier. Spør din servitør om muligheter. We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires. Please ask your waitor for possibilities.

B = bygg, barley*	PN = pinjekjerner, pine nuts
E = egg, egg	PC = pekannøtter, pecan nuts
F = fisk, fish	SE = sesamfrø, sesame seeds
M = melk / laktose, milk / lactose	HN = hasselnøtter, hazelnuts
R = rug, rye*	WN = valnøtter, walnuts
W = hvete / gluten, wheat / gluten	PT = pistasjnøtter, pistachio nuts
CEL = selleri, celery	
MU = sennep, mustard	Ⓥ = vegetar, vegetarian
MO = bløtdyr, molluscs	ⓋE = vegan, vegan
SF = skalldyr, shellfish	
SO = soya, soya	
SU = sulfitt, sulphite	
AL = mandler, almonds	
CN = cashewnøtter, cashew nuts	
PE = peanøtter, peanuts	
	* Inneholder gluten, contains gluten