



THE WELL

BRASSERIET

SMÅRETTER	SALATER
Norske østers naturell serveres med sitron og vinaigrette (<i>B, SU</i>) 45,-/stk	Salat Chèvre med valnøtter i honning, cherrytomater, agurk, reddiker og sherryvinaigrette (<i>ML, SU, V</i>) 215,-
Norske oster og spekemat, saltede Valenciamandler, surdeigsbrød og aioli (<i>H, SU, ML, E, MA</i>) 169,-	Cæsarsalat med kylling, bacon, romanosalat, parmesan, brødkrutonger og cæsardressing (<i>E, F, H, ML, SEN, SU</i>) 215,-
Oliven (<i>SU</i>) 45,-	
Ceviche på dagens fisk med mango, lime og chili (<i>F</i>) 119,-	
Urfe biff tartar (75g) med kapers, pepperrot, rødbete og løk (<i>E, SU</i>) 139,-	
Bruschetta med avocado, cherrytomat, syltet rødløk og chilimajones (<i>E, H, SEN, SU</i>) 99,-	
SUPPER	HOVEDRETTER
Bouillabaisse på norsk sjømat Serveres med surdeigsbrød (<i>B, F, H, SU</i>) 235,-	Linguini med vongole, tomatsaus, squashstrimler og persille (<i>B, H, E</i>) 225,-
Jordkokksuppe på kokosmelk med urteolje og brødkrutonger (<i>H, SU</i>) 195,-	Dagens fisk med sesongens grønnsaker, potetpuré og saus (<i>F, ML, SU</i>) 245,-
	Urfe biff tartar (150g) med rug-toast, kapers, pepperrot, rødbete og løk (<i>E, R, SU</i>) 229,-
	Entrecôte med frisk salat, råstekte perlepoteter og portvinssaus (<i>ML, SU</i>) 295,-
	The Well Burger med cheddar, bacon, tomat, brioche-brød råstekte perlepoteter og hjemmelaget chilimajones og tomatsaus (<i>E, H, ML, SEN, SU</i>) 235,-
	The Well vegan Burger med vegansk ost, tomat, artisjokk-krem, råstekte perlepoteter og søt sennepsdipp (<i>H, SO, SEN, SU</i>) 235,-
	The Well Club Sandwich med grillet kyllingbryst på surdeigsbrød, stekt bacon, isbergsalat, pommes frites, tomat og aioli (<i>H, E, SE, SU</i>) 235,-
ALLERGENER	
<i>B</i> =bløtdyr <i>BG</i> =bygg <i>BM</i> = byggmalt <i>E</i> = egg <i>F</i> = fisk <i>H</i> = hvete / gluten <i>KS</i> = kaliumdisulfitt <i>ML</i> = melk / laktose <i>PK</i> = pinjekjerner	<i>R</i> = rug <i>SEL</i> = selleri <i>SEN</i> = sennep <i>SES</i> = sesamfrø <i>SK</i> = skalldyr <i>SO</i> = soya <i>SU</i> = sulfitt <i>V</i> = valnøtter
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.	



THE WELL

PIZZA – HVIT	PIZZA – RØD
Pizza Shimeji med Rørosrømme, mozzarella, cheddar, chevre og frisk timian (H, ML) 205,-	Pizza Spekeskinke med tomatsaus, mozzarella og pesto (H, ML, PK, SU) 195,-
Pizza Reinsdyr med gravet reinsdyrfilet, mozzarella, cheddar, granateple og ruccola (H, ML, SU) 205,-	Pizza Margherita med tomatsaus, mozzarella, cheddar og basilikum (H, ML) 185,-
Pizza Carbonara med bacon, mozzarella, cheddar, eggeplomme og vårløk (E, H, ML, SU) 195,-	Pizza Nduja med chilipølse, tomatsaus, mozzarella, cheddar og ruccola (H, ML) 195,-
Pizza Kylling med artisjokkrem, mozzarella og soltørkede tomater (H, ML, SU) 195,-	Pizza Fønix med tomatsaus, fønix blåmuggost, mozzarella, cheddar, fiken, ruccola og ristede valnøtter (H, ML, V) 205,-
	Pizza Capricciosa med tomatsaus, oliven, artisjokk og bakt skinke (H, ML, SU) 195,-
	Pizza Salami med fennikelsalami fra Ask Gård, tomatsaus, mozzarella, cheddar og vårløk (H, ML, SU) 195,-
	DESSERT
	Creme Brule med bær (E,ML) 129,-
	Sjokolademousse med pasjonfruktcurd (E,ML) 129,-
	Is og sorbet med friske bær (3 kuler) (E, H, ML) 115,-
	Petit Four med friske bær (ML, SU) 75,- /2stk

ALLERGENER

B=bløtdyr

BG=bygg

BM = byggmalt

E = egg

F = fisk

H = hvete / gluten

KS = kaliumdisulfitt

ML = melk / laktose

PK = pinjekjerner

R = rug

SEL = selleri

SEN = sennep

SES = sesamfrø

SK = skalldyr

SO = soya

SU = sulfitt

V = valnøtter

Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



THE WELL

DRIKKER	DRIKKER
The Well Juice	The Well Herbal Blends
Gulrot, chilli, ingefær og eple 65,-	Signature blend: eple, bjørk, granskudd, sitronmelisse, lakrisrot 43,-
Pære, agurk, selleri, spinat og eple (SEL) 65,-	På bærtur: eple, tinnvedbær, eplemynte, tyttebærblad, bringebærblad 43,-
Rødbeter, selleri og eple (SEL) 65,-	
Mineralvann	Te
Kombucha: jordbær, ingefær, rødbete, rose 79,-	Qimen: sort te fra Qimen, Anhui, Kina 43,-
Lemonaid: pasjonsfrukt, lime, blodappelsin og ingefær 65,-	Maojian: grønn te fra Suizhou, Hubei, Kina 43,-
San Pellegrino 59,-	Green Peach & Ginger fra Malawi, Africa 43,-
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite 55,-	Kaffe
Øl	Espresso 45/49,-
Fatøl 0,4l (BM) 109,-	Americano 45/49,-
The Well Lager (BM) 109,-	Cortado 49/52,-
Norwegian Blonde (BM) 109,-	Cappuccino 45/49,-
Mellow IPA (BM) 109,-	Caffe Latte 45/52,-
OSLOVE (BM) 109,-	
Oslo Lager (Glutenfri) 109,-	
Eple cider (KS) 109,-	
Alkoholfri øl 59,-	
ALLERGENER	
B=bløtdyr	R = rug
BG=bygg	SEL = selleri
BM = byggmalt	SEN = sennep
E = egg	SES = sesamfrø
F = fisk	SK = skalldyr
H = hvete / gluten	SO = soya
KS = kaliumdisulfitt	SU = sulfitt
ML = melk / laktose	V = valnøtter
PK = pinjekjerner	
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.	



THE WELL

COCKTAILS	159,-	MOCKTAILS	109,-
------------------	-------	------------------	-------

Orange Mule

Vodka, The Well juice og ingefærøl

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, tabasco, salt, pepper og Worcestershire sauce

Sitrongress Gin & Tonic

Gin, sitrongress sirup og tonic

Emerald Mojito

Champagne, mynte, agurk og fersk lime

Hylleblomst spritz

Hylleblomst likør og prosecco

Amaretti Sour

Amaretti alkoholfri likør, egg, limejuice og simple sirup (E)

Nojito

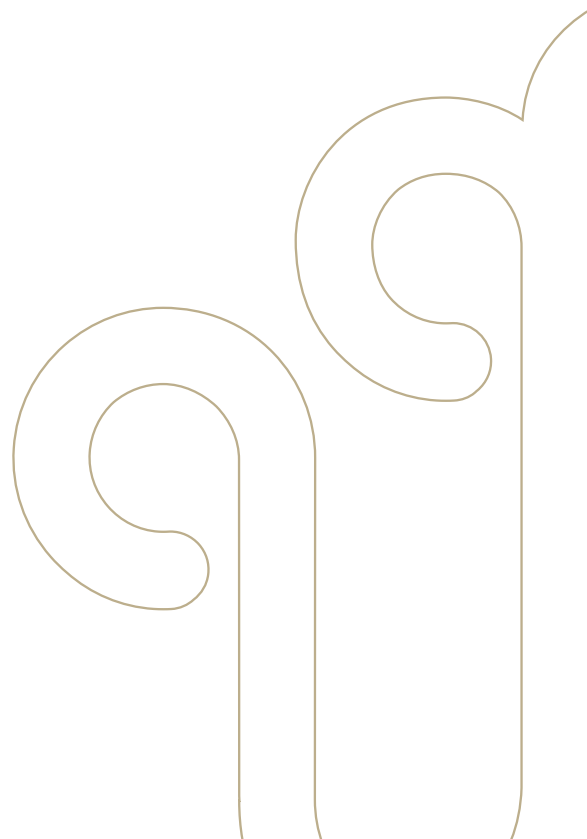
Lyre Hvit cane alkoholfri rom, mynte, lime, simplesirup og boble vann

ALLERGENER

B=bløtdyr
BG=bygg
BM = byggmalt
E = egg
F = fisk
H = hvete / gluten
KS = kaliumdisulfitt
ML = melk / laktose
PK = pinjekjerner

R = rug
SEL = selleri
SEN = sennep
SES = sesamfrø
SK = skalldyr
SO = soya
SU = sulfitt
V = valnøtter

Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.





CHAMPAGNE / MUSSERENDE	VOL.	PRIS
Léonce d'Albe, Special Reserve, Champagne, Frankrike, NV	0.75	179/850,-
Cava Masia Salat Brut Josep Masachs, Catalunya, Spania 2019	0.75	125/630,-
Prosecco Signore Giuseppe, Veneto, Italia, NV	0.75	129/630,-
Billecart-Salmon Brut Réserve Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike, NV	0.75	1.099,-
Billecart-Salmon Brut Rosé Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike, NV	0.75	1.259,-
<hr/>		
HVITVIN		
Chablis Cuvée Sainte Marie, Jean-Marc Brocard, Chablis, Frankrike, 2018	0.75	169/839,-
Tissier Sancerre, Roland Tissier et Fils, Loire, Frankrike, 2018	0.75	169/839,-
Riesling trocken, Ernst Ludwig, Rheinhessen, Tyskland, 2019	0.75	149/739,-
Bourgogne Blanc Les Sétilles, Olivier Leflaive, Burgundy, Frankrike, 2019	0.75	169/839,-
Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes Oliver, Merlin, Burgundy, Frankrike, 2018	0.75	965,-
Von Winning Paradiesgarten EL Weingut Von Winning, Pfalz; Tyskland, 2017	0.75	990,-
Spitzer Graben Grüner Veltliner Martin Muthenthaler, Wachau, Østerrike 2018	0.75	919,-
Central Coast Chardonnay Sandhi Wines, California, USA, 2019	0.75	919,-



RØDVIN	VOL.	PRIS
Valpolicella Villa Cardini, Veneto, Italia, 2019	0.75	149/739,-
Nuiton-Beaunois Bourgogne Pinot Noir Caves des Hautes Côtes, Bourgogne, Frankrike, 2017	0.75	169/839,-
Ogier Lirac Lou Caminé Rhone Frankrike, 2018	0.75	850,-
Fenocchio Barbera d'Alba Superiore Fenocchio, Piemonte, Italia, 2018	0.75	789,-
Chateau Laroque , Bordeaux, Frankrike, 2015	0.75	1.359,-
Aster Crianza Bodega Aster, Ribera del Duero, Spania, 2014	0.75	869,-
<hr/>		
ROSÉ		
Triennes Rosé Provence, Frankrike, 2020	0.75	139/689,-
<hr/>		
DESSERTVIN		
Tokaj-Hétszőlő Tokaj, Ungarn, 2017	0.50	149/990,-

