

# BYRÅ KJÅT

Restauranhuset Mona Lisa

Grensen 10 - 0159 Oslo, Tlf.: 22340230 - Faks.: 22411291

www.monalisahuset.no - booking@monalisahuset.no

## Småretter - Forretter Italienske brød - Entrees and Foccacia

### 15. FISKESUPPE / FISH SOUP

Fersk laks med skalldyr og grønnsaker

*Fresh salmon with seasonal shellfish, seafood, vegetables and a hint of cream*  
kr. 135,-

### 16. FOCCACIA ITALIENSK / ITALIAN FOCCACIA

Parmaskinke med tomater, løk og basilikumpesto med parmesan.

Serveres med salat

*Parma ham with fresh tomatos and onion on a basil base pesto topped with parmesan cheese. Grilled and served with a side salad*  
kr. 120,-

### 17. FOCCACIA VEGETAR / VEGETARIAN FOCCACIA

Mozzarella, tomater og urter.

Serveres med salat

*Slices of mozzarella cheese with fresh tomatos and herbs. Grilled and served with a side salad*  
kr. 95,-

### 18. FOCCACIA ROMANA

Skinke, skiver av ost og fersk paprika. Serveres med salat

*Ham, slices of cheese and fresh capsicum. Grilled and served with a side salad*  
kr. 95,-

### 19. CHICKEN TIKKA

Indisk marinert kylling, pita, papardum, chutney, pommes bistro, yoghurt harrisa og raita

*Marinated chicken tikka served with fresh pita bread pappadum, chutney, harissa yoghurt and raita. Served with potato chips and a side salad*  
kr. 159,-

### 20. GRILLET KYLLING/ CHICKEN PITA

Grillet kylling, pitabrød, salat, hvitløk og harrisa, aioli med pommes bistro

*Delicious garlic marinated chicken in pita bread. Garnished with harrisa yoghurt and aioli. Served with potato chips and salad with garlic dressing*  
kr. 159,-

### 21. HØYBRÅTEN BURGER / HOUSE BURGER

En husets kongeburger med fersk løk, tomater og salat med aioli og pommes bistro

*Juicy house burger with fresh onions, tomatos and crisp lettuce, topped with our special dressing. Served with aioli and potato chips*  
kr. 159,-

### 22. BOMBAY BURGER Bollywood Style

Burger med pen fasade, mango chutney, papardum, salat og pommes bistro

*Delicious Indian style burger with hot mango chutney papardum. Served with a side salad and potato chips*  
kr. 159,-

## Forretter / Entres - Supper / Soups Salater - Salads

### 23. KYLLINGSALAT / CHICKEN SALAD

Med tomat, fetaost, oliven og yoghurt

*With tomatos, feta cheese, olives and yoghurt*  
kr. 155,-

### 24. GRESK SALAT / GREEK SALAD

Med fetaost, oliven, tomat og tzatziki

*With feta cheese, olives, tomatos and tzatsiki*  
kr. 155,-

### 25. HAVETS SALAT / SEAFOOD SALAD

Med tomat, agurk, reker, tunfisk, yoghurt med urter

*With tomatos, cucumber, shrimps, tuna and herb yoghurt*  
kr. 155,-

### 26. HUMMERKREMSUPPE / LOBSTER SOUP

kr. 120,-

### 27. GRØNNSAKSSUPPE / VEGETABLE SOUP

Med sesongens ferske grønnsaker

*Made with fresh seasonal vegetables*  
kr. 95,-

### 28. FISKESUPPE

Fersk laks med skalldyr og grønnsaker

*Fresh salmon with shellfish, seafood, vegetables and a hint of cream*  
kr. 135,-

## Smørbrød - Open sandwiches

### 29. REKESMØRBRØD / SHRIMP SANDWICH

*Slice of fresh bread topped with shrimps, mayonnaise, cucumber, capsicum, tomato, olive, black caviar and lemon. Served with a side salad.*  
kr. 98,-

### 30. TUNFISKSMØRBRØD / TUNA SANDWICH

*Slice of fresh bread topped with a delicious tuna mix. Served with side salad.*  
kr. 98,-

### 31. LAKSESMØRBRØD / SMOKED SALMON SANDWICH

*Slice of fresh bread topped with Norwegian smoked salmon and scrambled eggs. Served with side salad.*  
kr. 98,-

## Lunch and brunch

### 32. EGG OG BACON-TALLERKEN / BACON & EGGS

Med salat og pommes bistro

*Served with salad and potato chips*  
kr. 98,-

### 33. OMELETT MED OST / CHEESE OMELETTE

Serveres med salat

*Served with a side salad*  
kr. 98,-

### 34. OMELETT MED OST OG SKINKE / HAM AND CHEESE OMELETTE

*Served with a side salad*  
kr. 98,-

### 35. VEGETAROMELETT / VEGETARIAN OMELETTE

Sesongens grønnsaker omelett made with a fresh selection of vegetables.

kr. 98,-

## Kjøttretter - Main Courses

### 70. Biff av svinefilet

Med grønnsaker, saus og poteter with vegetables, sauce and potatoes

kr. 175,-

### 36. ENTRECOTE CAFE DE PARIS

Med poteter, sesongens ferske grønnsaker og bearnaisesaus  
*Served with potato chips, seasons vegetables and bernaise sauce*  
kr. 198,-

### 37. INDREFILET PEPPER / PEPPER STEAK

Med cognac fløtesaus, champignon, løk og grønn pepper.

Serveres med

sesongens grønnsaker  
*Tenderloino with cream of cognac sauce, mushrooms, onion and green peppers. Served with seasons vegetables*  
150g kr. 235,- 200g kr. 255,-

### 38. INDREFILET MED SCAMPI / SURF 'N' TURF

Serveres med bearnaisesaus, scampi og bistro poteter.

*Tenderloino with bearnaise sauce, king prawns and potato chips.*  
kr. 250,-

### 39. KYLLING GOURMET / GOURMED CHICKEN

Med cognac fløte saus servers på en seng av indisk ris

*With cream and cognac sauce. Served on a bed of Indian rice and accompanied by seasons vegetables.*  
kr. 198,-

### 40. LAMMEFILET PROVEN- CALE / LAMB PROVENCALE

Serveres med sesongens grønnsaker, ris, hvitløk og rosmarin

*Lamb filet provenciale, served with season vegetables, garlic, rosemary and rice.*  
kr. 220,-

## Skalldyr – fiskeretter Fish dishes

### 41. STEKTE SCAMPI / GRILLED PRAWNS

Med champignon, løk, hvitløk, cognac og fløtesaus.

Serveres med byråkratisk ris og sesongens grønnsaker  
*With mushrooms, onion, garlic, cream and cognac sauce served with or special rice and season vegetables*  
kr. 230,-

### 42. FRITERTE CALAMARI / CALAMARI

Serveres med sitron, safran ris og sesongens grønnsaker

*Served with lemon, saffron rice and season vegetables*  
kr. 195,-

### 43. FERSK NORSK GRILLET LAKS

Serveres med sesongens garni hummerchablissaus, ris

*Fresh Norwegian grilled salmon served with white wine lobster sauce and risotto rice*  
kr. 230,-

## Paste – Pasta

### 44. SPAGHETTI

Med fersk tomatosaus og pesto  
*Spaghetti with fresh tomato sauce and pesto*  
kr. 120,-

### 45. SPAGHETTI MED KJØTTSAUS

*Spaghetti bolognese*  
kr. 149,-

## Desserter–Desserts

### 46. SVEITSISK- INSPIRERT Sjokoladekakedrøm

*Swiss inspired chocolate cake*  
Kr. 69,-

### 47. TIRAMISU

Hjemmelaget Italiensk kake med cognac og savoiardi

*Homemade Tiramisu*  
Kr. 79,-

### 48. EPLEKAKE – APPLE CAKE

med krem

*with wipped cream*  
Kr. 69,-

### 49. OSTEKAKE – CHEESE CAKE

kr. 69,-

### 50. GULROTKAKE – CARROTS CAKE

kr. 69,-

### 51. BROWNIES

kr. 39,-

**kake og kaffe**  
**Kr. 69,- før kl: 12:00**  
**( ikke lørdag )**

## Snacks

### 52. CALAMARI

Med aioli

*With aioli*  
Kr. 98,-

### 53. STEKT SCAMPI MED LIME

*Grilled Scampi with lime*  
Kr. 98,-

### 54. NACHOS SALSA

kr. 65,-

### 55. PAPPADUM

kr. 45,-

### 56. OLIVEN – OLIVES

kr. 45,-

### 57. MIX NØTTER – MIX NUTS

kr. 39,-

### 58. CHILLINØTTER

Chilli nuts

kr. 39,-

### 59. POMMES BISTRO MED AIOLI

*Potato Chips with aioli*  
kr. 75,-

### 60. OSTE FAT

Italienske oster med mango chutney  
kr. 120,-

## Tapas

### 61. VEGETAR DOLME - Vegetarian DOLME

Dolme (fylt vinblad), oliven, tzatziki, feta ost, parmesan  
*Filled wine leavs, olives, tzatziki, feta cheese, parmasan*  
kr 140,-

### 62. MIX

Scampi, calamari, skalldyr, tika kylling, paperdum, oliven, tzatziki, dolme (fylt vinblad), parmaskinke  
*Scampi, calamari, shellfish, tika chicken, pappardum, olives, tzatziki, filled wine leavs parma ham*  
kr 240,-

### 63. FISK & SKALLDYR Fish & Shellfish

Scampi, callamari, skalldyr, tunfisk, laks,oliven, dolme ( fylt vinblad)  
*Scampi, calamari, shellfish, tuna,salmon, filled wine leavs*  
kr 195,-

### 64. KJØTT Non veg

Parmaskinke, carpaccio,biffpicante, oliven, tzatziki, hvitløksbrød  
*Parma ham, carpaccio, beefpicante, olives, tzatziki, garlic bread*  
kr 240,-