



Michael Joseph Jackson  
 Born August 29, 1958  
 Gary, Indiana, United States  
 Died June 25, 2009 (aged 50)  
 Westwood, Los Angeles, California,  
 United States  
 Genre(s) Pop, dance, R&B, rock, soul  
 Occupation(s) Singer-songwriter,  
 record producer, musical arranger,  
 dancer, choreographer, actor, author,  
 businessman  
 Instrument(s) Vocals, percussion  
 Voice type(s) Soprano, Tenor,[1]  
 Falsetto[2]  
 Years active 1964–2009



Tlf: 22 34 02 30, booking@monalisahuset.no, www.monalisahuset.no



## Minnestund på storskjerm Da Vinci

Michael Joseph Jackson (født 29.  
 august 1958 i Gary, Indiana, USA,  
 død 25. juni 2009 i  
 Los Angeles var en amerikansk po-  
 partist, og ble av mange regnet  
 som kongen av pop.  
 Han var en av de mest suksessrike  
 artister innen popindustrien. Han  
 har solgt over 750  
 millioner plater, og platen *Thriller*  
 er den mest solgte i historien med  
 109 millioner  
 eksemplarer.



# Michel Jackson meny

## Minestrone di Stagione

**Suppe med sesongens grønnsaker**

*Clear Vegetable soup*  
Kr. 79,-

## Zuppa di Mare

**Fiskesuppe med**

**dagens fisk, skalldyr og safran.**

*Fish soup with today's fish,  
seafood and safran.*  
Kr. 95,-

## Tomatsalat

**med mozzarellaost**

*Salad of tomato with mozz. cheese*  
Kr. 120,-

## Havets salat / Seafood salad

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

*With tomatoes, cucumber,  
shrimps, herb, yoghurt*  
kr. 150,-

## Bruschetta Hvitløksbrød

*Garlic bread*  
Kr. 69,-

## Cocktail di Gamberi e Caviale

**Cocktail med reker og arctic kaviar.**

*Shrimp cocktail*  
Kr. 98,-

## Scampi e Calamari alla da Vinci

**Innbakt kongereker og blekksprut  
servert med sitron.**

*Scampi and squid with lemon*  
Kr. 125,-

## Spaghetti alla Napoletana

**Spaghetti med fersk tomatsaus og basilikum.**

*Spaghetti with tomato sauce and herb.*  
Kr. 150,-

## Spaghetti alla Marinara

**Spaghetti med ferske blåskjell,  
reker og blekksprut i tomatsaus.**

*Spaghetti with seafood in tomato sauce.*  
Kr. 169,-

## Farfalla della Chef

**Farfalla med laks, hvitløk, rød og  
grønn paprika, selleri og fenikkel  
i hummersaus à la Virani.**

*Farfalla pasta with salmon and lobster sauce.*  
Kr. 169,-

## Frittura di Pesce

**Friterte calamari, scampi og sjøtunge.  
Serveres med sitron og safranris.**

*Squid, scampi and lemon,  
sole with safran rice.*  
kr. 198,-

## Scampi

**Stekte scampi med champignon løk,  
hvitløk, ris, cognac og fløte.**

*Roasted scampi with mushrooms, onions, garlic,  
rice, cognac and cream*  
kr. 198,-

## Petto di pollo

**Urtermarinert kylling gourmet med  
fløte og cognac saus.**

*Chicken gourmet with cream and cognac sauce.*  
kr. 198,-

## Entrecote

**Entrecote Café de Paris med  
poteter, sesongens grønnsaker og peppersaus.**

*Norwegian entrecoté Café de paris with  
potatoes, seasonal vegetables and pepper sauce*  
kr: 210

## Mexikansk

**Biff, løk, oliven, paprika, chilipepper,**

*mozzarellaost og tomatsaus*  
Kr. 149,-

## Tirami su

**Hjemmelaget italiensk kake  
med cognac og savoiard.**

*Italian cake, home made speciality  
with biscuits.*  
Kr. 79,-

## Banana Spilt

**med vaniljeis, sjokoladesaus  
og mandler.**

*Banana split  
with vanilla ice cream, chocolate sauce  
and whipped cream.*

Kr. 79,-