

PALMEN

RESTAURANT

Palmen's historie

Palmen var opprinnelig stallet til Grands grunnlegger Julius Fritzners 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 lysekrone 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.

Vennligst registrer deg!

Vi ber deg registrere ditt navn og telefonnummer for å lettere kunne spore smitte av Covid-19 ihht lokale myndigheters retningslinjer. I tillegg vil tidsrom for ditt besøk bli registrert.

Kontaktinformasjon vil kun benyttes til eventuell smittesporing og vil slettes etter 10 dager.

Scann QR koden for å registrere deg

Hvordan scanne QR-kode? • Bruk Kamera på din mobil. • Trykk på varselet for å åpne linken



PALMEN

RESTAURANT

Hvitvin – *White wine*

Blue Nun, Non Alcoholic wine, Germany 329,- / 69,-

Rødvin – *Red wine*

Blue Nun, Non Alcoholic wine, Germany 329,- / 69,-

Øl – *Beer*

Peroni Libera 0,0% (b) 33cl, 65,-

Carlsberg – Non Alcoholic lager (b) 33cl, 65,-

Klokk&Co FRIPA – Non Alcoholic IPA (b) 33cl, 81,-

Juicemeny – *Juice menu*

Merete Hyggen Eplemost Aroma, glass 60,- / 70cl, 140,-

Aroma er frisk og syrlig, balansert sødme, god fylde med en delikat eplemak. Passer fint til vår villfisk

Hardangergutane Eplemost Aroma, 33cl 60,-

Hardangergutanes klassiske most som passer godt til både aleine og til det meste av mat. Passer godt til vår skaldyrssuppe

, Hardangergutane, Eplemost Discovery, 33cl, 60,-

Kraftig og fruktig most som passer godt til kraftige matretter som eksempelvis vår palmenburger

Hardangergutane Eple & Solbærmmost, 33cl 60,-

Fruktmost av friske eple og solbær er et godt alternativ til rødvin. Passer til litt feite og kraftige matretter som eksempelvis entrecôte sandwich

Mineralvann & varm drikke – *Mineral water & hot beverages*

San Pellegrino Sparkling Water 50cl, 79,-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta 33cl, 58,-

San Pellegrino Limonata Sparkling 25cl, 58,-

Varm sjokolade med tre typer av Valrhona sjokolade 85,-

Kanne med kaffe – Pot of coffee, 58,-

Espressobasert kaffe fra – Espresso based coffee from, 49,-

Kanne med te fra Palais des Thés – Pot of tea from Palais des Thés, 69,-

PALMEN

RESTAURANT

MENY – MENU

Kremet skalldyrssuppe *Creamy shellfish soup* 295,-

Posjerte fisk, purrekompott med hummer, syltede rotgrønnsaker

Poached fish, leek compote with lobster, pickled vegetables

Inneholder / Contains: Fisk/fish, skalldyr/shellfish, selleri/celery, melk/milk, sulfitt/sulfites

Sildtallerken *Herring* 225,-

Dill- og rødløksild, sennepssild, ramsløksild, kokt egg, kapers, rødløk, rugbrød

Dill and red onion herring, mustard herring, ramson herring, boiled egg, capers, red onion, rye

Inneholder / Contains: Melk/milk, sulfitt/sulfite, fisk/fish, egg, sennep/mustard, rug/rye, hvete/wheat

Cæsarsalat *Caesar salad* 215,-

Kyllingbryst, sprø Coppa-skinke, Parmesanost, brødchips, hjertesalat, Cæsardressing

Chicken breast, crispy Coppa-ham, Parmesan cheese, bread chips, gem lettuce, Caesar dressing

Inneholder / Contains: Melk/milk, hvete/wheat, egg, fisk/fish, sennep/mustard

Torsk *Cod* 285,-

Melkepochert torsk, ertepurè, blåskjell & neperagu, blåskjellsaus

Milk poached cod, pea puree, mussel & turnip ragu, mussel sauce

Inneholder / Contains: Melk/milk, sulfitt/sulfite, bløtdyt/molluscs

Lun leverpostei *Warm liver pate* 175,-

Lun leverpostei, bacon, sopp, sylteagurker, rødbeter, rugbrød

Warm liver pate, bacon, mushrooms, pickled cucumber, red beets, rye

Inneholder / Contains: Sennep/mustard, sulfitt/sulfites, rug/rye

Risotto med sopp *Risotto with mushrooms* 195,-

Sopp, revet eggeplomme, Parmesanost, persille olje

Mushrooms, grated egg yolk, Parmesan cheese, parsley oil

Inneholder / Contains: Sulfitt/sulfites, melk/milk, egg

Palmenburger *Palmen burger* 195,-

Løk kompott, pepperrotmajones, grillet tomat, ost, pommes frites

Onion compote, horseradish mayonnaise, grilled tomato, cheese, french fries

Inneholder / Contains: Hvete/wheat, egg, sulfitt/sulfites, melk/milk

Andelår confit *Confit of duck* 275,-

Spisskål, syltet løk, mandelpotetpurè, andesjy

Cabbage, pickled onion, Swedish peanut fingerling potato puree, duck jus

Inneholder / Contains: Melk/milk, sulfitt/sulfite

PALMEN

RESTAURANT

Søtt – Sweet

3 typer petit fours *3 types of petit Four 50,-*
Vennligst spør din servitør om dagens smaker
Please ask your waiter for today's flavors

Napoleonkake *Napoleon cake 110,-*
Cubansk rom, vanilje
Cuban rum, vanilla
Inneholder / Contains: Egg, hvete/wheat, melk/milk

Julekaker & sjokolade *Christmas cakes & chocolate 129,-*
Klassiske norske julekaker og sjokolade
Classic Norwegian christmas cakes and chocolate
Inneholder / Contains: Melk/milk, hvete/wheat, egg, mandler/almond