

# PALMEN

RESTAURANT

## Palmen's historie

Palmen var opprinnelig stallen 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 lysekroner 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 villt fisk*

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*

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

*Saftig, passe søt og syrlig, fylldig med en lang ettersmak. Passer godt til vår Palmenburger*

Hardangergutane Eple & Solbærmest, 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,-

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,-

### TROPICAL OOLONG

Tropisk frukt te *Tropical fruit tea*

### FOUR BERRIE

Sort te *Black tea*

### THÈ DU HAMMAM

Grønn te *Green tea*

### BIG BEN

Sort te *Black tea*

### BLUE FLOWERS

Earl Grey

### N ° 25 JULETE

Sort te *Black tea*

# PALMEN

RESTAURANT

## MENY – MENU

**Kremet skalldyrssuppe** *Creamy shellfish soup* 295,-

Posjert torskekjaker, purrekompott, hummer, syltede rotgrønnsaker

*Poached cod cheeks, leek compote, lobster, pickled vegetables*

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

**Krabbesmørbrød** *Crab sandwich* 184,-

Krabbesalat, brønnkarse, urtemajones, sitron, surdeigsbrød

*Crab salad, water cress, herb mayonnaise, lemon, sourdough bread*

*Inneholder / Contains: Skaldyr/shellfish, hvete/wheat, egg, melk/milk, sennep/mustard*

**Cæsarsalat** *Caesar salad* 195,-

Økologisk kyllingbryst fra Holte Gård, sprø Coppa-skinke, Parmesanost, brødchips, hjertesalat, hjemmelaget Cæsardressing

*Organic chicken breast from Holte farm, crispy Coppa-ham, Parmesan cheese, bread chips, gem lettuce, home-made Caesar dressing*

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

**Viltfisk** *Wild fish* 265,-

Stekt & bakt viltfisk, sellerikrem, rosenkål, syltet selleri, kyllingsjy

*Fried & baked wild fish, celery puree, brussels sprouts, pickled celery, chicken jus*

*Inneholder / Contains: Fisk/fish, selleri/celery*

**Entrecôte sandwich** *Entrecôte sandwich* 265,-

Grillet entrecôte, dijon dressing, rostet løk, syltet rødløk, surdeigsbrød

*Grilled entrecôte, dijon dressing, roasted onion, pickled onion, sourdough bread*

*Inneholder / Contains: Hvete/wheat, sennep/mustard, sulfitt/sulfites*

**Risotto med sopp** *Risotto with mushrooms* 195,-

Steinsoppmajones, revet eggeplomme, persiljeolje

*Boletus mayonnaise, grated egg yolk, parsley oil*

*Inneholder / Contains: Sulfitt/sulfites, melk/milk, egg, sennep/mustard*

**Palmenburger** *Palmen burger* 195,-

Løkkompott, pepperrøtmajones, grillet tomat, ost, pommes frites

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

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

## Søtt – Sweet

**3 typer petit fours** *3 types of petit Four* 50,-

Vennligst spør din servitør for 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*