

VELKOMMEN TIL FOREST & BROWN MENY

Kjøkkenet holder åpent alle dager
til kl 21:00

Allergener i menyen:

Egg = E Gluten = G Soya = SO Melk = M
Skalldyr = SD Sennep = S

Niels Juels gate 31
0257 Oslo
Post@forestandbrown.no

FOREST & BROWN

Tradisjonelle retter

Omelett med Ost & Skinke 189,-

Puffy omelett stekt i smør som serveres med en liten salat og ristet surdeigsbrød. (E,G,M)

F &B's Skagensmørbrød 199,-

Husets tradisjonelle Skagenrøre med håndpillede reker fra Engelsviken servert på beste danske vis. I år mener vi det, kors på halsen, ti kniver i hjertet og mør og far i døden. Dette er ett godt Skagensmørbrød. (E, G, M, SD)

F &B's Snadderbrød 199,-

Stykker av mørbrad fra gull-kalv, rødløk, søt grillet paprika, ristet sopp gratinert ost og selvfølgelig ligger alt på en seng av husets egen Bearnaise (G, M, SE, E)

F &B's Caprese Smørbrød 199,-

Italiensk mozzarella med husets egne røde pesto, skiver av vinagrette-marinert tomat, sesongens friske søte cherytomater toppet med ruccola. Sommer i hver bit (G,M)

FOREST & BROWN

Tradisjonelle retter

Lun Kyllingsalat med Bacon 215,-

Stykker av marinert kyllingbryst servert lunt, crispy bacon, parmesan, cherrytomater, frisk rødløk, vår egne grønne pesto og en frisk rømmedressing. (E, M, S, G)

Reke & Avokadosalat 219,-

Håndpillede reker fra Engelsviken, skivet avokado, rødløk, fersk agurk, sitron, husets tradisjonelle grønne pesto og vår egne frisk rømmedressing (E, M, S, SD)

F & B's Chevre Salat 215,-

En lett og sommerlig salat med mild Chevre. Serveres med sesongens søte cherrytomater, husets syltet rødløk, knasende agurk toppet med vannmelon marinert i pasjonsfrukt og ingefær marinert. (M, G)

Ønskes brød & smør kan det bestilles mot den nette sum av 20,-

FOREST & BROWN

Tradisjonelle retter

Nacho-Tallerken 215,-

Nachos med kjøttdeig av storfe, krydret med Forest & Browns sin egen taco-krydderblanding. Gratinert med ost og toppet med hjemmelaget Pico de Gallo. Serveres med salsa, guacamole og rømme (M, K)

F &B's Hjemmelaget Lasagne 230,-

Vår tradisjonelle Lasagne servert rykende varm. Kommer med ristet brød og smør.

Ønskes en liten sidesalat kan det bestilles for den nette sum av kr 29,- i tillegg (G, M)

F &B's Sommertallerken 215,-

Marinert kyllinglår fra Vestfold Fugl etter en gammel familieoppskrift hele veien fra Hong Kong. Serveres med en lett og ren sommerlig potetsalat. Litt grønt og godt og vannmelon marinert i pasjonsfrukt og ingefær (G, S, M, SD, SO, E, K)

FOREST & BROWN

Italiensk Pizza

Alle våre pizzaer er porsjonsstørrelse. Vi lager vår egne marinara saus, bruker en osteblanding av lagret Norvegia og mozzarella. Bunnene våre er basert på vår egen melblanding og har hevet minimum 48 timer for best tekstur og smak.

Pizza Surf and Turf 225,-

Spansk chorizopølse, scampi marinert i chili og hvitløk, toppet med rucola (G, M)

Pizza Spicy 205,-

Hjemmelagde hvitløkskjøttboller, løk, husets hjemmelagde chilisaus og sorte oliven (G, M)

Pizza Carnivore 225,-

Skinke fra Jærde, røkt bacon, husets langtidsmarinerte biffkjøtt og spicy frisk grillet ananas (G, M)

Pizza Anti-Carnivore 205,-

Husets egne milde grønne pestosaus, marinerte tomat, sorte oliven, rødløk, toppet med rucola (G, M)

Ønskes dressing ved siden:

Bearnaisesaus 20,- Rømmedressing 20,-

FOREST & BROWN

Sommerens Nyhet

F &B's Fylt Krabbe **245,-**

Laget av taskekrabbe som leveres ferskt fra Skalldyrsekspressen. Røren blir servert i sitt eget skjell sammen med ristet surdeigsbrød og frisk salat. Vi har gjort det slik så alle kan pille og kose seg som man liker best selv. (G, M, SD, E)

De ferske krabbene får vi levert i begrenset antall betydende at vi kan gå tomme gjennom uken. Dette gjør vi så vi kan sikre at Krabbeskjellene våre alltid er ferske og beholder kvaliteten uten noen kompromiss.



FOREST & BROWN

HVEM ER SKALLDYRSEKSPRESSEN

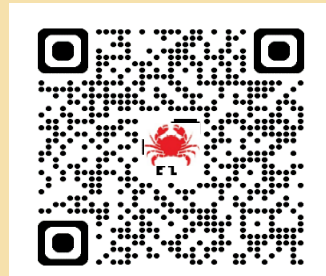
Vi på Forest & Brown er veldig glade og stolte at vi har fått muligheten til å samarbeide med en Oslo-basert leverandør ved navn Skalldyrsekspressen. I dette samarbeide lever absolutt det romantiske ved å gå til bakeren for brød eller hente sine krabber rett på brygga båten til fiskeren.

Personene bak Skalldyrsekspressen har lang erfaring og god kontakt med det lokale fiskemiljøet for Oslofjorden. Fiskerne ser helt klart verdien i å selge sine flotte ferske råvarer gjennom en annen verdikjede enn de store varehus og det er akkurat her Skalldyrsekspressen skinner. Ett veldig godt eksempel er en av hovedleverandørene til Skalldyrsekspressen som er HvalerKrabbe.

De kan besøkes på Holtet hvor de har ett lite utsalg hvor man kan både kjøpe og bestille skreddersydde tilbud av ferske skalldyr av ypperste kvalitet og det til absolutt konkurransedyktige priser.



[Skalldyrsekspressen.no](https://skalldyrsekspressen.no)



[HvalerKrabbe.no](https://hvalerkrabbe.no)