

WELCOME TO

NORDA

Vårt fokus på bærekraft gjennomsyrrer alle aspekter av menyen vår. Vi er stolte over å ha Oslos største takterrasse hvor våre grønnsaker dyrkes og høstes for hånd. Grønnsakene på menyen kommer hovedsakelig fra taket eller fra vårt eget forkultureringsrom. Sjekk ut menyen i restauranten for å se hva som ble høstet denne uken. All vår sjømat er fisket fra bærekraftige kilder og er MSC og ASC sertifisert. Vi mottar alle våre biff, fjærkre og svin fra lokale norske gårder.

Enjoy your meal!

Creative Chef
Marcus Samuelsson

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'MS', written over a horizontal line.

FORRETTER/STARTERS

Surdeigsbrød & pisket smør med urter fra GrowHub 49,-

Sourdough bread & whipped butter with herbs from GrowHub

Hvete, Melk/Wheat, Milk

Beter & rotgrønnsaker, svart hvitløk, sjokolade & chipotle 119,-

Beets & roots, black garlic, chocolate & chipotle

Hasselnøtt, Valnøtt, Egg/Hazelnuts, Walnuts, Egg

Grillet kongekrabbe, preservert sitron, karamellisert fløte & pepperrot 150,-

Grilled king crab, preserved lemon, caramelized cream & horseradish

Skalldyr, Melk, Sesamfrø /Shellfish, Milk, Sesame seeds

Kveite Crudo, agurk, yuzu, dashi & dill 145,-

Halibut Crudo, cucumber, yuzu, dashi & dill

Fisk, Soya /Fish, Soy

Bresert kalvetunge, røkt tomat, potetlefse & chulpe mais 145,-

Braised veal tongue, smoked tomato, potato lefse & chulpe corn

Hvete / Wheat

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfitt, Bløtdyr, Skalldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens høstede grønnsaker, grillet spisskål, miso gulrøtter & steinsopp 169,-

Seasonal vegetables, grilled cabbage, miso carrots & porcini mushroom

Sulfitter, Egg / Sulphites, Egg

Kveite & dashi beurre blanc 199,-

Halibut & dashi beurre blanc

Melk, Fisk, Sulfitter / Milk, Fish, Sulphites

Dagens fisk 189,-

Market fish of the day

Spør om allergier / Ask for allergens

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfitt, Bløtdyr, Skaldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



HOVEDRETTER/MAIN COURSES

Dagens kjøtt 209,-

Meat of the day & seasonal sides

Spør om allergier / Ask for allergens

Tørrmodnet andebryst & zeco saus 229,-

Dry aged duck breast & zeco saus

Sesamfrø, Sulfitt / Sesame seeds, Sulphite,

Tørrmodnet hamburger, brioche, sæterost, karamellisert løk & pickles 249,-

Royal Twist: Legg til sort trøffel (dagens pris)

Dry aged beef burger, brioche, sæter cheese, caramelized onion

Royal Twist: Add black truffle (daily price)

Hvete, Egg, Melk / Wheat, Egg, Milk

Tørrmodnet entrecôte & sesongens kondimenter 450 gr (2 pers) 495,-

Dry aged ribeye & seasonal accompanies 450 g (serves 2)

Egg, Sulfitter / Egg, Sulphite

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfitt, Bløtdyr, Skalldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



TILBEHØR/SIDES

GrowHub salat, spirer & urter fra vår takåker 69,-

GrowHub salad, shoots & herbs from our rooftop garden

Sulfitt/Sulphite

Umami grønnsaker i sesong & xo saus 79,-

Umami vegetables in season & xo sauce

Skalldyr, Bløtdyr, Fisk, Soya/Shellfish, Molluscs, Soy, Fish

Grillet kål, stekt benmarg & ansjos 69,-

Grilled cabbage, pan fried bone marrow & anchovies

Fisk, Melk, Egg /Fish, Milk, Egg

Nordas Kimchi 75,-

Fisk, Sulfitter, Soya/Fish, Soy, Sulphite

Ristet blomkål & hasselnøtter 69,-

Royal Twist: Legg til sort trøffel (dagens pris)

Roasted cauliflower & hazelnuts

Royal Twist: Add black truffle (daily price)

Hasselnøt, Melk/Hazelnuts, Milk,

Saltbakt potet, konfitert and & urtesmør 69,-

Salt baked potatoes, duck confit & herb butter

Melk / Milk

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfitt, Bløtdyr, Skalldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



SATT MENY/SET MENUES

Norda 3-retters meny 525,-

Opplev Norda på en førsteklasses måte. Våre utsøkte favoritter til hele selskapet.
Experience Norda the best possible way. Our chosen favourites, served for the whole party.

Norda 5-retters meny 695,-

Den ultimate Norda-opplevelsen. Våre utsøkte favoritter til hele selskapet.
The ultimate Norda experience. Our chosen favourites, served for the whole party.

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfit, Bløtdyr, Skaldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



DESSERT

Heidal brunost, solbærsorbet & sitron verbena 125,-

Heidal brown cheese, blackcurrant sorbet & lemon verbena

Melk / Milk

Omelette Norvegiènne, tindved, apelsinmarengs & konjakk 140,-

Omelette Norvegiènne, sea buckthorn, orange meringue and cognac

Hvete, Egg, Sulfitter / Wheat, Egg, Sulphite

Stikkelsbær & sjokolade, ancho chili & rom karamell 130,-

Gooseberry & chocolate, ancho chili, rum caramel

Melk, Sulfitter, Soyalecitin, Egg / Milk, Sulfite, Soya lecithin, Egg

Praliner & bon bons 45,-/stk

A delicious selection of sweets, bon bons & pralines

Hvete, Melk, Nøtter, Soya lecitin / Wheat, Milk, Nuts, Soya lecithin

Allergener / Allergens

Lupiner, Melk, Nøtter, Sulfit, Bløtdyr, Skalldyr, Sennep, Hvete, Bygg, Rug, Gelatin, Selleri, Fisk, Sesam, Soya, Egg
Lupins, Milk, Nuts, Sulphite, Molluscs, Shellfish, Mustard, Wheat, Barley, Rye, Gelatine, Celery, Fish, Sesame, Soy, Eggs



NO