

DEN FRANSKE SAL



TE

SORT TE | BLACK TEA

Darjeeling • 46,-

En kvalitetste fra Chamong plantasjen, second flush. Teen har en floral og elegant smak.

Assam • 46,-

Dyrket i Hazelbank teagarden, en tefarm kjent for å produsere noen av verdens beste assamteer. Teen er rik, fyldig og mørk i koppen. Kan drikkes med melk.

Lapsang Souchong • 46,-

Kinesisk tradisjonell te. Teen er røkt og gir en utpreget og spesiell røksmak. Bør oppleves!

Ceylon Uva • 46,-

Høyvokst Ceylon te. Fyldig og velsmakende med mørk farge.

HVIT TE | WHITE TEA

Jasmin Tai Mu Long • 52,-

Kalles ofte drageøyne eller Buddhas tårer. En helt spesiell kvalitet, håndrullet jasminte som er rik på antioksidanter.

Pai Mu Tan • 52,-

Pai Mu Tan betyr hvit Peon og refererer til de vakre hvite blomstene på tebusken. Mild og søt med blomsteraktig aroma.

GRØNN TE | GREEN TEA

Sencha Fukuju • 52,-

Original japansk grønn Sencha te med mørkegrønne, lange blader.

Chun Me • 48,-

Økologisk dyrket grønn te av god kvalitet. En middels kraftig te, som er gylden i farge. Chun me betyr vakre øyebryn.

Green Monkey • 46,-

En spesialitet fra Fukien provinsen, plukket i april måned. Frisk duft, honninggul farge i koppen og en utpreget aroma.

FRUKT- OG URTETE | FRUIT & HERBAL TEA

Villappelsin | Orange • 46,-

Naturlig smakssatt fruktblending med smak av villappelsin og en fruktig bitter ettersmak.

Peppermynte • 46,-

Forsiktig tørket peppermynte som er rik på eteriske oljer. Behagelig aroma og koffeinfri.

Frukt te | Fruit tea • 46,-

Fruktblending som inneholder hibiscus, nype, appelsinskall og solsikkeblomst. Aromatisert med aprikos.

Rooibos • 48,-

Ren og ublandet med en mild smak, navnet betyr rød busk.

Ingefærte | Ginger tea • 48,-

Helt naturlig fruktte som inneholder tørket ingefær og innslag av søte frukter.

SMAKSSATT TE | BLENDED TEA

Earl Grey • 46,-

Blanding av tesorter fra Ceylon, India og Kina tilsatt blant annet bergamotolje.

Chai • 48,-

Chai betyr kort og godt te, men forbindes med en indisk spesialitet med kryddersmak. Inneholder sort te, pepper, kanel, ingefær, kardemomme og nellik.

Te blir servert i 33 cl kanner.



DRIKKE

VARM DRIKKE | HOT DRINKS

Kopp kaffe | Black coffee • 36,-

Espresso • 36,-

Americano • 38,-

Cappuccino • 44,-

Cortado • 42,-

Café au lait • 46,-

Varm sjokolade • 52,-
Hot chocolate

Lages på 72% sjokolade fra Michel Cluizel
Kan serveres med chili.

KALD DRIKKE | COLD DRINKS

Ringi eplejuice • 44,- gl / 132,- flaske
Apple juice

Eplejuice fra Ringi gård i Bærum.

Søbogaard juice • 46,-

Hylleblomst, Øcola, Ingefær eller
solbær.

*Elderflower, ginger, blackcurrant
or organic cola.*

Iskilde mineralvann • 44,-
Sparkling water

Flasker på 0,33 l.

BAKST

SCONE • 48,-

Sitrussscone med rørte bjørnebær
og pisket krem.

*Served with house made blackberry jam
and whipped cream.*

CROISSANT • 38,-

PAIN AU CHOCOLAT • 38,-

MICHEL CLUIZEL 72% • 35,-
CHOCOLATE

En liten skål med sjokoladebiter.
A small taste of delicious chocolate.

VALNØTTERTE • 69,-
WALNUT TART

SOLBÆRMOSSEKAKE • 79,-
BLACKCURRANT MOUSSE CAKE

KONFEKTSJOKOLADEKAKE • 74,-
DARK CHOCOLATE CAKE

For en oversikt over allergener, se siste side.



LUNSJ

KALKUNSALAT • 175,-

TURKEY SALAD

Gresskar, byggryn, tørkede blåbær og Nyr- syrlig ferskost.

Pumpkin, barley, dried blueberries and fresh cheese.

CHEVRESALAT • 169,-

CHEVRE CHAUD

Puylinser, pærer og ristede valnøtter.

Puy lentils, pears and roasted walnuts.

CROQUE MONSIEUR • 159,-

CROQUE MONSIEUR

Grillet landbrød, gratinert med skinke fra Strøm Larsen, dijonnaise og Jarlsberg.

Serveres med grønn salat.

Served on toasted bread gratinated with ham from Strøm Larsen butchery, dijonnaise and Jarlsberg. Served with green salad.

LEVERPOSTEI PÅ RUGBRØD • 149,-

LIVER PATÉ ON RYE BREAD

Grov leverpostei fra Strøm Larsen, rødbeter, sjampinjong og rødløk.

Liver paté from Strøm Larsen butchery served on rye bread with beetroot, champignon and red onion.

RØKET LAKS PÅ LANDBRØD • 159,-

SALMON SANDWICH

Agurk, fennikel, Nyr- syrlig ferskost, rødbeter og pepperrot.

Served with cucumber, fennel, fresh cheese, beetroot and horseradish.

RUGBRØD MED BRIE • 98,-

RYE BREAD WITH BRIE CHEESE

Økologisk brie fra Dovre og fikenkompott.
Norwegian organic brie cheese and fig compote.

DAGENS SUPPE

SOUP OF THE DAY

Spør din servitør.

Ask your waiter.

TETALLERKEN • 245,- pr person

TEA PLATTER

Tetallerken med scones, husets syltetøy, snitter, noe søtt og en kanne valgfri te.

For 2 personer eller fler.

Afternoon tea served with scones, homemade jam, something sweet, various small open sandwiches and a pot of tea. Serves two or more.

Hva med en flaske champagne til?

CAMILLE SAVÈS CARTE BLANCHE BRUT | 625,-

For en oversikt over allergener, se siste side.



VIN

CHAMPAGNE

Camille Savès carte blanche brut

Tradisjonell champagne med 75% pinot noir og 25% chardonnay.
Utpreget moden og frisk, syrlig med eplearoma.

• 625,-

MUSSERENDE VIN

SPARKLING WINE

Les caves des hautes Côtes – Crémant de Bourgogne

Frisk, tiltalende og delikat med aromaer av røde frukter og modne epler.

• 525,-

HVITVIN

WHITE WINE

Laroche Chardonnay-Languedoc-Roussillon

Lys strågul. Duft med preg av eple, pære og litt urter.

• 85,- glass / 425,- flaske

RØDVIN

RED WINE

La Vieille Ferme - Rhône

Ung og frisk stil, preg av røde bær og urter

• 85,- glass / 425,- flaske



ØL

SAGENE PILSNER 33 cl • 72,-

4,7%.

SAGENE WIT 50 cl • 98,-

Lett tåkete, lys gulfarge med et fyldig hvitt skum. Dufter av sitrus med et lett krydderpreg av korianderfrø 4,5%.

HAANDBRYGGERIET PALE ALE 50 cl • 98,-

Dyp gyllen farge med et middels skum.

Frisk, fruktig og humlepreget duft.

Lett til middels fyldig på smak og pent balansert. 4,5%.

HOPPY JOE 33 cl • 78,-

Red ale med krydret og fruktig lukt. Dyp kobberrød farge, friskt i munnen med en svak bitterhet i avslutningen. 4,7%.

SAGENE KJØREPILS 33 cl • 54,-

Alkoholritt øl
Non alcoholic beer

•

GALIPETTE ØKOLOGISK CIDER • 79,-

Fransk cider med epler fra Normandy og Brittany. 100% frukt uten tilsatt sukker eller andre søtningsstoffer. 4%.



DEN FRANSKE SAL

Den franske sal er med sin blankpolerte stukkarmor og forgylte detaljer et av Nasjonalgalleriets mest overdådige rom. Salen ble bygget i 1923 og fikk sitt navn og sin arkitektoniske utforming etter det som skulle vises: En omfattende samling gipskopier av fransk 1600- og 1700-talls skulpturer, som var en gave fra den franske stat. Originalene tilhørte Louvre og kopiene ble støpt på Louvres eget gipsstøperi. 1920-årenes museumsestetikk krevde harmoni mellom utstillingssal og innhold: Det var med andre ord naturlig å hente inspirasjon fra fransk barokklassisisme à la Versailles for å gi fransk skulptur fra samme periode en verdig ramme.

Arkitekt Arnstein Arneberg fikk oppdraget og lot salen smykke med stukkarmorerte vegger, håndskårne, forgylte radiatorskjermer (med franske liljer) og ekte eikeparkett. Stukkarmoren, som altså ikke er marmor, men gips, fargepulver og lim, slipt og vokspolert, ble laget av gipsmakeren Giovanni de Paolis.

I begynnelsen av 1960-årene ble rommet bygget om til utstillingssal for antikk skulptur, og deretter til kontorer. I 2002 ble salen tilbakeført til sin opprinnelige prakt, men gitt et nytt innhold. Arkitekt for den nye innredningen har vært Kristin Jarmund Arkitekter.

Relieffene som ble montert inn i veggene, er en del av den franske gaven: Kvinnefigurene hørte opprinnelig til Jean Goujons La fontaine des innocents - De uskyldiges fontene - oppført i Paris i 1547, og senere overført til Louvre. Bystene i vinduene forestiller (fra venstre): Maleren og museumsdirektøren Pierre Mignard av Desjardin, Marie Antoinette av Lecomte og Le grand Condé av Coysevox.



THE FRENCH SALON

With its polished stucco marble and golden details, The French Salon is one of the most luxurious rooms at The National Gallery. The salon was built in 1923 and was named appropriately when considering what was to be displayed; an extensive collection of plaster replicated sculpture, the original of which are located at the Louvre. The statues were a gift from the French State and where molded at the Louvre.

Norwegian architect Arnstein Arneberg was contracted and decorated the room with stucco marble on the walls, hand cut gilded radiator screens adorned with French lilies and oak hardwood floors. The stucco marble which in reality is not real marble, consists of plaster, flooring and glue, sanded down and polished with wax, and was made by Giovanni De Paolis.

In the early 1960s the salon was rebuilt to become an exhibit room for antique sculptures and later on turned into offices. In 2002 the salon was restored to its original splendor but new interior was included. The architects that made this happen were with Kristin Jarmund Architects.

The reliefs that were mounted on the walls were a part of the original gift from the French. The female figurines originally owned by Jean Goujons La fontaine des innocents - The fountain of The Innocent - constructed in Paris in 1547 and later transferred to the Louvre. The busts in the windows resemble (from the left); Painter and Museums Director Pierre Mignard by Desjardin, Marie Antoinette by Lecomte and Le grand Condé by Coysevox.



ÅPNINGSTIDER

Tirsdag, onsdag og fredag 11.00-17.00

Torsdag 11.00-18.00

Lørdag og søndag 11.30-17.00

Kjøkkenet er åpent frem til kl 16.00

Vi arrangerer lukkede selskap, for mer informasjon send en epost til denfranskesal@nasjonalmuseet.no

OVERSIKT OVER ALLERGENER

Kalkunsalat – sennep, selleri, bygg, melk

Chevresalat – melk (geit), valnøtter, sennep, selleri

Dagens suppe – hvete, rug, melk, egg, selleri, sennep, fisk, skaldyr, sulfitt, nøtter, soya, bløtdyr

Croque monsieur – hvete, sennep, melk, egg

Røkelaks – fisk, hvete, melk

Rugbrød med leverpostei – rug, hvete, sennep

Rugbrød med brie – melk, rug, hvete, sennep

Tetallerken – rug, hvete, melk, sennep, egg, selleri, fisk, mandler, valnøtter, hasselnøtter

Croissant – hvete, melk, egg, kan inneholde spor av soya og nøtter

Pain au chocolat – hvete, melk, egg, kan inneholde spor av soya og nøtter

Michel cluizel sjokolade – kan inneholde spor av melk og nøtter

Scones – hvete, melk, egg

Konfektsjokoladecake – melk, hvete, mandler, egg

Valnøtterne – melk, egg, hvete, valnøtter

Solbærmoussekake – melk, mandel, hasselnøtt, egg

Drikkevarer

Cappuccino, café au lait, cortado og varm sjokolade inneholder melk

Alle våre viner inneholder sulfitt

All vår øl inneholder bygg, Sagene Wit inneholder også hvete.

Alle retter kan inneholde spor av nøtter

Det finnes glutenfritt alternativ til de fleste retter