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 Arnslein 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 isn´t 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 and 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.

DEN FRANSKE SAL

Salon de thé

TE

Sort te | Black tea

Darjeeling Select
FTGFOP1 | India | 37,-/52,- |
En kvalitetste fra Chamong plantasjen, second flush. Teen har en floral og elegant smak. Bokstavene beskriver bladstørrelsen. First Tippy Golden Flowery Orange Pekop 1.

Assam TGFOP1 Hazelbank teagarden | India | 37,-/52,- |
Denne tefarmen er kjent for å produsere noen av verdens beste Assam teer. Rik, fyldig smak og mørk i koppen.
Drikkes gjerne med melk.

Lapsang
Souchong | Kina | 35,-/49,- |
Kinesisk tradisjonell te. Teen er røket og gir en utpreget og spesiell røksmak. Bør oppleves!

Ceylon Uva | Sri Lanka | 35,-/49,- |
Høyvokst Ceylon te. Fyldig og velsmakende med mørk farge.

Hvit te | White tea

Jasmin Tai Mu
Long | Kina | 49,-/64,- |
Kalles ofte drageøyne eller Buddhas tårer. En helt spesiell kvalitet, håndrullet sjasmin te som er rik på antioksidanter.

Pai Mu Tan | Kina | 49,-/64,- |
Pai Mu Tan betyr hvit Peon og refererer til de vakre hvite blomstene på tebusken. Hvit te er tørket naturlig.Grønn/hvit i fargen, mild og søt med blomsteraktig aroma.

Oolong te | Oolong tea

Tie Kuan Yin | Kina | 35,-/49,- |
Saftig og leskende mot umami. Lett og noe kjølig munnfølelse. Lys oksidert Oolong fra Kina.

Formosa
oolong | Taiwan | 37,-/52,- |
Halvfermentert te fra Taiwan. Brune teblader, lys I koppen. En spesialitet fra Taiwan.

Te serveres i kanner på 0,5 liter eller 1 liter
Tea is served in 0,5 or 1,0 litre teapots

DEN FRANSKE SAL

Den franske sal er med sin blankpolerte stukkmarmor og forgylte detaljer et av Nasjonalgalleriets mest overdådige rom. Salen ble bygget i 1923 og fikk sitt navn og sin arkitektoniske utformning 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 stukkmarmorerte vegger, håndskårne, forgylte radiatorskjermer (med franske liljer) og ekte eikeparkett. Stukkmarmoren, 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.

ØL | BEER

Kronenbourg 1664 | Frankrike | 33cl | 59,- |

Klassisk pilsnerøl brygget i Strasbourg siden 1952. 4,7%.

Haandbryggeriet Pale Ale | Norge | 50cl | 84,- |

Overgjæret Pale Ale fra Haandbryggeriet i Drammen som siden 2005 har brygget noe av Norges beste øl. Dyp gyllen farge med et middels skum. Frisk, fruktig og humlepreget duft. Lett til middels fyldig på smak og pent balansert. 4,5%.

Munkholm | 33cl | 35,- |

Alkoholfritt øl.

Non alcoholic beer.

Hoppy joe | Norge | 33cl | 59,- |

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

Betty Brown | Norge | 33cl | 59,- |

Mørk rødbrun brown ale med innslag av sjokolade, nøtter og karamell. 4,7 %.

White Dog | Norge | 33cl | 59,- |

Hveteøl basert på Belgiske bryggetradisjoner. Lys strågul i fargen, lukt av appelsin og hvete. Frisk og fruktig smak. Fra Lervig bryggeri i Hillevåg. 4,7%

Grønn te | Green tea

Green Sencha Fukuju | Japan | 47,-/62,- |

Original japansk grønn Sencha te med mørkegrønne, lange blader. Sencha dyrkes i Japan, Kina og Taiwan. Dette er kanskje den mest kjente tekvaliteten.

Chun Me | Kina | 36,-/51,- |

Økologisk dyrket grønn te av god kvalitet. Den har karakteristiske slanke og lett krummete blad. En middels kraftig te, som er gylden i farge. Chun me betyr vakre øyebryn.

Green Monkey | Kina | 35,-/49,- |

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

Frukt te & te | Fruit & herbal tea

Villappelsin | Orange | 35,-/49,- |

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

Peppermynte | 35,-/49,- |

Forsiktig tørket peppermynte som er rik på eteriske oljer. Disse oljene gir peppermynten en behagelig aroma. Inneholder ikke koffein.

Frukt te | Fruit tea | 35,-/49,- |

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

Rooibos | Sør Afrika | 35,-/49,- |

Ren og ublandet med en mild smak. Navnet betyr "rød busk" og har hollandsk herkomst. Tilhører plantegruppen Aspalathus Linearis, som man kun finner i Sør Afrika. Rooibos inneholder ikke koffein. Serveres om ønskelig med fersk ingefær.

Te serveres i kanner på 0,5 liter eller 1 liter
Tea is served in 0,5 or 1,0 litre teapots

Smakssatt te | Blended tea

Earl Grey | 35,-/49,- |
Blanding av tesorter fra Ceylon, India og Kina tilsatt blant annet bergamotolje.

Pai mu tan Earl grey | 35,-/49,- |
Hvit pai mu tan er en delikat te med sødmefull og lett floral smak. Frisk sitron og bergamott i ettersmaken.

Chai | 44,- |
Chai betyr kort og godt te, men forbindes med en indisk spesialitet med kryddersmak. Inneholder sort te, pepper, kanel, ingefær, kardemomme og nellik. Serveres i glass med melk og honning.

KALDE DRIKKER | COLD BEVERAGES

Ringi eplejuice |
Apple juice | 31,-/92,- |
Eplejuice fra Ringi gård i Bærum.

Søbogaard juice | 35,- |
Solbær, bringebær, hylleblomst, kirsebær og Øcola.

Blackcurrant, rasberry, elderflower, cherry or organic cola.

Ingefærøl | Gingerbeer | 33,- |
Laget på husets ingefærsirup.

Mineralvann | 35,- |
Solo og Farris.

Sparkling water or orange soda.

VIN & CHAMPAGNE

Hvitvin | White wine

Laroche Chardonnay-Languedoc-Roussillon
| 72,- glass/350,- fl. |
Lys strågul. Duft med preg av eple, pære og litt urter, ren og umiddelbar stil.

Rødvin | Red wine

Chateau Prat Castel-Terrois de Lagrave
| 72,- glass/350,-fl |

Saftig og tiltalende bærtone med et lett anstrøk av urter og krydder på duft. En frisk og saftig vin med flott fruktkonsentrasjon i munnen.

Champagne

Camille Savès carte blanche brut | 550,-fl |

Tradisjonell champagnevinifikasjon med 75% pinot noir og 25% chardonnay. Utpreget moden og frisk rødlig eple- og jordbærpreget nese. Syrlig, stram og likevel rik vintype med moden eplepreget aroma.

Musserende vin | Sparkling wine

Les caves des hautes Côtes – Crémant de Bourgogne | 395,-fl. |

En Blanc de Noirs fra vinmarker I Hautes Côtes de Beaune og Hautes Côtes de Nuits i det sentrale Burgund. Frisk, tiltalende og delikat med aromaer av røde frukter og modne epler. Medium fylde og tørr avslutning.

BAKST & KAKER

Scone | 45,- |
Scone servert med smør og husets syltetøy.

Scone served with butter and housemade jam.

Croissant | 29,- |

Pain au chocolat | 29,- |

Sesongens kake |
Seasonal pastry | 65,- |
Spør servitøren om sesongens utvalg.

Ask the waitress for this seasons flavour.

Valnøttterte |
Walnut tart | 65,- |

Ostekake | Cheesecake | 63,- |
Med smaker av vanilje og sitrus.

Flavoured with vanilla and citrus.

Konfektkake | Dark chocolate cake | 68,- |
Laget på sjokolade fra Michel Cluizel, nydelig mørk sjokolade.

Made with chocolate from Michel Cluizel, delicious dark chocolate.

KAFFE & SJOKOLADE

Kopp kaffe | Black coffee | 29,- |

Espresso | 26,-/30,- |

Cappuccino | 34,-/38,- |

Cortado | 30,- | 34,- |

Café au lait | 37,-/41,- |

Varm sjokolade | Hot chocolate | 41,- |
Varm sjokolade laget på Michel Cluizel 72% mørk sjokolade.

Varm chili sjokolade |
Hot chili chocolate | 48,- |
Varm sjokolade laget på Michel Cluizel 72% sjokolade med chili og vanilje.

Varm marshmallowsjokolade |
Hot marshmallow chocolate | 46,- |

Varm myntesjokolade |
Hot mint chocolate | 46,- |

Michel Cluizel 72% sjokolade | 25,- |
En liten skål med sjokoladebiter.

A small taste of delicious chocolate.

Spør oss om muligheten til å arrangere selskap i den franske sal!

LUNSJ

Sildetallerken | Norwegian Herring | 149,- |

Husets sild og røkt makrell, servert med rugbrød, kokt egg og rømme.

Traditional Norwegian herring. Served with smoked mackerel, dark rye bread, egg and sour cream.

Salat med elgroastbiff | Elk salad | 165,- |

Serveres med byggryn, bakte rotgrønnsaker, pepperrotkrem og tyttebær.

Served with barley, baked root vegetables, horseradish crème and lingonberries.

Salat med blåmuggost | Blue cheese salad | 155,- |

Serveres med byggryn, syltede plommer og ristede hasselnøtter.

Served with barley, pickled plums and roasted hazelnuts.

Smørbrød med røkelaks | Sandwich with smoked salmon | 139,- |

Serveres med pepperrotkrem og syltede rødbeter.

Served with horseradish crème and pickled beets.

Fiskekake på rugbrød | Norwegian fish cake | 129,- |

Fiskekake fra Fiskeriet på Youngstorget, servert på rugbrød med remulade, stekt løk og fennikel.

Traditional Norwegian fish cake. Served on rye bread, with rémoulade, onion and fennel.

Rugbrødblings med brie ost | Ryebread with brie cheese | 89,- |

Serveres med fikenkompott.

Served with fig compote.

Rugbrødblings med leverpostei | Ryebread with liver paté | 89,- |

Serveres med bacon, sjampinjong og rødbeter.

Served with bacon, champignon and beets.

Te tallerken | Tea platter | 345,- |

Te tallerken med scones, hjemmelaget syltetøy, snitter, noe søtt og en stor kanne valgfri te. Til 2 personer.

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

Champagne te tallerken | Champagne tea platter | 895,- |

Tetallerken servert med en flaske husets Champagne.

Tea platter served with a bottle of Champagne.

Den Franske Sal lukker dørene 1 time før museets stengetid.
Matservering alle dager til 16.00.