

restaurant / kafeteria / bar  
sentralen

# Lunsj

11.00 – 17.00

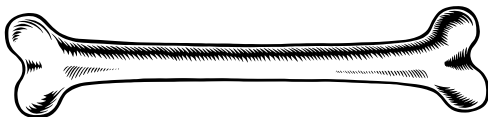
Vi ønsker å legge til rette for en sosial og uformell atmosfære rundt bordet og la gjestene delta i måltidet med å dele, skjære og skjenke.

Om du vil kan du velge å bestille flere forskjellige retter, og maten er ment for å deles.

Menyen vil endre seg hyppig med sesongene og består av flere små retter

Rettene på lunsj er laget som hel eller halv porsjon, vi anbefaler 2 halve så du får smake på litt forskjellig.

Spør oss gjerne om råd og vink



Økologisk brød med Røros smør

35,-

Metningsgrad



---

Avocado - jalapeñomajones - røkt tomat - mandler

75,-

Røkt betetartar - eggeplomme - estragon - pepperrot

90,-

Ceviche av kveite - drue - agurk - tørket rognmajones

115,-

Grillet oksetartar - jordskokkchips - grønne jordbær

135,-

Stekt brokkoli - potetsaus - persilleolje

75,-

Kongekrabbe - hvitløk - smør 195,- per pers. (min. 2 pers.)

Stekt skrei - torskerogn - syltet kålrot - røkt velouté

145,-

Sprøstekt kyllinglår fra Drangedal - hummus - persille

135,-

Glasert okseribs - chipotle - råkost

155,-

---

Varm sjokolade - kaffe - nykjernet vaniljeis 95,-

Fennikelsorbet - bringebær - dill 95,-

Sitron - fersk laurbær - marengs - fryst yoghurt 95,-

**ET SENTRALT UTVALG LUNST 290,-**



# Allergener



Skalldyr



Sesam



Nøtter



Gluten



Egg



Fisk



Hvete



Skjell



Selleri



Melk



Soya



Peanøtter



Sennep



Svovel

Økologisk brød med Røros smør

---



Avocado - jalapeñomajones - røkt tomat - mandler



Røkt betetartar - eggeplomme - estragon - pepperrot



Ceviche av kveite - drue - agurk - tørket rognmajones



Grillet oksetartar - jordskokkchips - grønne jordbær



Stekt brokkoli - potetsaus - persilleolje



Kongekrabbe - hvitløk - smør



Stekt skrei - torskerogn - syltet kålrot - røkt velouté



Sprøstekt kyllinglår fra Drangedal - hummus - persille



Glasert okseribs - chipotle - råkost



---

Sitron - fersk laurbær - marengs - fryst yoghurt



Fennikelsorbet - bringebær - dill

Varm sjokolade - kaffe - nykjernet vaniljeis



# Kveld

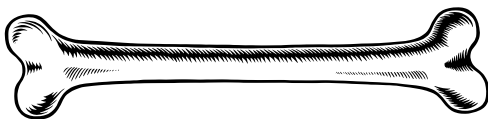
17.00 – 22.00

Vi ønsker å legge til rette for en sosial og uformell atmosfære rundt bordet og la gjestene delta i måltidet med å dele, skjære og skjenke. Om du vil kan du velge å bestille flere forskjellige retter, og maten er ment for å deles.

Menyen vil endre seg hyppig med sesongene og består av flere småretter.

Vi anbefaler å velge minimum fire serveringer for å bli god og mett.

Spør oss gjerne om råd og vink.



§ = Sentrale skikkelser #4 : Thomas Johansen Borgan

Økologisk brød med Røros smør 35,-

Metningsgrad

Dagens snack 60,-

---

Avocado - jalapeñosmajones - røkt tomat - mandler 85,-



Røkt betetartar - eggeplomme - estragon - pepperrot 105,-



Ceviche av kveite - drue - agurk - tørket rognmajones 125,-



Svele - pepperrottrøkke - rogn 105,-



Grillet oksetartar - jordskokkchips - grønne jordbær 145,-



Stekt brokkoli - potetsaus - persilleolje 85,-



Kongekrabbe - hvitløk - smør 195,- per pers. (min. 2 pers.)



Sellericonfit - kålglace - hasselnøtter - sopp 115,-



Potetputer - spinat - Holtefjell xo 115,-



Stekt skrei - torskerogn - syltet kålrot - røkt velouté 155,-



Sprøstekt kyllinglår fra Drangedal - hummus - persille 145,-



Glasert okseribs - chipotle - råkost 165,-



---

Comté - sprø toast - sherry glace 95,-



Varm sjokolade - kaffe - nykjernet vaniljeis 95,-



Eplemunker - akevitt - nykjernet vaniljeis 95,-



Steinsoppis - karamell - vaffel - brunost 95,-



Fennikelsorbet - bringebær - dill 95,-



Sitron - fersk laurbær - marengs - fryst yoghurt 95,-



**ET SENTRALT UTVALG 595,-**



# Allergener



Skalldyr



Sesam



Nøtter



Gluten



Egg



Fisk



Hvete



Skjell



Selleri



Melk



Soya



Peanøtter



Sennep



Svovel



Økologisk brød med Røros smør



Avocado - jalapeñosmajones - røkt tomat - mandler



Røkt betetartar - eggeplomme - estragon - pepperrot



Ceviche av kveite - drue - agurk - tørket rognmajones



Svele - pepperrottrømme - rogn



Grillet oksetartar - jordskokkchips - grønne jordbær



Stekt brokkoli - potetsaus - persilleolje



Kongekrabbe - hvitløk - smør



Sellericonfit - kålglace - hasselnøtter - sopp



Potetputer - spinat - Holtefjell xo



Stekt skrei - torskerogn - syltet kålrot - røkt velouté



Sprøstekt kyllinglår fra Drangedal - hummus - persille



Glasert okseribs - chipotle - råkost



Comté - sprø toast - sherry glace



Varm sjokolade - kaffe - nykjernet vaniljeis



Eplemunker - akevitt - nykjernet vaniljeis



Steinsoppis - karamell - vaffel - brunost



Fennikelsorbet - bringebær - dill



Sitron - fersk laurbær - marengs - fryst yoghurt





# Alkoholfri drikke

Naturfrisk økobrus 45,-  
(bringebær, appelsin, sitron, ingefær)

Naturfrisk økosaft 62,-  
(hylleblomst, rabarbra, tindved, blåbær-eples)

Meinklang druejuice hvit og rød (1L) 150,- / (gl) 50,-

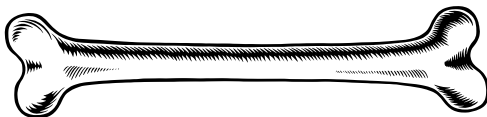
Eplemost Ringi (0,75) 130,- / (0,25) 62,-

Aass uten 48,-

Vann med kullsyre (0,75) 45,-

Kaffe, Supreme Roastworks 30,-

Tekanne 45,-



# Vin på Sentralen

Vi mener at en god vin er en vin som reflekterer hvor den er fra og hvordan vinbonden jobber. Alle vinene på Sentralen er økologisk eller biodynamisk dyrket og noen av vinene er i tillegg naturviner, dvs. helt uten tilsetninger. Du vil heller ikke finne viner som har preg av eikesmak på Sentralen. Hvis vinen er lagret på fat, er det på gamle, store eikeliggere fordi dette ikke forringer vinens egensmak.

**Økologisk** sertifisering innebærer at det ikke er brukt kjemiske sprøytemidler i vinmarken, men mange andre sprøytemidler er fortsatt tillatt. Det er heller ingen garanti mot at vinen er tilsatt kjemikalier i kjelleren. Vinene hos oss er økologiske. Dvs at det ikke er benyttet kjemikalier og "hjelpesubstanser" i kjelleren.

**Biodynamisk** sertifisering er strengere, de har noen regler for kjelleren, så det er litt sikrere at du får en naturlig fremstilt vin, men det er fremdeles ingen garanti. Vinene kan fremdeles være svært hardt filtrert og inneholde unødvendig store mengder sulfitter.

**Naturvin** er ingen sertifisering, kun et begrep, og mange bløffer og sier de lager naturvin når de ikke gjør det. Noen naturvinprodusenter er bio-sertifisert, mens andre boikotter sertifiseringsordningene, fordi de ikke vil bli satt i bås med produsenter som tilsetter diverse ting. Vi holder oss til den strengeste definisjonen av naturvin som er: Null tilsetninger, ei heller svovel. En naturvin skal kun inneholde druer.

Alle våre viner er fremstilt uten snarveier. Vinen er alltid spontangjæret, ikke tilsatt diverse tilsetningsstoffer, har aldri preg av eikefat og er ufiltrert eller kun lett filtrert. Dersom det er tilsatt sulfitt (et tradisjonelt konserveringsmiddel), er det bare i minimale mengder.

Når alt dette er sagt: Det viktigste er jo at man liker smaken på vinen. Vi pleier å si at den beste flasken på bordet er den som først blir tom!

Naturlig hilsen fra oss på Sentralen.

# Musserende

## Hvit

Cava Brut Nature, Castellroig  
Nuée Bulleuse, Babass  
Fetembulle, Jean Pierre Robinot  
Cremant de Jura, Ganevat  
Cremant de Alsace, Pierre Frick  
Blanc de Noirs, Fleury  
Clos D'Argile, Vouette et Sorbee

Alle viner inneholder naturlig eller  
minimale mengder tilsatt svovel

Catalunya	Spania	gl. 95 / 480
Loire	Frankrike	650
Loire	Frankrike	690
Jura	Frankrike	700
Alsace	Frankrike	725
Champagne	Frankrike	gl. 155 / 900
Champagne	Frankrike	1200

## Rosa

Rosé Schilchersekt, Strohmeier  
Ons en Pet, Domaine de la Loue  
Saignée de Sorbe Rosé, Vouette et Sorbee

Südsteiermark	Østerrike	670
Jura	Frankrike	900
Champagne	Frankrike	1400

# Hvit

Grüner Veltliner, Meinklang  
Theodora, Gut Oggau  
Himmel auf Erden II, Christian Tschida  
Weiss no 6, Strohmeier  
Sonne 4, Strohmeier  
Riesling Handwerk, Jürgen Leiner  
Clisson Muscadet Sèvre et Maine  
Sur Lie, Domaine de la Pepiere  
La Lune, Marc Angeli  
Sancerre Quarterons, Sebastien Riffault  
Blanc Dumnac, Patrick Desplats  
Epona, Patrick Desplats  
Bistrologie, Jean Pierre Robinot  
Savagnin Croix Serrant, Les Dolomies  
Marguerite Magnum,  
Anne et Jean-François Ganevat  
Pamina, Octavin  
Vin Jaune, Philippe Bornard  
Sorga Blanc, La Sorga  
French wine's not dead Blanc, La Sorga  
Sorgasme, La Sorga  
Les temps fait tout blanc, Remi Pujol

Burgenland	Østerrike	gl. 98 / 490
Burgenland	Østerrike	655
Burgenland	Østerrike	700
Südsteiermark	Østerrike	720
Südsteiermark	Østerrike	760
Pfalz	Tyskland	gl. 115 / 575
Loire	Frankrike	650
Loire	Frankrike	630
Loire	Frankrike	gl. 140 / 700
Loire	Frankrike	700
Loire	Frankrike	725
Loire	Frankrike	700
Jura	Frankrike	1000
Jura	Frankrike	2800
Jura	Frankrike	800
Jura	Frankrike	1230
Languedoc	Frankrike	580
Languedoc	Frankrike	600
Languedoc	Frankrike	735
Languedoc	Frankrike	595

Cuvee Margurite, Domaine Matassa	Roussillon	Frankrike	700
Blanc, Domaine Matassa	Roussillon	Frankrike	750
Nosiola, Foradori	Trentino	Italia	900
Pithos Bianco, COS	Sicilia	Italia	700
Oniric Xarel-lo, Natural Equilibri	Penedes	Spania	520
VN Vinello, Partida Creus	Catalunya	Spania	680
Els Bassots, Escoda-Sanahuja	Catalunya	Spania	690
Mas del Gaio, Escoda-Sanahuja	Catalunya	Spania	735
Terra de Cuques, Terroir al Limit	Priorat	Spania	755
El Bandito Cortez, Testalonga	Swartland	Sør-Afrika	800
Sweet Cheeks, Testalonga	Swartland	Sør-Afrika	800

## Orange

Sancerre Hipstakokken, Sebastien Riffault	Loire	Frankrike	600
Sancerre Auksinis Maceration, Sebastien Riffault	Loire	Frankrike	800
Skeveldra, Sebastien Riffault	Loire	Frankrike	890
Les Oeillettes, Jean-Yves Perrón	Savoie	Frankrike	735
Cotillon des dames, Jean-Yves Perrón	Savoie	Frankrike	755
Munjebel Bianco, Frank Cornelissen	Sicilia	Italia	820
Bianco, Serraghia	Sicilia	Italia	875

## Rosa

Winifred, Gut Oggau	Burgenland	Østerrike	655
Rosso, Serraghia	Sicilia	Italia	875

## Rød

Burgenlandrot, Meinklang	Burgenland	Østerrike	gl. 98 / 490
Konkret, Meinklang	Burgenland	Østerrike	750
Josephine, Gut Oggau	Burgenland	Østerrike	780
Joschuari, Gut Oggau	Burgenland	Østerrike	890
Rouge Aux Levres, Toby Bainbridge	Loire	Frankrike	600
Roc Cab, Babass	Loire	Frankrike	645
Ange ou Demon, Jérôme Saurigny	Loire	Frankrike	625
Gamma GT12, Jérôme Saurigny	Loire	Frankrike	625
Rouge vent y Tournay, Patrick Desplats	Loire	Frankrike	625
La Griotte, Domaine Griotte	Loire	Frankrike	630

Le Regard du Loire, Jean Pierre Robinot	Loire	Frankrike	725
Irancy Les Ronces, ViniVitiVinci	Burgund	Frankrike	875
Cuvée Madelon, Anne et Jean-François Ganeva	Jura	Frankrike	750
De Toute Beaute, Anne et Jean-François Ganevat	Jura	Frankrike	775
Plein Sud, Anne et Jean-François Ganevat	Jura	Frankrike	1200
Arbois Rouge, Reynaud Bruyere	Jura	Frankrike	855
Chez Jean Marc, Octavin	Jura	Frankrike	990
Ulm, Octavin	Jura	Frankrike	1150
Chat Fou Non Filtré, Eric Texier	Rhône	Frankrike	550
Brezeme Côtes du Rhône, Eric Texier	Rhône	Frankrike	655
Brutal, La Sorga	Languedoc	Frankrike	735
550 simple, Jeff Coutelou	Languedoc	Frankrike	560
Rouge, Domaine Matassa	Roussillon	Frankrike	875
Completo 1L, Carussin	Piemonte	Italia	gl. 115 / 690
Dolcetto cru Diogene, Valli Unite	Piemonte	Italia	600
Morei, Foradori	Trentino	Italia	900
Sgarzon, Foradori	Trentino	Italia	900
Chianti Classico, Montesecondo	Toscana	Italia	gl 140/700
Unlitro 1L, Ampeleia	Toscana	Italia	655
Kepos, Ampeleia	Toscana	Italia	700
Pithos Rosso, CDS	Sicilia	Italia	750
Ill Frappato, Occhipinti	Sicilia	Italia	760
Contadino, Frank Cornelissen	Sicilia	Italia	625
Contadino Magnum, Frank Cornelissen	Sicilia	Italia	1200
Munjebel Rosso, Frank Cornelissen	Sicilia	Italia	845
Magma Rosso, Frank Cornelissen	Sicilia	Italia	2700
Altamente Pie Franco Monastrell,			
Altamento Vinos	Jumilla	Spania	520
Nas del Gegant, Escoda-Sanahuja	Catalunya	Spania	655
SM, Partida Creus	Catalunya	Spania	790
VN, Partida Creus	Catalunya	Spania	765
Espertal Garnacha, Laureano Serres	Catalunya	Spania	760
Dits del Terra, Terroir al Limit	Priorat	Spania	1200
Les Manyes, Terroir al Limit	Priorat	Spania	2600
The Dark Side, Testalonga	Swartland	Sør-Afrika	825

## Søt

Filari Corti, Carussin	Piemonte	Italia	gl. 90 / 480
Malvasia delle Lipari, Caravaglio	Sicilia	Italia	gl. 130 / 775
Rosé dun jour, Marc Angeli	Loire	Frankrike	gl. 110 / 660
Caroline, Patrick desplats	Loire	Frankrike	gl. 125 / 765
Macvin Carmina, Les Dolomies	Jura	Frankrike	gl. 150 / 900

# Ølkart

## FAT

### Pils

Aass 0,4	82,-
Aass 0,2	41,-
Månedens øl, Brygghuset 0,3	96,-
Vårt Øl, St.Hallvard 0,3	96,-

## FLASKE

### Pils

Lofotpils 0,3	110,-
---------------	-------

### Hveteøl

Lofoten Hvete 0,3	110,-
Tap 7 Unser Orig. 0,5	147,-

### Wit

White Ale, Einstök 0,3	120,-
------------------------	-------

### Saison

Snipp Møller, St.Hallvard	140,-
Tank 7, Boulevard 0,375	167,-

### Pale Ale

Hipster Ale, Evil Twin 0,35	110,-
Andersen, St.Hallvard 0,5	140,-
Sentralen, St.Hallvard 0,5	140,-

### IPA

Hermansen, St.Hallvard 0,5	140,-
Winter in Bangalore, Amager 0,5	140,-

### Red Ale

Ola Narr, St.Hallvard 0,5	110,-
---------------------------	-------

### Brown Ale

Bikkje Lisa, St.Hallvard 0,5	140,-
------------------------------	-------

### Porter

Køla-Pålsen, St.Hallvard 0,5	140,-
------------------------------	-------

Alle øl inneholder gluten av bygg når  
inget annet er spesifisert

### Stout

Luse Frans, St.Hallvard 0,5	150,-
Tenfidy, Oskar Blues 0,3	170,-

### Fruktøl

Bringebær, Haandbryggeriet 0,5	145,-
--------------------------------	-------

### Oude Bruine

VanDeGhinste, Browerij Bocker 0,25	100,-
------------------------------------	-------

### Surøl

Oude Gueuze, Tilquin Gueuze 0,375	190,-
Oude Gueuze 3 fonteinen 0,375	190,-

### Mjød

London Mead, Tom Gosnell 0,3	135,-
Mjød, Eiker Ølfabrikk 0,3	125,-

### Belgisk Sterkøl

Belgisk Mørk Sterkøl, Haandbryggeriet 0,5	185,-
--	-------

### Cider

Sidra, Maeloc 0,3	95,-
-------------------	------



Som første sted i Norge, kan vi få tilby:

Kølster Malt & Øl fra Danmark er en nyskapende, økologisk virksomhet, som arbeider med at sette naturen på boblende flasker.

Det handler om kornet, som maltes og ender i deres mange gode brygg; og det handler om epler, som blir til den fineste most og den lifligste cider.

Virksomheten er grunnlagt av Per Kølster og drives med hjelp fra hans sønner, broren Henrik m.fl.

Tågen Letter, Kølster 0,3	115,-
Bejler, Kølster 0,5	155,-
Lyse Nætter, Kølster 0,75	249,-
Tap z (Cider), Kølster 0,75	345,-

# Brennevin

## Akevitt

Fatlagret, Arvesølvet 4cl	115,-
Linie, Lysholm 4cl	120,-

## Whiskey

Lagavulin 16 4cl	130,-
Glengouyn 12 4cl	135,-
Nikka From The Barrel 4cl	130,-
Blantons Single Barrel 4cl	120,-
Gjoleid Sherry Cask 4cl	125,-

## Cognac

Tesseron VSOP 4cl	110,-
Tesseron Lot 90 4cl	195,-

## Armagnac

Tariquet XO Bas Armagnac 4cl	115,-
------------------------------	-------

## Calvados

Calvados 12, Roger Groult 4cl	145,-
-------------------------------	-------

## Grappa

Moscato, Distilleria Bocchino 4cl	100,-
Felice, Carussin 4cl	130,-
Amarone, Cappelletti 4cl	165,-
Cantina Privata 1988 4cl	210,-

## Eau de Vie

Pere Williams, Cappelletti 4cl	160,-
Albicocche, Cappelletti 4cl	180,-
Lamponi Selvatici, Cappelletti 4cl	200,-

# Drinkekart

## MARKENS GRØDE

Servert i rocksglass

Aquavit 52, Cynar Bitter, Gustav multe likør, Cocci Americano, Appelsinzest

135,-

## HANKY PANKY

Serveres i cocktailglass

Tanqueray London dry gin, Antiqua formula søt vermut, Fernet Branca, Appelsinzest

135,-

## HUSETS GIN TONIC

Serveres i longdrinkglass

Tanqueray London Dry Gin, Lime, Einebær & Sitrusbitter, Fentimans Tonic

128,-

## BOTTELED OLD FASHION

Serveres i en flaske med glass & skje

Buffalo trace bouron, Sukkerbit, Angostura bitter, Appelsin bitter, Sitronzest

135,-

## CAFE COCCI

Serveres i cocktailglass

Cocci americano aperitivo, Gustav multelikør, Patron XO kaffelikør, Espresso

135,-

## LOVE FOR GINGER(S)

Serveres i rocksglass

Ingefær & Sitronzest infusert Linie aquavit, Lime, Angostura bitter, Ingefærøl, Sitronskall

135,-

## TINDVED DAIQUIRI

Serveres i cocktailglass

Havana club 3 hvit rom, Tindved sirup, lime

128,-

