



restaurant / kafeteria / bar
sentralen

Lunsj

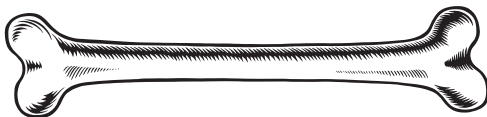
11.00 – 17.00

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

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



Glaserte okseribs - chipotle - råkost



Sitron - fersk laurbær - marengs - fryst yoghurt



Fennikelsorbet - bringebær - dill

Varm sjokolade - kaffe - nykjernet vaniljeis



Kveld

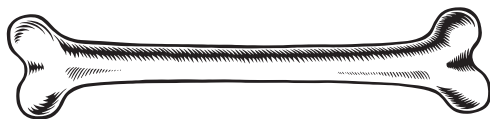
17.00 – 22.00

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 - jalapeñomajones - 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,-



Glaserte 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 - jalapeñomajones - 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



Glaserte 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,-

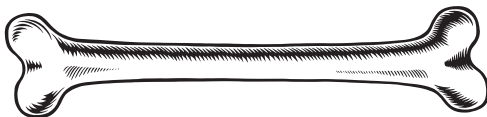
Eplemost Ringi (0,75) 130,- / (0,25) 62,-

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

Alle viner inneholder naturlig eller minimale mengder tilsatt svovel

Hvit

Cava Brut Nature, Castellroig	Catalunya	Spania	gl. 95 / 480
Nuée Bulleuse, Babass	Loire	Frankrike	650
Fetembulle, Jean Pierre Robinot	Loire	Frankrike	690
Cremant de Jura, Ganevat	Jura	Frankrike	700
Cremant de Alsace, Pierre Frick	Alsace	Frankrike	725
Blanc de Noirs, Fleury	Champagne	Frankrike	gl. 155 / 900

Rosa

Rosé Schilchersekt, Strohmeier	Südsteiermark	Østerrike	670
Ons en Pet, Domaine de la Loue	Jura	Frankrike	900
Saignée de Sorbe Rosé, Vouette et Sorbee	Champagne	Frankrike	1400

Hvit

Grüner Veltliner, Meinklang	Burgenland	Østerrike	gl. 98 / 490
Theodora, Gut Oggau	Burgenland	Østerrike	655
Himmel auf Erden II, Christian Tschida	Burgenland	Østerrike	700
Weiss no 6, Strohmeier	Südsteiermark	Østerrike	720
Sonne 4, Strohmeier	Südsteiermark	Østerrike	760
Riesling Handwerk, Jürgen Leiner	Pfalz	Tyskland	gl. 115 / 575
Clisson Muscadet Sèvre et Maine			
Sur Lie, Domaine de la Pepiere	Loire	Frankrike	650
La Lune, Marc Angeli	Loire	Frankrike	630
Sancerre Quarterons, Sebastien Riffault	Loire	Frankrike	gl. 140 / 700
Blanc Dumnac, Patrick Desplats	Loire	Frankrike	700
Epona, Patrick Desplats	Loire	Frankrike	725
Bistrologie, Jean Pierre Robinot	Loire	Frankrike	700
Savagnin Croix Serrant, Les Dolomies	Jura	Frankrike	1000
Marguerite Magnum,			
Anne et Jean-François Ganevat	Jura	Frankrike	2800
Pamina, Octavin	Jura	Frankrike	800
Vin Jaune, Philippe Bornard	Jura	Frankrike	1230
Sorga Blanc, La Sorga	Languedoc	Frankrike	580
French wine's not dead Blanc, La Sorga	Languedoc	Frankrike	600
Sorgasme, La Sorga	Languedoc	Frankrike	735
Les temps fait tout blanc, Remi Pujol	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
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

Plein Sud, Anne et Jean-François Ganevat	Jura	Frankrike	1200
Arbois Rouge, Reynaud Bruyere	Jura	Frankrike	855
Chez Jean Marc, Octavin	Jura	Frankrike	990
Chat Fou Non Filtré, Eric Texier	Rhône	Frankrike	550
Brezeme Côtes du Rhône, Eric Texier	Rhône	Frankrike	655
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, COS	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

Ølkart

FAT

Pils	
Aass 0,4	82,-
Aass 0,2	41,-
Månedens øl, 0,3	96,-

Alle øl inneholder gluten av bygg når
inget annet er spesifisert

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,-
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,-
Glengoyrn 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,-

