



1971-2021

Velkommen til Vertshuset Oscar & Stallen!

Bygningene som i dag huser Drammens mest særpregede vertshusmiljø, har sin opprinnelse fra den gang det ikke fantes biler – den gang hestene var lokalsamfunnets viktigste skyssmiddel. Hit kom det bønder fra bygdene og de plasserte hestene sine i Hotel Oscar sin Stall mens de solgte sine varer på Bragernes Torg. Mang en spennende historie ble nok fortalt i dette miljøet og hvem vet – noen benyttet kanskje også anledningen til å gjøre en hestehandel eller to? Fremdeles er det liv i dette gamle vertshuset – til glede for mange.

Vi har 3 selskapslokaler med kapasitet fra ca 15-60 gjester som egner seg for de fleste typer arrangement. Oscar har plass til ca 100 gjester og Stallen ca 80 i tillegg til våre 2 uterestauranter og selskapslokaler. Ønsker du å snakke med oss om et arrangement - ta gjerne kontakt med på post@vertshusetdrammen.no eller pr tlf **32 83 85 15**. Bord kan reserveres online på www.vertshusetdrammen.no.

Våre åpningstider:

SØNDAG - TIRSDAG: kl 15.00 - 21.00 (Kjøkken kl 20.00)

ONSDAG - TORSDAG: kl 15.00 - 22.00 (Kjøkken kl 21.00)

FREDAG - LØRDAG: kl 15.00 - 23.30 (Kjøkken kl 21.30)

Oscar holder åpent alle dager - Stallen holder lukket søndag-tirsdag.

NB! Alle våre retter er merket med allergener

Egg **E**

Melk **M**

Sennep **SP**

Lupin **LU**

Fisk **F**

Nøtter **N**

Skalldyr **SR**

Bløtdyr **BL**

Glutenbygg **GB**

Soya **S**

Sulfitter **SU**

Glutenhvete **GH**

Selleri **SI**

Sesamfrø **SE**

Mer informasjon om matmerking og allergener: www.mattilsynet.no

DAGENS RETT - 149,-

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Mandag - Schnitzel225,-

Med grønne erter, kapers, sitron og dampede poteter. **E, GH, M**

Tirsdag - Dagens fiskerett F 195,-

Onsdag - Stekt flesk..... 198,-

Med rotmos, duppe og dampede poteter. **M, GH, SI**

Torsdag - Raspeballer 198,-

Med salt lammebog, vossakorv, baconfett og rotmos. **M, GH**

Fredag - Svinefilet Oscar235,-

Med reker, choronsaus, ris og salat. **E, M, SI, SR**

Lørdag - Biffsnadder239,-

Biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med salat, pommes frites og bearnaisesaus. **E, M**

Søndag - Kalvestek.....225,-

Med fløtesaus, grønnsaker, tyttebær og dampede poteter. **M, SI, SU**

AFTER WORK

Tilbud mandag-fredag fra kl 15.00-18.00.

Mørbradbiff, 180 gr 155,-

Med frisk salat og pommes frites. Velg bearnaise **E, M** eller peppersaus. **E, M SI, SP**

Biffsnadder 198,-

Biffkjøtt med stekt sopp, løk og paprika. Serveres med salat og pommes frites.

Velg bearnaise **E, M** eller peppersaus. **E, M SI, SP**

LITT AV HVERT!

Ferske blåskjell.....**249,-**

Dampet i hvitvin, fløte, hvitløk og chili. Serveres med pommes frites og aioli.

E, M, Sr, Su

Oscar`s hamburger**227,-**

Med cheddarost, bacon, bbq dressing, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites. **GH, M**

Stallen`s hamburger**237,-**

Med karamellisert løk, trøffelmajones, friterte løkringer, tomat, salat og pommes frites.

E, GH, SP, F

Cæsarsalat.....**219,-**

Med frisk romanosalat, kyllingbryst, bacon, Cæsardressing, revet parmesan og brødkrutonger. **E, GB, M, GH, SP, F**

Vegansk vegetarburger.....**272,-**

Med bbq-saus, salat, løk, tomat, friterte løkringer og pommes frites. **GH**

FORRETTER

Kuvert ventebrød**.....**

Serveres ikke til dagen`s rett og After Work. **GH**

Carpaccio av oksefilèt.....**169,-**

Med pesto, ruccula, revet parmesan og ristede pinjekjerner. **M**

Grillet grønn asparges.....**167,-**

Med hollandaisesaus, spekeskinke og revet parmesan. **M, E, SU**

Klassisk rekecocktail.....**159,-**

Med pikant dressing og crispy salat. **F, SR, SI, E, G, GB**

Kremet skalldyrssuppe.....**153,-**

Med reker og blåskjell. **S, F, M, SR**

HOVEDRETTER

Stallmesterbiff av okse ytrefilet.....

Serveres med kryddersmør, salat og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp.

180 gr **329,-** • 230 gr **372,-** • 300 gr **485,-**. **E, M**

Pepperbiff **372,-**

230 gr ytrefilet av okse med salat, kremet peppersaus og bakt potet fylt med løk, rømme og sopp. **E, M, SI, SP**

Château Briand..... **372,-**

180 gr indrefilet av okse, serveres med stekt sopp, cherrytomater, rødløskompott, dampet brokkoli, bearnaisesaus og ovnsstekte poteter. **E, M, SU**

Grilltallerken **365,-**

Med langtidsstekt svinenakke, kreolsk chilipølse fra Strøm-Larsen, salat, grillet maiskolbe, bbq saus, coleslaw og pommes frites. **E, M, SI, SP**

Roastbeef **265,-**

Tynne skiver serveres med rå løk, sylteagurk, hjemmelaget bearnaisesaus og pommes frites. **E, M**

Ovnsbakt laksefilet..... **345,-**

Serveres med syltet fennikel, urtesalat, beurre blanc og dampede poteter. **F, SU, M**

DESSERT

Banansplitt	153,-
Med jordbær, vanilje og sjokoladeis, jordbærsaus, sjokoladesaus og krem. E, M, N	
Sjokolade og kokosmoussè	157,-
Med karamellisert ananas, ristet kokos og vaniljeis. E, M, N	
Lun brownie	154,-
Med sjokoladesaus og vaniljeis. GH, M, E, N	
Cremè Brulèe	149,-
Serveres med friske bær. E, M	
Tilslørte jordbærpiker	98,-
Rørte jordbær, krem og kavring. GH, M	

MINERALVANN ALKOHOLFRI TT ØL

AASS Uten GB	0,33	68,-
Brooklyn Special Effects, Alkoholfri	0,33	69,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri	0,33	69,-
AASS Glitre naturell	0,33	49,-
AASS Eplemost	0,33	51,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Villa Farris.	0,40	55,-
Coca Cola / Coca Cola uten sukker (fl)	0,33	57,-
Eplemost Premium fra EGGE Gård	0,40	83,-

APERITIF

Aperol Spritz	125,-
Gin Tonic	129,-
Dry Martini	135,-

ØL OG CIDER

Aass pils (fat) GB.....	0,40.....	98,-
Aass Bayer (fat) GB	0,40.....	99,-
Aass Pinta (fl) GB.....	0,33.....	99,-
Aass Lite (fat)GB	0,40.....	103,-
Aass Mango IPA (fat).....	0,40.....	115,-
Aass Eplecider (fat)	0,40.....	112,-
Sommersby Pærecider (fat) SU	0,40.....	112,-
Liefmans fruktøl (fl) GB, GH	0,25.....	98,-
Brooklyn Lager (fat) GB	0,50.....	137,-
Erdinger Weissbier (fat) GB 5,3%	0,33 98,-	0,50..... 132,-
Crabbies Ingerfærøl, Glutenfri (fl) SU	0,33.....	115,-
Smirnoff Ice (0,275 fl)	0,275.....	105,-
Kronenbourg Blanc 1664 (fat) GH, GB	0,25 89,-	0,50..... 138,-
Bulmers Cider SU	0,50.....	145,-
Haandbryggeriet Fyr og Flamme GB	0,50.....	145,-
Haandbryggeriet Humlesus GB	0,44.....	139,-

AKEVITT

Løitens Linjeakevitt.....	4 cl.....	99,-
Gammel Oppland	4 cl.....	99,-
Drammens Aquavit.....	4 cl.....	99,-
Lauritz Aquavit	4 cl.....	99,-

HVITVIN OG ROSÈ su

	GI	FI
Husets hvitvin.....	99,-.....	495,-
Chablis Domaine Varoux	142,-.....	705,-
Santi Soave Classico Di Monteforte,Veneto, Italia.....		529,-
Anselmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	104,-.....	515,-
875 Meters By El Coto, Chardonnay, Rioja, Spania		596,-
El Coto Rosé, Rioja, Spania	104,-.....	515,-

RØDVIN SU

	GI	FI
Husets Rødvin.....	99,-	495,-
Santa Ana Malbec, Mendoza, Argentina.....	104,-	515,-
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania.....		625,-
Coto de Imaz Reserva, Rioja, Spania.....		595,-
La Familia Barbera , Pienento, Italia.....	109,-	520,-
Ripasso Valpolicella Classico «Solane» Veneto, Italia.....		625,-
Amarone Della Valpolicella, Santi ,Veneto, Italia.....		895,-
Cotes Du Rhone Vidal Fleury, Rhone, Frankrike.....		615,-

MUSSERENDE & CHAMPAGNE SU

Teresa Rizzi Prosecco Brut Italia. (20 cl flaske)	125,-
Prosecco, Cavicchioli, Extra Dry, Veneto, Italia	529,-
DIVICI Prosecco Extra Dry, økologisk. Italia	529,-
Brilla! Prosecco DOC, Extra Dry, Italia	549,-
Cremant Classic Cuveè, Salasar, Limoux, Frankrike	553,-
Bollinger Special Cuvè Brut. Frankrike	1099,-

DESSERTVIN, PORTVIN & SHERRY

Recioto Valpolicella Classico, Veneto,Italia.....	6 cl.....	74,-
Sauternes, Bastor Lamontage, Sauternes, Frankrike.....	6 cl.....	95,-
Fonseca 10 year old Tawny Port Douro, Portugal.....	6 cl.....	85,-
Pedro Ximenes Triana, Hidalgo la Gitana Spania.....	6 cl.....	78,-

COGNAC & GRAPPA

Bonaparte VS	4 cl.....	108,-
Remy Martin VSOP	4 cl.....	118,-
Chateau Laubade 1977 Bas Armagnac	4 cl.....	269,-
Calvados 12 Ans Roger Groult.	4 cl.....	132,-
Braastad XO	4 cl.....	122,-
Martell Cordon Bleu	4 cl.....	195,-
Torres Brandy 10Y	4 cl.....	112,-
Torres Brandy 15Y	4 cl.....	129,-
Grappa	4 cl.....	105,-

WHISKEY

Tullamore Dew, Irish Whiskey.	4 cl.....	105,-
Jameson, Irish Whiskey.....	4 cl.....	105,-
Jack Daniels.	4 cl.....	109,-
Glenfiddich Singel Malt 12 AY.....	4 cl.....	113,-
Chivas Regal 12	4 cl.....	113,-
Laphroaig Single Malt 10 AY.	4 cl.....	109,-
Jim beam, Bourbon.	4 cl.....	109,-

KAFFE & TE

Kaffe / Te med påfyll	37,-
Espresso enkel / dobbel	38,-.....48,-
Cappucino, Kaffe Latte M	53,-
Irish Coffee M	129,-
Drammens Kaffe M	129,-
Baileys Coffee M	115,-
Varm sjokolade med krem M	49,-