

## ÅPENT 18-22

Man kan blande, plukke, mikse og matche som man vil fra hele utvalget. Vil du at vi skal gjøre plukkinga, kan da velge vår satte 5-retters meny

### SNACKS

#### **RAKFISKDIP** 125,-

Serveres med fritert potetlelse, sylta løk og gressløk  
Allergener: fisk, hvete, melk, sulfitt

#### **TOAST MED HERMETIKK FRA FANGST**

Brisling fra Østersjøen 125,-

Lettrøkt Regnbueørret 145,-

Allergener: egg, fisk, hvete, sennep, sulfitt

#### **GRØNNE OLIVEN FRA BUTIKKEN** 75,-

Store digge spanske oliven

#### **PINNEKJØTTKROKETTER** 150,-

Estragonmajones, sylta kålrot

Allergener: egg, hvete, sennep, sulfitt

#### **FJØL** 350,-

Ett utvalg av våre beste oster og spekemat.

Egner seg godt som forrett for 2-3 personer

Allergener: melk, sulfitt

### SMÅ RETTER

Disse egner seg også godt som forrett

#### **GRAVA VILLAKS FRA NORDMØRE** 200,-

Sylta rødhet fylt med sennepskrem og dill.

Rømmesaus, dillolje og potetgull

Allergener: fisk, melk, sennep, sulfitt

#### **ROSENKÅL, ROSETTKÅL, GRØNNKÅL** 200,-

Serveres med smørsaus på syrna kål, avruga og gressløk

Allergener: bløtdyr, fisk, melk, sulfitt

#### **FERSK TORSK FRA MIDSUND** 200,-

Ertepurè, ølbakt gulrot med karve, kylling og pinnekjøttssjy

Allergener: bygg, fisk, hvete, melk, sulfitt

#### **BRESERT SVINEKJAKE MED SPRØ SVOR** 200,-

Sellerirotpurè, gresskar, fermentert kål, stekesjy

Allergener: melk, selleri

#### **5 RETTER** 850,-

Villaks - Rosenkål - Torsk - Svin - Multer

### KLASSIKERE

Våre favoritter som alltid fortjener en plass på menyen

#### FORRETT

#### **MAKRELLSTØRJE FRA ORFJORD** 250,-

Med sylta kantareller, svart hvitløksmajones, ponzu på soppsoya og plomme, sprøtt kyllingskinn

Allergener: egg, fisk, sennep, sulfitt

#### HOVEDRETTER

#### **LUTEFISK FRA DYBVIK** 550,-

Serveres med klassiske tilbehør

Allergener: fisk, hvete, melk, rug, sennep, sulfitt

#### **FERSK TORSK FRA MIDSUND** 400,-

Serveres med ertepurè, ølbakt gulrot med karve, kylling og pinnekjøttssjy

Allergener: bygg, fisk, hvete, melk, selleri, sulfitt

#### **HJORT FRA BJORLI** 425,-

Serveres med sellerirotkrem, ølbakt gulrot med karve, fermentert kål og rødvinssjy med einebær og tyttebær

Allergener: gluten, melk, selleri, sulfitt

#### **RISOTTO** 350,-

Med skogsopp

Allergener: melk, selleri

### OSTER FRA BUTIKKEN

#### **VÅRE UTVALGTE OSTER** 175,-

Serveres med honning og ritz

Allergener: hvete, melk

#### **MONT D'OR**

En skje Mont d'Or med honning og nøtter 100,-

Hel bakt Mont d'Or - nok til 4+ personer 425,-

Allergener: hasselnøtt, hvete, melk

#### **STILTON** 150,-

Serveres med fikensylte og pepperkaker

Nydelig med ett glass portvin fra Niepoort +90,-

Allergener: egg, hvete, melk

### DESSERT

#### **MULTER** 175,-

Brunostis, smørkaramell, nøtter og pepperkakestrø

Allergener: egg, hasselnøtt, hvete, melk

## DET LILLE VINKARTET

På det lille kartet har vi satt inn noen av våre våre klassikere. Det er viner som alltid fortjener en plass på bordet og vi håper du vil teste og si deg enig. All vin inneholder sulfitt.  
Vil du ha en oversikt over øl, cocktails og alkoholfritt spør oss gjerne.

### BOBLER

	glass	bottle
Casa Canevel Prosecco	115,-	600,-
Champagne Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Brut	160,-	900,-
Champagne Pierre Brocard Saignée de la Côte 2012 - Rosè Champagne		1150,-
Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012		1500,-

### HVITT

		glass	bottle
Domæne Gobelsburg Riesling 2019	Østerrike, Kamptal	110,-	500,-
Othegraven Riesling Sharzberg QBA 2020	Tyskland, Mosel	120,-	550,-
Vincent Caille Je t'aime mais j'ai soif 2019	Frankrike, Loire	120,-	575,-
Louis Seabra Xisto Illimitado Branco 2020	Portugal, Douro	125,-	600,-
Gerard Tremblay Chablis 2020	Frankrike, Chablis	150,-	725,-
d'Edouard Bourgogne Côtes d'Auxerre 2020	Frankrike, Burgund	160,-	750,-
Nikolaihof Grüner Veltliner Terrassen 2019	Østerrike, Wachau		750,-
Von Winning Riesling Reiterpfad 2020	Tyskland, Pfalz		800,-
Domaine Vacheron Sancerre 2019	Frankrike, Loire	180,-	850,-
Sandhi Chardonnay Santa Barbara County 2020	USA, California		850,-
Wagner-Stempel Riesling "Heerkretz" 2018	Tyskland, Rheinhessen		1150,-
Bernard Millot Meursault 2018	Frankrike, Bourgogne	220,-	1300,-
Domaine Leflaive Mâcon-Verzè 2020	Magnum Frankrike, Bourgogne		3000,-

### RØDT

		glass	bottle
Principiano Barbera 2020	Italia, Piedmont	110,-	500,-
Viña Alberdi Reserva 2016	Spania, Rioja	125,-	600,-
Chakana Finca "los Cedros" Malbec 2019	Argentina, Mendoza	135,-	650,-
Fabien Jouves "Les Escures" 2020	Frankrike, Cahors		700,-
Tedeschi Capitel San Rocco Ripasso Superiore 2019	Italia, Veneto	150,-	700,-
Lucien le Moine Côtes du Rhône "Inopia" 2019	Frankrike, Rhône	160,-	800,-
Oddero Barbera d'Alba 2018	Italia, Piedmont	170,-	850,-
Chateau Mauvesin Barton 2015	Frankrike, Bordeaux		850,-
Au Bon Climat Pinot Noir Santa Barbara 2019	USA, California		900,-
Produttori dei Barbaresco Barbaresco 2018	Italia, Piemonte	200,-	1000,-
Domaine Trapet Gevrey Chambertin 2018	Frankrike, Bourgogne	200,-	1000,-
Vega Sicilia Alion 2018	Spania, Castilla Y León		1550,-
Chateau Giscours 2018	Frankrike, Bordeaux		1900,-

Det store vinkartet er alltid tilgjengelig, spør oss gjerne om du har noen ønsker eller preferanser.