

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

POTETLEFSE 'TACO' 125,-

Serveres med hummus, confitert kylling, tomatillo

Allergener: gluten, hvete

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

FRITERT SKREITUNGE 150,-

Estragonmajones, sylta løk

Allergener: egg, fisk, gluten, hvete, melk, sennep

FJØL 350,-

Ett utvalg av våre beste oster og spekemat.

Egner seg godt som forrett for 2-3 personer

Allergener: bygg, egg, gluten, hvete, melk, sulfitt

SMÅ RETTER

Disse egner seg også godt som forrett

TARTAR PÅ HJORT FRA BJORLI 200,-

Vendt i einebærmajones med tyttebær, sprø reinlav, tørka traktkantarell og sju på fenalår og steinsopp

Allergener: egg, selleri, sennep

SKREIKJAKE 200,-

Posjert i bruna smør, med selleri, grønne erter og smørsaus på røkte skreibein med avruga og gressløk

Allergener: fisk, melk, selleri

HVIT FISK 200,-

Blomkålpuré, kål, gulrot og kyllingsjy med fermentert hvitløk

Allergener: fisk, melk

STORFE 250,-

Grilla Flat Iron servert med "kålrulett" og sauce Bordelaise.

Allergener: melk, selleri, sulfitt

5 RETTER 850,-

Tartar - Kjake - Hvit fisk - Storfe - Dessert

KLASSIKERE

Våre favoritter som alltid fortjener en plass på menyen

FORRETT

LOKAL HUMMER FRA MIDSUND 250,-

Stekt gnocchi, sylta hvit asparges, grønne erter og hummerbisque

Allergener: egg, gluten, hvete, melk, selleri, skalldyr

HOVEDRETTER

KLIPPFISK FRA DYBVIK 400,-

Saltbakt sjalottløk, tomatmarmelade, potet og ramsløgskum, oliven og nduja

Allergener: fisk, melk, sulfitt

SKREI 425,-

Blomkålpuré, gulrot og grønne erter, smørsaus på røkte skreibein med avruga og gressløk

Allergener: fisk, melk, selleri

AND FRA HOLTE GÅRD 450,-

Sellerirotpuré, gulrot, bakte beter og rødvinssjy med kirsebær

Allergener: melk, selleri, sulfitt

GNOCCHI 350,-

Med sylta hvite asparges, grønne erter, kremsaug på fermentert asparges og parmesan

Allergener: egg, gluten, hvete, melk

OSTER FRA BUTIKKEN

VÅRE UTVALGTE OSTER 175,-

Serveres med honning og ritz

Allergener: egg, gluten, hvete, melk

BLÅMUGGOST IS 150,-

Krydderkake crumble og eplegele

Allergener: egg, hvete, melk

DESSERT

MULTE OG BLODAPPELSIN TERTE 175,-

Tindvedkrem og bruna smøris

Allergener: egg, gluten, 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,-
Vincent Caille Je t'aime mais j'ai soif 2019	Frankrike, Loire	120,-	575,-
Roblin Sancerre Origine 2021	France, Loir	150,-	700,-
Pieropan Soave classico Calvarino 2020	Veneto, Italia	150,-	700,-
Gerard Tremblay Chablis 2020	Frankrike, Chablis	150,-	725,-
Domaine de Bellene Montagny Chardonay	Frankrike, Burgund	160,-	750,-
Nikolaihof Grüner Veltliner Terrassen 2019	Østerrike, Wachau		750,-
Von Winning Riesling Reiterpfad 2020	Tyskland, Pfalz		800,-
Sandhi Chardonnay Santa Barbara County 2020	USA, California	185,-	900,-
Wagner-Stempel Riesling "Heerkretz" 2018	Tyskland, Rheinhessen		1150,-
Armand Heitz Saint-Aubin Les Combes au Sud	Frankrike, Bourgogne	220,-	1250,-
Domaine Leflaive Mâcon-Verzè 2020	Magnum Frankrike, Bourgogne		3000,-

RØDT

		glass	bottle
Luigi Di Grasso Barbera	Italia, Piemonte	110,-	500,-
Viña Alberdi Reserva 2016	Spania, Rioja	125,-	600,-
Pagliarese Chianti classico 2016	toscana, italia	130,-	600,-
Fabien Jouves "Les Escures" 2020	Frankrike, Cahors		700,-
Tedeschi Capitel San Rocco Ripasso Superiore 2019	Italia, Veneto	150,-	700,-
Crissante Barbera d'Alba 2021	Italia, Piedmont	160,-	800,-
Olivier Leflaive Cuvee Margot 2020	Frankrike, Bourgogne	160,-	800,-
Chateau Mauvesin Barton 2015	Frankrike, Bordeaux	170,-	850,-
Perrin Gigondas La Gille 2019	Frankrike, Rhône		850,-
Produttori dei Barbaresco Barbaresco 2018	Italia, Piemonte	200,-	1000,-
Buisson Charles Pommard En Moreau 2019	Frankrike, Bourgogne	210,-	1100,-
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.