

## ÅPENT 18-22

Man kan blande, plukke og mikse og matche som man vil fra hele utvalget. Føler man seg litt lat og vil at vi skal gjøre plukkinga har vi satt sammen noen menyer på baksiden.

### SNACKS

#### **SPRØTT TORSKESKINN** 250,-

Med rømme fra Røros og løjrom.

Allergener: melk, fisk

#### **«SUNNMØRSK TACO» AKA SVELE** 100,-

Torsketinge "stjernesudd".

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

#### **Tartar på elg med eine, tyttebær og steinsopp.** 100,-

Allergener: melk, egg, sennep, hvete

#### **SPEKEMAT FRA BUTIKKEN**

San Daniele Gran Crudo Edizione Riccardo Franchi 120,-

Fenalår fra Bjorli 90,-

Passe stor Fennikkelsalami fra Ask Gård 80,-

Hockey Coppaskinke fra Ask Gård 100,-

### SMÅ RETTER

#### **RÅMARINERT KVEITE** 150,-

Med saus laget på kjernemelk fra røros og dill, salat med agurk og reddik, sprø gresskarkjerner.

Allergener: fisk, melk

#### **KATTAFISK** 150,-

Med potetflatbrød, smør rørt med speka torskerogn, estragonmajones og bruna smør.

Allergener: fisk, sennep, melk, gluten

#### **TORSK** 150,-

Med en pure på blomkål, sprø quinoa og trøffeltare, smørsaus på tørrfisk og butare.

Allergener: fisk, melk, selleri

#### **HØNE** 150,-

Pithivier fylt med frikasse på lår og rotgrønnsaker, posjert bryst, sprøtt skinn og løpestikkesjy.

Allergener: melk, selleri, egg

### DESSERT

#### **KOKOS** 100,-

Hvit sjokoladekrem med kokos, kokosis, tapiocaperler med lime og koriander, marengs og rommarinert ananas.

Allergener: melk, egg

### KLASSIKERE

Kjøkkensjef Stig sine personlige favoritter.

#### FORRETTER

#### **RAVIOLI MED HUMMER** 250,-

Hummersaus, nduja og estragon.

Allergener: skalldyr, melk, hvete, egg

#### **FISKESUPPE** 200,-

Serveres med suppebolle på torsk og kamskjell, dagens utvalg skalldyr og rotgrønnsaker.

Allergener: melk, fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr

#### HOVEDRETTER

Av og til får vi noe helt spesielt som en av fiskebåtene våre har fått med seg inn, som vi bare må få på menyen. Da sier vi fra og lager noe superdigg av det.

#### **TORSK** 350,-

Med en puré på blomkål, sprø quinoa og trøffeltare, smørsaus på tørrfisk og butare.

Allergener: melk, fisk, selleri

#### **LAM FRÅ OLE RINGDAL** 350,-

Ytrefilet og krokett på bog. Spisskål og sjallotløk.

Sjy på lammekraft med estragon og olivenolje.

Allergener: melk, selleri, gluten

#### **BLOMKÅL** 250,-

Med curry og kikerter.

Allergener: selleri, soya

### OSTER FRA BUTIKKEN

Alle oster serveres med surdeigsbrød, honning fra svigerfar og marmelade.

#### **FØNIX FRA STAVANGER YSTERI** 100,-

#### **BRILLOT SAVARIN FRA MONS** 100,-

#### **CROTTIN DE CHAVIGNOL FRA MONS** 100,-

#### **WRÅNGBÄCK FRA ALMNÄS BRUK** 100,-

#### **ETT UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER AKKURAT I DAG** 175,-

Allergener for alle osteserveringer: hvete, rug, spelt, melk

### 3-RETTER

525,-

#### **FISKESUPPE**

Serveres med suppebolle på torsk og kamskjell, dagens utvalg skalldyr og rotgrønnsaker.

#### **TORSK**

Med en pure på blomkål, sprø quinoa og trøffelare, smørsaus på tørrfisk og butare.

#### **KOKOS**

Hvit sjokoladekrem med kokos, kokosis, tapiocaperler med lime og koriander, marengs og rommarinert ananas.

### 7-RETTER

925,-

#### **«SUNNMØRSK TACO» AKA SVELE**

Tartar, sylta løk og rødbet, speka eggeplomme.

#### **KVEITE**

Kjernemelk, dill, agurk og reddik.

#### **KATTAFISK**

Potetflatbrød, speka torskerogn, estragon.

#### **TORSK**

Med en pure på blomkål, sprø quinoa og trøffelare, smørsaus på tørrfisk og butare.

#### **HØNE**

Pithivier fylt med frikasse på lår og rotgrønnsaker, posjert bryst, sprøtt skinn og estragonsjy.

#### **ET UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER**

#### **KOKOS**

Hvit sjokoladekrem med kokos, kokosis, tapiocaperler med lime og koriander, marengs og rommarinert ananas.

### 5-RETTER

725,-

#### **RÅMARINERT KVEITE**

Med saus laget på kjernemelk fra røros og dill, salat med agurk og reddik, sprø gresskarkjerner.

#### **KATTAFISK**

Med flatbrød, estrogonmajones, speka torskerogn og bruna smør.

#### **TORSK**

Med en pure på blomkål, sprø quinoa og trøffelare, smørsaus på tørrfisk og butare.

#### **HØNE**

Pithivier fylt med frikasse på lår og rotgrønnsaker, posjert bryst, sprøtt skinn og estragonsjy.

#### **KOKOS**

Hvit sjokoladekrem med kokos, kokosis, tapiocaperler med lime og koriander, marengs og rommarinert ananas.

### 9-RETTER

1125,-

#### **SPRØTT TORSKESKINN**

Med rømme fro Røros og løjrom.

#### **«SUNNMØRSK TACO» AKA SVELE**

Med torsketunge.

#### **KVEITE**

Kjernemelk, dill, agurk og reddik.

#### **FISKESUPPE**

Serveres med suppebolle på torsk og kamskjell, dagens utvalg skalldyr og rotgrønnsaker.

#### **KATTAFISK**

Potetflatbrød, speka torskerogn, estragon.

#### **TORSK**

Med en pure på blomkål, sprø quinoa og trøffelare, smørsaus på tørrfisk og butare.

#### **HØNE**

Pithivier fylt med frikasse på lår og rotgrønnsaker, posjert bryst, sprøtt skinn og estragonsjy.

#### **ET UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER**

#### **KOKOS**

Hvit sjokoladekrem med kokos, kokosis, tapiocaperler med lime og koriander, marengs og rommarinert ananas.