



menu



Forretter

ENTREES

Husets fiskesuppe

Med Julienne grønnsaker og reker

Fishsoup

Inneholder: 1, 10, 2, 3, 4, 7, 9, 12 (Hvetegluten)

139,-

Hvitløk og Chillimarinert Scampi

Serveres med salat og Pesto

Garlic and chilimarinated scampi

Inneholder: 2, 7, 9, 10

159,-

Spekeskinke

Serveres med salat og Chevre

Cured ham

Inneholder: 7, 9, 10

149,-

Hvitløksbrød

Med chillidressing

Garlicbread

Inneholder: 1, 3, 7, 9, 10 (Hvetegluten)

89,-

Fiskeretter

FISH

Stor kremet fiskesuppe

Med Julienne grønnsaker, potetterninger, reker, breiflabb og scampi

Creamed fishsoup

Inneholder: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12 (Hvetegluten)

259,-

Breiflabb

Serveres med sauterte grønnsaker, morkelsaus og potet Anna

Monkfish

Inneholder: 4, 7, 9, 10, 12

425,-

Klippfisk

Serveres med stekt bacon og rødløk, ertestuing og kokte poteter.

Extra Bacon kr. 15,-

Split cod

Inneholder: 4, 7, 9, 10, 12

425,-

JULEMAT / XMAS

Lutefisk

Til denne tradisjonelle fiskeretten blir det brukt varierte garnityrer, grønn erterpuré, sennepssaus, baconfett med baconterninger og kokte poteter.

Dried codfish prepared in a potash lye

Inneholder: 4, 7, 12, 9, 10

479,-

Kjøttretter

M E A T

Biff av indrefilét med pepper- eller bearnaisesaus

180 gram indrefilet serveres med sauterte grønnsaker, Anna potet og valg mellom peppersaus eller bearnaise saus

Filet of beef

Peppersaus inneholder: 6, 7, 9, 10, 12

Bearnaisesaus inneholder: 3, 4, 12, 10, 9 og 7

439,-

Pasta med kylling & karri

Paste with chicken and curry

Inneholder: 1, 7, 10 og 11 (Durumhvete)

259,-

Smiås BBQ burger

Serveres med Cheddarost, Bacon, Løkringer, Tomatsalsa, BBQ-saus, Aioli, Salat og Pommes Bistro.

Extra Aioli/ BBQ saus kr 25,-. Extra Bacon/Ost kr. 25,-

Inneholder: 1, 3, 7, 10, 11 (Hvetegluten)

315,-

Kylling Sjeva

Serveres på Hjemmelaget Focacciabrød med Bacon, Brie, Aioli, salat og Pommes Bistro.

Extra Aioli/ BBQ saus kr 25,-. Extra Bacon/Ost kr. 25,-

Chicken sandwich

Inneholder: 1, 3, 7, 10, 11 (Hvetegluten)

245,-

J U L E M A T / X M A S

Røkt pinnekjøtt fra Lundal

Kjøttet dampes på gammelt vis. Serveres med kårabistappe, sky fra kjøttet og nykokte poteter.

Salted and dried ribs of mutton

Inneholder: 7

479,-

Svineribbe med sprø svor

Tradisjonen tro serveres ribben med rødkål, sviker, medisterpølser, svinesaus og kokte poteter.

Traditional pork rib

Inneholder: 1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

445,-

Juletallerken

Denne består av pinnekjøtt, svineribbe, medisterpølse, rødkål, kårabistappe, sviker og kokte poteter.

Christmas plate

Inneholder: 1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

479,-

P O T E T V A L G C H O I C E O F P O T A T O E S

FLØTEPOTETER: 55,-

Creamed potatoes

Inneholder: 7

KOKT POTET: 0,-

Boiled potatoe

POTET ANNA: 0,-

Sliced, stacked and grilled potatoe

Inneholder: 7

POMMES BISTRO: 0,-

Potatoe sticks

Dessert

DESSERTS

Riskrem med bærsaus

Creamed rice with red fruit sauce

Inneholder: 7,8

125,-

Multekrem med krumkake

Cloudberry cream

Inneholder: 1, 3, 7, 8

149,-

Crème brûlée

Serveres med mango sorbet

Inneholder: 3, 7

149,-

Karamellpudding

Caramel pudding

Serveres med karamellsaus og krem

Inneholder: 3, 7

125,-

Sjokoladefondant

Chocolate fondant

Serveres med vaniljeis

Inneholder: 1, 3, 6, 7 (Hvetegluten)

149,-

ALLERGENER

Visse retter kan ha en eller flere allergener eller spor av disse



1

GLUTEN



2

SKALLDYR



3

EGG



4

FISK



5

PEANØTTER



6

SOYA



7

MELK



8

NØTTER



9

SELLERI



10

SENNEP



11

SESAMFRØ



12

SULFITT



13

LUPIN



14

BLØTDYR

