



Vi ynskjer deg ei smakfull oppleving og ein hyggeleg kveld. Nyt vår à la carte-meny, der lokale råvarer møter inspirasjon frå fjordane og fjella som omgir oss. Menyen varierer gjennom sesongane for å gi deg dei beste smakane året rundt. Utforsk gjerne også drikkemenyen vår, med lokale variantar som komplementerer måltidet.



Alle våre rettar kan lagast i halv porsjon til barn.

ALLERGENOVERSIKT

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK
P = PEANØTTER

SO = SOYA
M = MELK
N = NØTTER
S = SELLERI
SE = SENNEP

SF = S ESAMFRØ
SU = SULFI TT OG
SVOVEDIOKSID
LU = LUPIN
B = BLØTDYR



FORRETTER

Fiskesuppe

Krema fiskesuppe smaksatt med chili, ingefær og hvitløk vert servert med fiskebitar og handpilla reker, aioli og focaccia

ALLERGENER: M, S, E, G (hvete), F, SE, SK, SU,

165,-

Sjøkreps frå Misund

Gratinert med fransk Comté-ost vert servert med blomkålpure, smørsaus smaksatt med aure-rogn og grasløk.

ALLERGENER: M, S, F, SK, SU.

185,-

Carpaccio av norsk storfe

Serveres med karamelliserte nøtter, ruccolasalat, balsamico marinerte små tomater riven parmesan, urte-majones og pesto

ALLERGENER: M,S, E, P (peanøtter), N (mandel, valnøtter, hasselnøtter), SE, SU.

165,-

Honning glaserte betar (vegetar)

Servert med norsk chevere ost fra jotunheimen, karamelisert mandler, urtedressing og ruccolasalat

ALLERGENER: M, N (mandel), SE, SU.

135,-



HOVEDRETTER

Filet av vestlandslam

Servert med rotgrønnsaker, sylta beta, små løk, portvinsky potet-terrinn smaksatt med norsk hardost

ALLERGENER: M, S, SU.

395,-

Lett røykt andebryst

Vert servert med søtpotetpuré, appelsinsaus, aspargesbønner, jordskokkchips og sylta delikatessløk

ALLERGENER: M, SU, S.

445,-

Marmorert ytrefilet av norsk melkeku

Vert servert med sauterte grønnsaker, sylta sopp, pastinakk- og trøffelpuré, grøn peparsaus og gratinert potetkake

ALLERGENER: M, E, SU.

435,-

Varde Burger av kvernet storfe frå Vestlandet

Servert med briochebrød, cheddarost, bacon, biffomat, husets dressing, bbq-saus, crisp-salat, sylta rødløk og pommes frites

ALLERGENER: M, E, SE, S, SO, G (Hvete), SU.

295,-

Husets hvite bacalao

Husets hvite bacalao med bacon og chorizo. servert med aioli og focaccia.

ALLERGENER: M, F, E, SE, SU.

295,-





Fish and chips

Halestykke av torsk frå Sunnmørskysten servert med husets heimelaga remulade, ertepure, salat og pommefrites.

ALLERGENER: F, E, M, SE, G (hvete)

285,-

Pannestekt breiflabb

Servert med sylta småløk, grønnsaksragu smaksatt med bacon og chorizo, grønkålchips, skaldyrskum og bakte perlepotet

ALLERGENER: F, M, SK, S.

375,-

Grilla Piggvar

Servert med gulrotpuré, smørsaus, brokkolini, sylta blomkål og saltbaktpotet.

ALLERGENER: M, F, SU.

385,-

Husetes søtpotet curry (vegansk)

Servert med bønner, paprika, vårløk og koriander

ALLERGENER: SU.

265,-

Sopprisotto (vegetar)

Servert med aspargesbønne og gressløkolje. Toppet med revet hardost og karsesalat

ALLERGENER: M, SU.

265,-



DESSERT

Crème Brûlée smaksatt med caffè latte

Vert servert med bringebærsorbet, marinerte skogsbær og karamellisert kvitsjokolade

ALLERGENER: SU, E, M.

145,-

Husets sorbet symfoni

Servert med karamellisert hvit sjokolade, bærcoulis, italiensk marengs og marinerte bær

ALLERGENER: SU.

125,-

Sjokoladefondant

Smaksatt med kvitsjokolade severt med bærkompott, nøttecrumble og vaniljeis

ALLERGENER: SU, E, G (hvete), M, P (peanøtter), N (mandel, valnøtter, hasselnøtter)

140,-

Pære og appelsinkrem

Pære kokt i raudvin frå Piemonte smaksatt med kanel og stjerneanis, severt med ostekrem med appelsin, gelé på rosmarin og grøn te og grønn te, Karamellisert kvitsjokolade

ALLERGENER: M, E, G (hvete), SU.

140,-

