

# PUBMENY

SERVERES MELLOM KL 15.00-23.00



## HUSETS BARFJØL

Perfekt som forrett for 2-4 personer eller som hovedrett. Med lokale og langreiste oster, utvalg av spekemat, friterte tørrfiskboller, svinepate, syltede grønnsaker, rømme og søtt tilbehør. Serveres med knekkebrød laget på mesken fra vårt øl.

1, 2, 4(B), 6(A), 7, 10, 11, 12, 14

## SELLERISCHNITZEL

Potet- og ramsløskrem, grillet brokkoli, cashew- og sjalottløk vinaigrette.

1, 2, 4(F), 6, 10

## BURGER

Modnet cheddar, syltet agurk, grillet varmrøkt bacon og pommest bistro.

1, 2, 6(A), 11, 12, 14

## KJØTTKAKER I BRUNSAUS

Ertestuing, poteter og tyttebær.

1,2,6A,10,11

## FISKESUPPE

Dagens fangst, reker, rotgrønnsaker og gressløkolje. Serveres med surdeigsbrød og smør.

1, 6(A), 7, 8, 9, 10, 14

## SHEPHERD'S PIE

Varm kjøttgryte med løk, rotgrønnsaker og lune krydder. Gratineres med potetkrem.

1, 2, 5, 10, 11, 14

## REKET GRIS I MAIS OG HVETELEFSE

Chimmichurry, sherrytomat, rødløk, spicy tomatsalsa og tzaiziki på gresk yoghurt.

1,5,6A,7,10,14

## FRITERTE SKREITUNGER

Serveres med pommest frites og majones med smak av pepper og sitron.

2,6A,7,11,14

## 299 GRILLET SHORTRIB MED BBQ GLACE

(MIN. 2 PERS)

Grillet maiskolbe med vesterbotten ost, spicy tomatsalsa, grillet margbein og gratinert poteterte.

1,5,10,11,12,14

320

PER PERS

## 235 SALAT MED GRESSKAR OG BACON

Gresskarkrem, grillet gresskar i honning, ostekrem, gresskarkjerner. God som vegetar!

1,14

185

## 235 TØRRFISKBOLLER

Fyllt med potet, tørrfisk/klippfisk og jalapenos. Serveres med chilimajones.

1, 2, 6A, 7

95

## 195 GRATINERT CAMEBERT

Marmelade og ristet surdeigsbaguette.

1,6A,14

159

PERFECT FOR DELING

## 225 OSTEFJØL

Våre tre beste oster akkurat nå. Serveres med krydderbrød og søtt tilbehør.

1, 2, 4(A)(B)(C)(D),6(A)(B)(C), 14

165

## 210 TIRAMISÙ

Mascarponekrem, sukkerbrød, kakao og sjokolade.

1,2,4,6A,14

135

## 185 KARAMELLISERT POPCORN

55

159

1. MELK  
2. EGG  
3. PEANØTTER  
4. NØTTER

4.A. MANDLER  
4.B. VALNØTTER  
4.C. PISTASJNØTTER  
4.D. HASSELNØTTER

4.E. PEKANNØTTER  
4.F. CASHENØTTER  
4.G. PINJEKJERNER  
5. SOYA

6. GLUTEN  
6.A. HVETE  
6.B. BYGG  
6.C. RUG

6.D. HAVRE  
6.E. SPELT  
7. FISK  
8. SKALDYR

9. BLØTDYR  
10. SELLERI  
11. SENNEP  
12. SESAMFRØ

13. LUPIN  
14. SULFITT  
 VEGETAR