



"VENTEBRØD"

med 3 typer Smør

(1,2a,2b,2c)

kr 65



ALLERGIER

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg, 2c. Gluten av Rug; 3. Egg; 4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skalldyr; 7. Selleri; 8. Sennep; 9. Nøtter; 9a. Mandler, 9b. Valnøtter, 9c. Hasselnøtter; 10. Sesamfrø; 11. Soya; 12. Peanøtter; 13. Sulfit; 14. Lupin

TORSK & KRABBE MENY

Vårt nærmeste matfat er havet!

TORSKEJAKER

i Potetlefse med Rødkålsalat og
Blomkarserømme

(1,2a,3,4)

kr 117

AKEVITTGRAVET TORSK

med Dillolje og Ramsløktoast

(2a,4,13)

kr 115

STRANDKRABBESUPPE

med Krabbekjøtt

(1,6)

kr 95

PERSETORSK

Sukkersaltet Torskefilet, glaserte

Gulrøtter og Eggesmør

(1,3,4)

kr 335

KRYDREDE PLOMMER

med pisket Vossarømme

(1)

kr 85 / kr 145

Rettene kan bestilles individuelt
eller som meny for kr 555

DRIKKEPAKKE SIDER

3 glass

Kr 375

SMAKFULLE SMÅTTERIER

NORSKE TAPAS - ANBEFALER 3-4 STK TIL MIDDAG
Små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne type servering. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker kombinert med det riktige tilbehøret.

TORSK

MANDELPOTETSUPPE

tilsmakt med Urteolje garnert med dampet

Torsk

(1,4)

kr 98

SPRØ TORSKETUNGER

med Sitron og Remulade

(1,2a,3,4)

kr 117

TORSK PÅ 3 MÅTER

(1,2a,4,13)

kr 130

KRABBE

KRABBEKAKE

på Røsti med Salat og Ramsløkpesto

(1,3,6,8)

kr 135

BAKTE SMÅPOTETER

med Krabbe og Urtesmør

(1,6)

kr 98

KREMET KRABBERAGOUT

med Gresskar tilsmakt med Sider

(1,6,13)

kr 115

KRABBEKLØR NATURELL

med Majones og Sitron

(3,6)

kr 135

KRABBESALAT

med Sennepsvinaigrette

(6,8)

kr 120

KJØTT

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

med Timianolje og syltet Gresskar

(2a,2b)

kr 115

«PØLSE I LOMPE»

Oksepølse fra Bønes Gårdsmat
med Potetlompe, karamellisert Løk

og grov Sennep

(1,2a,8)

kr 95

REINSDYRTARTAR

med akevittgravet Eggeplomme og Rugbrød

(1,8,13)

kr 145

SPEKESKINKE FRA BRAKSTAD

med Asparges og Ramsløkmajones

(3)

kr 125

VEGETAR

KREMET JORDSKOKKSSUPPE

med Jordskokkschips tilsmakt med Fingertare

(1)

kr 92

HOVEDRETTER TORSK

SKINNSTEKT TORSK

med Blomkålpure og Nøttesmør med Løk,
tilsmakt med Soya

(1,4,11)

kr 295

DAMPET TORSK

med smørsaus garnert med Krabbe

(1,4,6)

kr 335

KARIANN SIN BESTE FISKE GRATENG

(1,2a,4)

kr 195

BACCALA ALLA VINCENTINA

Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia smaksatt med
Løk og Parmesan

(1,2a,4)

kr 295

HOVEDRETTER KRABBE

BYGOTTO MED BETER, KRABBE OG TØRRFISK

tilsmakt med Sider

(4,6,13)

kr 265

GRATINERT KRABBE

med Salat og Toast

(1,2a,6)

kr 245

KRABBE NATURELL

servert med Majones og Ramsløkmajones

(2a,3,6)

kr 215

KRABBELAG

Kokt Taskekrabbe

med sitt tilbehør

Majones og Ramsløkmajones og grillet

Toast

(2a,3,6)

Krydrede Plommer

med pisket Vossarømme

(1)

Spis til du stuper...

kr 435

Antall min 4 personer
og helst forhåndsbestilling...

HOVEDRETTER KJØTT

"BRYGGENS BIFF"

Kalvekam servert med Ramsløksmør og frisk Salat,
garnert med sesongens Grønnsaker og bakte

Poteter

(1,7)

kr 365

REINSDYRFILET FARSERT

MED BRUN GEITOST

servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus,
bakte Poteter og Bryggens Gele

(1,7)

kr 425

HOVEDRETTER VEGETAR

BRYGGENS NØTTESTEK

med friske Grønnsaker og Eplekompott,
Salat med sesongens Grønnsaker,
Sennepsvinaigrette

(1,2a,9a,9c)

Kr 215

DESSERTER

*Vi serverer våre desserter både som småtterier
og dessertporsjon!*

SJOKOLADEKREM TILSMAKT

MED PORTER

servert med solbær og hjemmelaget Kjeks

(1,2a,3,9)

kr 85 / kr 145

PÆRETERTE MED «BRUNOST»

og Rosiner

(1,2a)

kr 85 / kr 145

TILSLØRTE BONDEPIKER

(1,2,9)

kr 85 / kr 145