

LUNSJ

Fra kl 11:00 - 16:00

REKESMORBROD - 235,-

Rekerøre med sitron og dill, servert på brød fra Larsen Bakeri.

Prawn batter served on bread from Larsens Bakery.

(Skalldyr, hvetegluten, egg, melk, sesam)

BLÅSKJELL - 225,-

Dampede blåskjell med sitrongress og chili serveres med pommes frites og aioli.

Steamed mussels with lemongrass and chili, served with french fries and aioli.

(Bløtdyr, melk, selleri, egg, sulfitt, sennep)

ASPARGES OG TOMATSALAT - 235,-

Mozarella, ramsløkpesto og byggryn.

Asparagus and tomato salad. Mozzarella, bears garlic pesto and barley groats.

(Glutenbygg og melk)

CÆSARSALAT - 245,-

Kylling, bacon, romanosalat, cæsardressing, syltet sjalottløk, krutonger og parmesan.

Caesar salad with chicken, bacon, romano salad, caesar dressing, pickled shallots, crutons and parmesan.

(Hvetegluten, sesam, sulfitt, fisk, melk)

NYYYT'S HÅNDLAGDE OKSEBURGER - 275,-

Aioli, syltet løk, salat, tomat, ost og bacon, serveres med pommes frites.

Handmade beef burger with aioli, pickled onion, salad, tomato, cheese and bacon, served with french fries.

(Hvetegluten, egg, melk)

REDERENS FISKESUPPE - 235,-

Rotgrønnsaker, reker og dagens fangst, serveres med brød fra Larsens Bakeri og pisket smør.

Fish soup with root vegetables, prawns and catch of the day, served with bread from Larsens Bakery and whipped butter.

(Skalldyr, selleri, sesam, melk, fisk)

PIZZA

Fra kl 11:00 - 21:00

PIZZA MARGHERITA - 210,-

Klassisk pizza med tomatsaus og mozzarella.

Classic pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella.

(Hvetegluten, melk)

PIZZA PICCANTE - 225,-

Spicy salami, mozzarella, rucola og midsummer hotsauce.

Spicy salami, mozzarella, arugula and midsummer hot sauce.

(Hvetegluten, melk)

CÆSARPIZZA - 225,-

Kylling, bacon, cæsardressing, revet parmesan og hjertesalat.

Chicken, bacon, caesar dressing, grated parmesan and salad.

(Hvetegluten, melk, egg, fisk)

PIZZA "PARMA" - 225,-

Parmaskinke, mozzarella, tomatsaus og rucola.

Parma ham, mozzarella, tomatosauce and arugula.

(Hvetegluten, melk)

A LA CARTÈ

Fra kl 16:00

FORRETT

REDERENS FISKESUPPE - 185,-

Rotgrønnsaker, reker og dagens fangst, serveres med brød fra Larsen Bakeri og pisket smør.

Fish soup with root vegetables, prawns and catch of the day, served with bread from Larsen

Bakery and whipped butter.

(Skallydyr, selleri, sesam, fisk og melk)

LAKS "TATAKI" - 195,-

Chilimajones, syltet råkost og sesam vinagrette

Chili mayonnaise, pickled vegetables and sesame vinagrette

(Fisk, sesam, egg, sennep og soya)

CHACUTERIEFJØL - 235,-

Oster fra Jærenn, spekepølser fra Svindland, brød, ailoi, oliven

Chacuterie with cheese from Jæren, cured sausages from Svindland, bread, aioli, olives

(Melk, hvetegluten, egg)

HOVEDRETT

NYYYT'S HÅNDLAGDE OKSEBURGER - 275,-

Aioli, syltet løk, salat, tomat, ost og bacon, serveres med pommes frites.

Handmade beef burger with aioli, pickled onion, salad, tomato, cheese and bacon,

served with french fries.

(Hvetegluten, egg og melk)

DAGENS FANGST FRA SJO - 345,-

Smørsaus med ørretrogn og gressløk, poteter, sommerkål og erter

Buttersauce with trout roe and chives, potatoes, cabbage, peas

(Fisk og melk)

GRILLET BIFF AV STORFE - 365,-

Brokkolini, kål, delikatesseløk, småpoteter og rødvinssaus.

Beef steak with broccolini, cabbage, onion, potatoes and red wine sauce

(Sulfit)

BYGGOTTO - 235,-

Asparges og spinat byggotto med parmesan og urter

Creamy barley with asparagus, spinach, parmesan and herbs

(Glutenbygg og melk)

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT - 175,-

Vaniljeis og bringebærsaus.

Chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce.

(Hvetegluten, melk og egg)

CREME BRULEE - 160,-

Friske bær og crumble.

Creme brulee with berries and crumble.

(Hvetegluten, melk og egg)

FLØTEIS / SORBET - 160,-

3 kuler is eller sorbet med friske bær og bringebærsaus.

3 scoops of Ice cream or sorbet with fresh berries and raspberry sauce.

(Melk)

BARNEMENY

HAMBURGER - 175,-

Serveres med pommes frites.

Hamburger served with french fries.

(Hvetegluten og melk)

PIZZA - 175,-

Tomatsaus, mozzarella og skinke.

Pizza with tomato sauce, mozzarella and ham.

(Hvetegluten og melk)

POMMES FRITES - 75,-

French fries.

D R I K K E M E N Y

MINERALVANN

Coca Cola	54,-
Cola Zero	54,-
Fanta	54,-
Sprite	54,-
Kullsyrevann med sitron	54,-
Kullsyrevann naturell	54,-
Eplemost	54,-

KAFFE & TE

Kaffe	42,-
Espresso/	44,-
Db. Espresso	48,-
Americano /	44,-
Db. Americano	48,-
Cafe Latte/	54,-
Db. Cafe Latte	60,-
Cappuccino/	54,-
Db. Cappuccino	60,-
Varm Sjokolade	54,-
Te	42,-

Ø L

CB Pilsner / 40cl	105,-
CB Pilsner / 60cl	150,-
Heineken	110,-
Corona Extra	130,-
Kronenbourg 1664	125,-
Kronenbourg Blanc	130,-
Nøgne Ø IPA	150,-
Peroni Nastro Azzurro	120,-

CIDER

Sommersby Pære	120,-
Bulmers Original	160,-
Bulmers Red berries	160,-

ALKOHOLFRI TT

Peroni Libera	75,-
Erdinger Weissbeir	95,-

VIN PÅ GLASS

Allora Bianco Trebbiano	115,-
Tezza Pinot Grigio	140,-
Allora Rosso Sangiovese	120,-
Tezza Valpolicella Ripasso Superior	140,-
Allora Rosato	120,-
Casa Canevel Prosecco	130,-

B O B L E R

Casa Canevel Prosecco	130,- / 650,-
Frisk og fruktig med pære og floral aroma. Fin og rikelig smak med markert syre. Passer til Aperitiff, fisk som laks og skalldyr, hvit kjøtt.	
Andre Delorme Cremant De Bourgogne	900,-
Preg av røde bær og sitrus, hint av kjeks og mineraler. Passer til aperitiff, skalldyr og fisk.	
Bollinger Spécial Cuvée Brut	2 199,-
Stor og fyldig Champagne med fine små bobler, god kompleksitet og lang og tørr ettersmak. Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt.	

R O S É

Allora Rosato	120,- / 550,-
Er en frisk og delikat rosévin med fine toner av kirsebær og markjordbær. Tørr og crispy. Laget på 100 % montepulciano. Passer godt til aperitiff, lyst kjøtt, fisk og skalldyr.	

H V I T V I N

Allora Bianco Trebbiano

115,- / 525,-

Ren, tørr og elegant hvitvin med en tropisk duft. Smak av sitrus og epler og laget på 100% Trebbiano. Passer til aperitiff, fisk og skalldyr.

Tezza Pinot Grigio

140,- / 695,-

Ren og umiddelbar, preg av sitrus, eple og krydder. Passer til fisk, lyst kjøtt og grønnsaker.

Dopff & Irion Cuvée René

825,-

Ung, frisk og slank Riesling med preg av sitrus, eple og blomst, innslag av mineraler i ettersmak. Passer til fisk, skalldyr og kylling.

Chablis Acc Domaine

945,-

En klassisk Chablis fra Domaine Bachelier med duft av flint og hvite frukter. Ren og elegant profil med smak av sitrus og tydelig mineralitet. Laget på 100% Chardonnay. Passer til sjømat og kylling.

Ch. Magondeau bordeaux blanc

1 099,-

Fruktig, slank og sitruspreget, frisk ettersmak. Passer godt til aperitiff, lyst kjøtt og fisk.

Bourgogne Blanc "Setilles"

1 299,-

Fyldig med god frukt fin syre, fine mineraltoner, sitter lenge. Passer til Sjømat, også grillet.

Tyler St Barbara Chardonnay

1 449,-

Stor og fyldig smak med deilig frukt fin syre, god tørrhet. Grillet sjømat, kylling.

R Ø D V I N

Allora Rosso	120,-/550,-
En fylldig og fruktig rødvin med fine krydder-noter. Bra struktur med vel-integrerte tanniner. Laget på 100% Sangiovese. Passer til hvit kjøtt, rødt kjøtt og vilt.	
Tezza Valpolicella Ripasso Superior	140,-/695,-
Litt utviklet, røde bær, tørket frukt, urter og god mineralitet. Passer til lyst kjøtt, storfe og småvilt.	
11th Hour Pinot Noir	800,-
Bløt og fuktig med noe sødme, litt søt, lett bitt, men ender søt. Passer til lyst kjøtt, lam, sau og svin.	
Vidal-fleury Cotes-Du-Rhone	949,-
En fylldig og fruktig rødvin med fine krydder-noter. Bra struktur Fin og saftig, god balanse mot duften, en del syrer men likevel mye søt frukt, sitter lenge med noe animalskhet. Passer til storfe, lam, sau og ost.	
Tezza amarone	1199,-
Konsentrert frukt og lang ettersmak. Passer til storfe, storfilt og ost.	
Chateau De La Cour Saint-Emilio	1299,-
Fyldig med god bløthet, fin lett syre, lett bitt, sitter godt. Passer til rødt kjøtt.	
Colomé Malbec Estate	1399,-
Stor og fyldig smak med flott syre, god komplekitet og lengde. Passer til biff og vilt.	
Au bon climat santa barbara pinot noir	1449,-
Saftig og myk med god lengde og fylde, preg av modne røde bær, litt krydder, fat og svale urter. Passer til lyst kjøtt, storfe og storfilt.	