

PÅSMURT SANDWICHES

OST OG SKINKE BAGUETTE
HAM AND CHEESE BAGUETTE (1,2,3)
Kr 75,-

BAGUETTE MED RØKT ØRRET FRA OSTERØY
med Eggekrem
BAGUETTE WITH SMOKED TROUT FROM OSTERØY
with egg salad (1,2,3,4)
Kr 85,-

REKE SMØRBRØD
med Majones og Sitron
SHRIMPS SANDWICH
with mayonnaise and lemon (2,6)
Kr 125,-

TRADISJONER / TRADITIONS

KING OSCAR SARDINER I OLJE
servert med grovt Brød & Smør
KING OSCAR SARDINES IN OIL
with whole wheat bread & butter (1,2,4)
Kr 95,-

TRE TYPER SILD
servert med grovt Brød & Smør
THREE TYPES OF HOMEMADE HERRING
with whole wheat bread & butter (1,2,4,7)
Kr 145,-

SUPPER

VÅR SMAKFULLE TOMATSUPPE
med Urtekrutonger, garnert med Egg og Bacon,
Brød og Smør (1,2,3)
(serveres både kald og varm)
OUR TASTY TOMATO SOUP
with herb croutons
garnished with egg and bacon
bread and butter (1,2,3)
(served both warm and cold)
Kr 125,-

LUNSJ / LUNCH

12:00 – 15:00 (lørdager og søndager)
12:00 – 15:00 (Saturday and Sunday)

Hver lørdag og søndag finner vi frem vår «Gryte» og serverer en smakfull suppe eller gryterett med garnityrer og ferskt brød.

Every Saturday and Sunday we serve a tasty soup or a stew in our pot with its garnish and fresh bread.

kr 225,-
Barn -12 år kr 110,-

SMÅRETTER / LIGHT DISHES

«PLUKKFISK»
Tradisjonell Bergensk rett, opprinnelig laget på rester av et bedre fiskemåltid
Fisk, Poteter og Purreløk
og godt med Smør, for smakens skyld
Traditional dish from Bergen originally made of leftovers from a sumptuous meal
Fish, potatoes and leeks – and plenty of butter for taste (1,2,4)
Kr 155,-

PØSELAPSKAUS
TRADITIONAL NORWEGIAN SAUSAGE STEW
Kr 145,-

FERSKE BLÅSKJELL
dampet i Eplesider, servert med Brød og Smør
FRESH MUSSELS
steamed in apple cider served with bread and butter
(1,2,5)
Kr 175,-

GRØNLANDSREKER
med Majones og Sitron, Brød & Smør
GREENLAND SHRIMPS
with mayonnaise and lemon, bread and butter (1,2,3,6)
Kr 185,-

SØTT & GODT / SWEET TEMPTATIONS

KLASSISK EPLETERTE
FRENCH APPLE TART (1,2,3)
Kr 72,-

«TILSLØRTE FISKARJENTER»
pisket Krem og Rabarbrakompott
med smørristede Brødkrumler
whipped cream and rhubarb compote with butter roasted bread crumbs (1,2)
Kr 95,-

SJOKOLADEKAKE med Bringebærfyll
CHOCOLATE CAKE with raspberry filling (1,2,3,9)
Kr. 69,-

VON TANGEN
Christian von Tangen
FISKEBAR



DRIKKEKART

"Vi gir deg ett godt sted å være!"

VÅRE VINER

HUSETS VINER

	Flaske	Glass
Barone Montalto Bianco, Mondo del Vino - hvit - Italia <i>Frisk og fruktig med sitrus og blomster</i>	395,-	83,-
Lupi Reali Montepulciano D'Abruzzo – rød - Italia <i>Saftig med preg av Mørke bær og urter</i>	395,-	83,-

HUSETS ANBEFALTE VINER

Sables Blonds Touraine - hvit - Frankrike <i>Floralsk, duft av mineraler, epler og hint av vanilje</i>	485,-	98,-
Rivarey Tempranillo Crianza – rød - Spania <i>Bærpreget, myke tanniner med lett krydder preg</i>	485,-	98,-

MUSSERENDE

Cremant de Bourgogne, Blanc de blanc - Frankrike <i>Sprudlende og frisk med epler, lime og mineraler</i>	585,-	
Bisol Jeio Prosecco- Italia -Italia <i>Fruktig og lett med smak av fersken og eple.</i>	445,-	92,-

HVITE VINER

Breuer Riesling Sauvage - Tyskland <i>Tørr og frisk med god syre i avslutningen</i>	525,-	
Petit Chablis, Cave de vigneron de Chablis – Frankrike <i>Tørr, klassisk aroma av mineraler, grønne epler og sitrus</i>	565,-	
Roche De Bellene, Bourgogne Chardonnay- Frankrike <i>Frisk og fruktig med smak av grønne epler og urter</i>	595,-	
Sancerre, Domaine Henry Natter – Frankrike <i>Mineralsk med duft av hav, sitrus og blomster</i>	595,-	
Pieropan Soave Classico - Italia <i>Frisk og fruktig med hint av gult eple og noe tropisk frukt</i>	490,-	

RØDE VINER

Roche De Bellene Bourgogne Pinot Noir– Frankrike <i>Strukturert, bløt og saftig, gode tanniner</i>	545,-	
Barbera d'Alba Silver, Fontanafredda – Italia <i>Elegant, rund med eksotisk frukt og friske mørke bær</i>	485,-	
Muga Reserva, Bodegas Muga <i>Fyldig, middels syre, lær, tobakk, krydder og trevirke</i>	655,-	

ROSÉVIN

Trediberri Langhe Rosato- Italia <i>Klar lys rosa, saftig og preg av røde bær</i>	445,-	92,-
---	-------	------

DESSERTVIN

Toso Brachetto d' Acqui DOCG- Italia <i>Perlende med frisk frukt, duft av blomster og sote røde bær</i>	75,-	
---	------	--

Alle våre viner inneholder sulfitt



ALKOHOLFRIIT

	Glass
Erdinger Alkoholfritt øl flaske 0,33	64,-
Aroma/Svarthyll Ulvik Frukt & Cideri – Eplejuice	65,-
Ulvik Frukt & Cideri - Eplejuice - flaske 0,35	65,-
Frigar Bringebærlimonade med Rips 0,33l	65,-
Coca Cola, Cola Zero fl 0,33l	45,-
Sprite, Fanta fl 0,33l	45,-
Olden med og uten bobler fl 0,33l	45,-

ØL OG CIDER

HANSA Pils – Fatøl 0,4 l*

Et lett og elegant øl med fylldig smak. Gyllent på farge. Hint av humle i duften.

72,- per glass

7-Fjell fl 0,33*

7 Fjell er et lite håndverksbryggeri som kombinerer en grunnleggende lidenskap for stor øl med flere tiår med erfaring fra bransjen. Målet er å utvikle spennende øl av høy kvalitet, med fokus på smak og kompleksitet, kombinert med god drikkbarhet.

fra kr 83,- per flaske

Lysefjorden fl 0,51*

Lysefjorden Mikrobryggeri brygger lokalt håndverksøl med klar identitet fra Lysefjorden i Hordaland. Tradisjonelle oppskrifter blir brukt med personlig vri, der trend og tradisjon får samspille. Bryggeren brygger for hand, slik det blei gjort fra gammelt av, og bruker ofte kortreiste, handplukka ingredienser.

fra kr 125,- per flaske

Cider Tørr – Ulvik Frukt & Cideri fl 0,51*

Ulvik Frukt&Cideri er ei familiebedrift på garden Hakastad. Garden ligg sørvendt og solrikt midt i fruktbygda Ulvik i Hardanger.

fra kr 125,- per flaske

Pilegrim – Kinn - Flaske 0,35l – Glutenfritt*

Pilegrim er en lys og frisk engelsk bitter i Yorkshire-stil. Bitterheten er tydelig og humlearomaen er frisk. Der er brukt en miks av tradisjonelle engelske humlesorter for å gi den rette blandingen av krydder, jord og sitrustoner i aromaen. Passer til lyst kjøtt, sterkt krydret mat.

96,- per flaske

*Samtlige øl inneholder gluten av bygg med unntak av Pilegrim fra Kinn.