




Bestill og betal i baren

---

# MATRETTER

---

Havregrøt med syltetøy, mandler, solsikkefrø og smør.  
(spør om vegansk smør). 95,-

( HA, MA, M ) 

5 små pannekaker med husets syltetøy. 150,-

( SP, HA, M, E )

Speltsalat med hel spelt, cottage cheese, frisk frukt  
og balsamico. 165,-

( M, SU, SP, SE )

Hjertetaco med halloumi fra Holmestrand, bakt blomkål  
og bresserte gulrøtter i hjertesalat. Toppet med  
husets hot misosaus og ristede spanske mandler.

2stk: 130,- 3stk: 160,- 4stk: 190,-

( M, SU, MA, S ) 

Gulrot- og gresskarsuppe toppet med sprø østerssopp  
og bladgrønt. Serveres med surdeigsbrød og smør. 190,-

( M, SE ) 

Linsegryte med tomat, aubergine og fennikel, toppet med sprø østerssopp og bladgrønt. Serveres med surdeigsbrød og smør (spør om vegansk smør). 190,-

( S, SE, SU )  

Pasta med fløtesaus, sprø østerssopp og parmesan.  
Serveres med brød og smør. 190,-


( M, H, SE, E )

Blåskjell dampet i fløte, hvitløk, chili og hvitvin.  
Serveres med brød og smør. 215,-

( M, BL, SU ) 

Kremet fiskesuppe med dagens utvalg av sesongens grønnsaker, fisk og skjell.

Serveres med surdeigsbrød og smør. 215,-

( M, F, BL, SE, S ) 



Pizza med marinert østerssopp, rødløk, ristede mandler, chiliflak og ruccula. Serveres med hvitløksdressing.



Kan lages vegansk. 225,-

( SP, M, SU, MA, SU )



# SALTE SNACKS



---

Tyrrells chips. 45,-  

Ovnsstekte potetstrimler. 59,-  

Stekt halloumi fra Holmestrand. 75,-  
(M) 


Nøttemix. 59,-  
(P, MA, PN, HS, PI)  

Spanske mandler og oliven. 85,-  
(MA)  



# DESSERT

---

## Møsbrømløse

Toppet med rømme og brunost. 120,-  
(M, H, B) 

## Kuleis

1 kule: 38,-/ 2 kuler: 64,-/ 3 kuler: 84,-  

Suksessterter 95,-  
(M, E, MA) 

## Moussekake

Pasjonsfrukt eller sjokolade. 120,-  
(H, M, E, MA)

# ALKOHOLFRITT

---

Ferskpresset Appelsinjuice	47,-
Eplemost Egge Gård	47,-
Drue- og Blåbærjuice	37,-
Isklar med/uten kullsyre	35,-
Isklar Fersken og Bringebær	35,-
Pepsi Max/ Solo/ 7up free 0,33	40,-
Tibi Bringebær og Vanilje	49,-
Husets Iste (hvit/grønn/sort)	50,-
Luscombe Cool Ginger Beer	54,-
Brooklyn Special Effects - Alkoholritt øl (B)	55,-

# ØL FRA BÅDIN

---

Førr Evig - på tapp 0,4 (H, B)	79,-
Stetind IPA - på tapp 0,4 (B)	89,-
Kjerringøy Glutenfri Pale Ale 0,33	89,-
Bodeux Blanche 0,33 (H, B, HA)	95,-
Saltstraumen 0,33 (H, B)	95,-
Gildeskål Saison 0,33 (H, B)	95,-
Moloen Hoppy Saison 0,33 (B)	95,-
Saison Larsen 0,33 (H, B, HA)	95,-
Very Cherry Surøl 0,33 (H, B)	114,-
Craig`s Macaron Stout 0,33 (B, L)	119,-

# ANNET ØL

---

Nordlandspils pilsner 0,5 (B)	79,-
Carlsberg pilsner 0,33 (B)	75,-

# MUSSERENDE VIN

---

## **Col Mesian Prosecco Extra Dry, Cantine Pirovano**

Italia, Veneto. 100% Glera. Husets prosecco. 99,- / 410,-

## **Cremant de Bourgogne, Les Caves Des Hautes Cotes**

Frankrike, Burgund. 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. 550,-

## **Blanc des Blancs Brut, Champagne Marc Hebrart**

Frankrike, Champagne. 100% Chardonnay. 185,- / 810,-

# HVITVIN

---

## **Arbois Chardonnay, Domaine Rolet**

Frankrike, Jura. 100% Chardonnay. 140,- / 615,-

## **Capitel Tenda Soave Classico, Tedeschi**

Italia, Veneto. 100% Garganega. 105,- / 430,-

## **Auxey-Duresses Blanc, Clos du Moulin aux Moines**

Frankrike, Burgund. 100% Chardonnay. 950,-

## **Dinavolino, Denavolo**

Italia, Travo/ Piacenza/Emilia Romagna. Malvasia 25%, Marsanne 25%, Ortrugo 25%. Lys orange naturvin. 695,-

# ROSÉVIN

---

## **Le Due Arbie, Dievole**

Italia, Toscana. 100% Sangiovese. 99,- /410,-

# RØDVIN

---

## **Trebbiolo, La Stoppa**

Italia, Emilia-Romagna. 60% Barbera, 40% Bonarda. 145,-/ 645,-

## **Barbaresco Giacosa, Giacosa Fratelli**

Italia, Piemonte. 100% Nebbiolo. 137,- /600,-

## **Les Pious Syrah, Domaine de Dieulefit**

Frankrike, Rhône sør. 100% Syrah. 105,-/ 430,-

## **Saint-Amour, Trenel Fils**

Frankrike, Beaujolais. 100% Gamay. 480,-

## **Barolo, Josetta Saffirio**

Italia, Piemonte. 100% Nebbiolo. 990,-

All our wines contain sulfite.

# DRINKER

---

## **Fantastisk Allerede** (SU)

Myken Gin, St. Germain, sitronjuice, appelsinbitter, prosecco, sitronzest og rosmarin. 155,-

## **Smugrøyk**

Akevitt, Lapsang-infusion, ingefærsirup, sitronjuice, Angostura, ingefærøl, sort pepper, appelsinzest og tørket sitron. 146,-

## By-Karsk

---

Vodka, Kahlua og espresso. 136,-

## Nordnorsk Hage

---

Rhubarb Triangle Gin, eple-/rabarbrashrub, sitronjuice, vaniljebitter, sitrontonic, rosépepper og tørket eple. 146,-

## Gin & Tonic

---

Myken Gin, sitron, appelsinbitter, tonic, agurk, sort pepper og rosmarin. 155,-

## Irish Coffee (M)

---

Whiskey, kaffe og sukker, toppet med vispet fløte. 146,-

## Klink Edru (Alkoholfri)

---

Eple-/rabarbrashrub, sitronjuice, sitrontonic, rosépepper og tørket eple. 82,-

## ALLERGENER

---

**H:** Hvete/ **SP:** Spelt/ **HA:** Havre/ **B:** Bygg/ **M:** Melk/

**F:** Fisk/ **BL:** Bløtdyr/ **SE:** Selleri/ **S:** Soya/ **E:** Egg/

**MA:** Mandel/ **P:** Peanøtt/ **PI:** Pistasjønøtt/ **HS:** Hasselnøtt/

**PN:** Pekannøtt/ **MU:** Sennep/ **SU:** Sulfitt



Kan lages glutenfritt



VEGAN