

MATRETTER

FRA VÅRT KJØKKEN / FROM OUR KITCHEN

Jordnært

Beter fra Haslegård, frisk salat, syltede neper og knutekål, serveres med brød og smør

Early delights - Beets from Haslegård farm, fresh greens, pickled turnips and kohlrabi, served with bread and butter **175 kr**

Allergener: hvete, melk / Caontains: wheat, dairy.

Sjøsidens krabbesalat

Krabbekjøtt fra Trøndelag, avokado, mango og mynte, serveres med brød og smør

Seaside crab salad - Crab from Trøndelag, avocado, mango and mint, served with bread and butter **175 kr**

Allergener: melk, hvete, skalldyr / Contains: dairy, shellfish, wheat.

Kaiens rekesmørbrød

Reker fra Sørlandet, frisk salat, ristet brød og sitrusmajones

Shrimp sandwich on the quay - Shrimp from Southern Norway, fresh greens, toast and lemon mayonnaise **175 kr**

Allergener: egg, hvete, skalldyr / Contains: egg, shellfish, wheat

Dampede blåskjell fra Sør-Trøndelag

Kremet blåskjell med hvitvin, løk og urter. Serveres med brød og smør.

Steamed mussels from Sør-Trøndelag - Mussels in white wine cream sauce, with herbs and onions, served with bread and butter **175 kr**

Allergener: bløtdyr, melk, hvete, sulfitt / Contains: dairy, molluscs, sulphite, wheat.

Kippers fiskegrateng

Klippfisk fra Møre og Romsdal, poteter, løk og urter, serveres med smør og flatbrød fra Oppland

Kippers fish gratin - Klipfish from Møre & Romsdal, potatoes, onions and herbs. Served with flatbread from Oppland and butter. **179 kr**

Allergener: egg, fisk, melk / Contains: dairy, egg, fish

Fjellørret fra Hardanger

Helstekt fjellørret med sitronsmør og urter, serveres med potetsalat med oljedressing

Pan-fried whole trout from Hardanger with lemon butter and herbs with potato salad with oil dressing **260 kr**

Allergener: fisk, melk, sennep / Contains: dairy, fish, mustard

BURGERE / BURGERS

Nordnes

Burger av storfe med hvitløksdressing, tomat, rødløk og frisk salat. Velg ost: Cheddar, Gorgonzola eller Ridderost

Beef burger with garlic dressing, tomato, red onion and fresh greens. Choose one cheese: Cheddar, Gorgonzola, Ridder **230 kr**

Allergener: egg, hvete, melk, sesamfrø / Contains: dairy, egg, sesame seeds, wheat

Parma

Burger av storfe med basilikum aioli, taleggioost, parmachips og frisk salat

Beef burger with basil aioli, Taleggio cheese, parma chips and fresh greens **230 kr**

Allergener: egg, hvete, melk, sesamfrø / Contains: dairy, egg, sesame seeds, wheat

Dyretjommi / Animal-friendly

Rødbet og kikertburger, tomat, rødløk, hvitløksdressing og salat

Beet and chickpea burger, tomato, red onion, garlic dressing and fresh greens **230 kr**

Allergener: hvete, egg og melk / Contains: dairy, wheat and egg

Spentig / Lithe

Søtpotet burger, basilikum aioli og gratinert chèvre fra Haukeli

Sweet-potato burger, basil aioli, and chèvre gratin from Haukeli **230 kr**

Allergener: hvete, melk og egg / Contains: dairy, wheat and egg

Alle våre burgere serveres med pommes frites.

All our burgers are served with French fries!

Hvis ønsket, kan dere få marinert salat.

If desired, a marinated salad can be substituted for or served along with fries.

Spentig & Dyretjommi kan også lages vegan.

Lithe and Animal-friendly can be made vegan.

Alle våre burgere kan også lages glutenfri..

All of our burgers can be made gluten-free.

DESSERT

Panna Cotta

Tilsmakt kardemomme, bringebærsorbet og ristede pinjekjerner

Panna cotta flavoured with cardamom, raspberry sorbet and toasted pine nuts **95 kr**

Allergener: melk, pinjekjerner / Contains: dairy, pine nuts

Jordbær

Mascarpone krem, jordbær og sitronsorbet

Strawberries, mascarpone cream and lemon sorbet **95 kr**

Allergener: melk / Contains: dairy

Sorbet tallerken

Plate of sorbet **95 kr**

SNACKS

Nachos med rømme & salsa

Nachos with salsa and sour cream **Kr 83**

Inneholder: melk, fløte / Contains: dairy

Pommes frites / French fries

Kr 83

Kyllingerwinger

Chicken wings **Kr 129**

Marinerte oliven

Marinated olives **Kr 65**

Inneholder: sulfitt / Contains: sulphite

VIN / WINE

BOBLER / SPARKLING & CHAMPAGNE

Funambul Equilibri Brut Natur (ESP)	kr 99/475
Jeio Prosecco (IT)	kr 99/475
Taittinger Brut Reserve (FR)	kr 135/795
Leclerc Briant Brut Reserve (FR)	kr 795
Leclerc Briant Rosé (FR)	kr 795
Krug Grand Cuvée (FR)	kr 2500
Dom Perignon (FR)	kr 2500

ROSÈ

Tariquet Rosé (FR)	kr 99/475
Il Mimo (IT)	kr 550

HVITVIN / WHITE WINE

Silber Reite Riesling Trocken (DE)	kr 99/475
Georg Breuer - Rauenthal Estate (DE)	kr 595
Yealands Land Made Riesling (NZ)	kr 110/495
Domaine Wachau - Gruner Veltliner (A)	kr 495
Reyneke Chenin Blanc (ZA)	kr 575
Vifia Tondonia Reserva 1994 (ESP)	kr 950
Soalheiro Alvarinho - Primeiras Vinhas (PT)	kr 595
Fourrey Chablis (FR)	kr 119/575
Fouassier Sancerre "Le Grand Champs" (FR)	kr 575
Tissot Patchwork (FR)	kr 595
Herbauge Muscadet "La Roche Blanc" (FR)	kr 119/575
Claude Val Blanc (FR)	kr 95/450

RØDVIN / RED WINE

Muga Reserva Rioja (ESP)	kr 119/575
Rebels de Batea (ESP)	kr 595
Dominio do Bibei - Lalama	kr 595
Vifia Tondonia Reserva 1994 (ESP)	kr 950
Roagna Barbera Selezione (IT)	kr 515
Occhipinti - Sp68 (IT)	kr 595
Piccini - Rosso di Toscana (IT)	kr 110/495
Bertani - Valpolicella Ripasso (IT)	kr 525
Ridge Estate - East Bench Zinfandel (USA)	kr 795
Domaine Majas - DM Rouge (FR)	kr 99/475
Domaine Juillot - Cuvée Pierre (FR)	kr 525
Domaine Juillot - 1'cru (FR)	kr 750
Claude Val Rouge (FR)	kr 95/450
Chateau Lanessan 1998 (FR)	kr 750
Badenhorst Secateurs (ZA)	kr 110/495

ØL & DRINKER / BEER & DRINKS

ØLMENY / BEER MENU

PÅ TAPP / DRAFT

Hansa . 4.7% (0.4/0.6l)	kr 82/120
Nøgne Ø Blond Ale. 4.5% (0.4l)	kr 112
7 Fjell «Småtøs» American Blond Ale. 4.7% (0.4l)	kr 112
7 Fjell «Tjømmi» Pale Ale. 6% (0.4l)	kr 119
Ægir Ipa. 6.5% (0.4l)	kr 124

I FLASKE / BOTTLED

Nøgne Ø IPA. 7.5% (0.5l)	kr 139
Erdinger Weissbier Hvetø. 5.3% (0.5l)	kr 119
Austmann Northumberland Brown Ale. 5.5% (0.33l)	kr 116
IPA. 6.5% (0.33l)	kr 116
Tre Gamle Damer, Belgian Pale Ale. 5.5% (0.33l)	kr 116
Happy Blond. 4.7% (0.33l)	kr 112
Ægir Bøyla Blond Ale. 4.7% (0.33l)	kr 109
Rallar Amber Ale. 4.7% (0.33l)	kr 109

7 Fjell

Fløien IPA. 6.9% (0.33l)	kr 116
--------------------------	--------

Andre/Others

Sol. Glutenreduert. 4.5% (0.33l)	kr 90
Daura Damm, Glutenfri. 5.4% (0.33l)	kr 105
Heineken. 4.6% (0.33l)	kr 90
Crabbies. Ingefærøl Glutenfri. 4% (0.5l)	kr 119
Bulmers. Eplesider - Tørr. 4.5% (0.5l)	kr 119
Grevenes Pærecider - Söt. 4.7% (0.33l)	kr 90
Bacardi Breezer Orange. 4% (0.25l)	kr 90
Bøtte med Heineken eller Sol	kr 495

DRINKS

Gin & Tonic	
Tanquray gin, tonic og lime	kr 108
Cuba Libre	
Captain Morgan rom, cola og lime	kr 108
Moscow Mule	
Smirnoff, Angustura, Ginger beer og lime	kr 108
Big Apple	
Smirnoff og eplemost	kr 108
Kaffe Baileys	
Baileys Irish Cream og Kaffe	kr 108
Jägerkakao	
Jägermeister og Kakao med krem	kr 108
Irish Coffe	
Bushmills Whiskey, kaffe, krem	kr 108

KAFFE/TE / COFFEE/TEA

Kaffe/Te/ Påfyll	kr 32/10
Americano	kr 44
Espresso	kr 38
Latte	kr 49
Mocca	kr 49
Cappuccino	kr 49
Cortado	kr 44

(Alle espressobaserte drikker lages som doble med mindre noe annet spesifiseres)

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE

Burn Energy (0.35l)	kr 49
Fentimans Ginger Beer (0.33l)	kr 67
Spildemost - Eplemost (0.15/0.75l)	kr 47/155
Clausthaler (0.33l)	kr 55
Clausthaler Pale Lager (0.33l)	kr 55
Erdinger Alkoholfrei (0.5l)	kr 70
Mineralvann (0.33l)	kr 47

(Coca - Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Hansa Orju Appelsin, Hansa Eplejuice)

All vin inneholder i varierende grad svovel.
All øl inneholder gluten, med mindre det er merket med annet i menyen.
All wines contains varying levels of sulfur.
All beers contain gluten, unless otherwise is specified in the menu.