

ALLERGIMERKING

Gluten = (G)
Fisk = (F)
Sesamfrø = (SF)
Egg = (E)
Soya = (S)
Skalldyr = (SK)
Nøtter = (N)
Sulfitter = (SF)
Selleri = (SL)
Peanøtter = (PN)
Sennep = (SN)
Bløtdyr = (B)
Melk & Laktose = (M)
Lupin = (L)

KARIN CARLANDER LINSERVIETTER 2 PK NOK 195,-



NÅ KAN DU KJØPE SERVIETTENE TIL RENAA:MATBAREN

SERVIETTENE ER DESIGNET AV KARIN CARLANDER
KARIN CARLANDER ER UTDANNET VED THE ROYAL DANISH
ACADEMY OF FINE ARTS, SCHOOL OF DESIGN

DE VAKRE LINSERVIETTENE ER HÅNDVEVET OG INSPIRERT AV
JAPANSKE OG NORDISKE DESIGNTRADISJONER

DESIGNET KALLES SHASHIKO

FARGEN ER INSPIRERT AV DEN GRÅ/GRØNNE MOSEN DU FINNER
PÅ TRÆRNE OG STEINENE VÅRE
EN ÅPENBAR FARGE FOR OSS, MENER VI, SIDEN DEN
REPRESENTERER DEN NORDISKE NATUREN

MATBAREN LUNSJ, SERVERES FRA 11-16

SNACKS

PICKLES MARINERTE OG PRESSERVERTE GRØNNSAKER*
(SF,M,SL) **79**
OLIVEN «BELLE DE CERIGNOLA» ØKOLOGISK PØLSE
FRA ASK OG FERSKOST FRA STAVANGER YSTERI*
(M,SU,SL) **89**

FORRETTER

SALAT MIMOSA MED EGG HJERTESALAT, ASPARGES,
GRØNNE ERTER, JÆROST, SENNEPSVINAIGRETTE
OG GRESSLØK* (SN,E,M) **198**
BLÅSKJELL I SIDER HARDANGERCIDER, MYSE
OG CURRYMAJONES (B,E,M,SN,G) **185**
MED POMMES FRITES **220**
**SPEKEFJØL «TIL ÉN SULTEN ELLER TO
SMÅSULTNE»** TREFJØL MED ET GODT UTVALG
SPEKEMAT FRA HER OG DER (SL,SU) **1/2 180 1/1 250**

* Retten er vegetarisk eller kan tilpasses
vegetarianere

DANSK SMØRBRØDMENY

ALLE VÅRE SMØRBRØD LAGES MED VÅRT EGET
MALT-SURDEIGSRUGBRØD

VELG FRITT BLANT DISSE SMØRBRØD, MINIMUM 2
2 STK 180 / 3 STK 240

RØRT TARTAR, KAPERS OG PEPPEROT (SN,E,SU,M,G)
HÅNDPILLEDE REKER OG EGG (SK,E,SN,SU,M,G)
TORSKEPINNE, ESTRAGON OG SYLTET LØK
(E,SN,SU,F,M,G)
KYLLINGSALAT HOLTE GÅRD, GRØNNKÅL OG SENNEP
(SN,SU,G,M)
MATJESSILD FRA HAUGESUND, POTETKREM, KARSE
OG RØDLØK (F,SL,SN,SU,M,G,E)
«STEAK SANDWICH», ESTRAGON, CRISPY OG
GRILLET LØK, OG BRØNNKARSE (E,SN,SU,G,M)

VARMRETTER

KOLJE OG RAMSLØK VÅRLØK, ERTER OG SITRON
(F,SL,M) **249**
BLACK ANGUS-BURGER 150G, MED TRØFFEL-
CHEDDAR, KARAMELLISERT LØK, HUSETS BBQ SAUCE,
BACON (M,G,S,F,SL,SU) **198** MED POMMES FRITES **230**
ENTRECÔTE 250G, HÅNSORTERT NORSK ENTRECÔTE,
STUET GRØNNKÅL, LØKRINGER, URTESMØR OG STEKESJY
MED RØKT MARG (G,M,SL,S,E) **395**

TILBEHØR / SIDEORDERS

BLADSALAT KREMET VINAIGRETTE, SJALOTTLØK
OG HVITLØKSRØMME (G,M) **55**
GRØNNKÅL VINAIGRETTE, SJALOTTLØK OG
HVITLØKSRØMME (G,M) **55**
BAKTE HANASAND-TOMATER, MANDEL
OG NØTTESMØR (N,M) **70**
MARINERTE BETER MED EPLEDDIK, RISTEDE
GRESSKARKJERNER OG SENNEP (SN,SU) **70**
STEKTE POTETER MED ROSMARIN (M) **60**
KOKTE POTETER MED URTER (M) **60**
POMMES FRITES MED ROSMARIN OG PARMESAN **70**
POMMES FRITES (G) **60**
CURRY AIOLI (SN,E,SL) **30**
MAJONES (SN,E,SL) **20**

OST

3 STK OSTER DAGENS OSTER, KVEDE OG
KNEKKEBRØD MED KARVE (M,G) **160**

DESSERT

RENAAS SJOKOLADEKAKE, LAKRISGELATO
OG BRINGEBÆR (E,M) **140**

MATBAREN DRIKKE

MUSSERENDE

NATURAL EQUILIBRI FUNAMBUL (XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) CAVA, SPANIA. NV **120/595**
TAITTINGER BRUT RESERVE (PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY) CHAMPAGNE, FRANKRIKE. NV **195/995**
EDEL SIDER FRA HARDANGER 75CL **89/445**

HVITVIN

HUSETS HVITVIN **99/499**
JO LANDRON LA LOUVETRIE (MELON DE BOURGOGNE) MUSCADET SÈVRE ET MAINE, FRANKRIKE. 2016 **120/595**
VILLA WOLF RIESLING DRY (RIESLING) PFALZ, TYSKLAND. 2016 **125/625**
BADENHORST SECATEURS (CHENIN BLANC), SWARTLAND, SØR-AFRIKA. 2017 **130/650**
BORGEOT BOURGOGNE (CHARDONNAY) BURGUND, FRANKRIKE. 2016 **165/820**
GREYWACKE (SAUVIGNON BLANC) MARLBOROUGH, NEW ZEALAND. 2016 **175/870**
NIKOLAIHOF IM WEINGEBIRGE (GRÜNER VELTLINER) WACHAU, ØSTERRIKE. 2016 **185/925**
ROCHE DE BELLENE MEURSAULT VIEILLES VIGNES (CHARDONNAY) BURGUND, FRANKRIKE. 2015 **260/1315**

RØDVIN

HUSETS RØDVIN **99/499**
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA CLASSICO (CORVINA, RONDINELLA) VENETO, ITALIA. 2016 **120/595**
JP BRUN L'ANCIEN (GAMAY) BEAUJOLAIS,FRANKRIKE. 2017 **130/655**
HEINRICH (BLAUFRANKISH) BURGENLAND, ØSTERRIKE. 2016 **130/655**
CUNE RESERVA (TEMPRANILLO) RIOJA, SPANIA. 2014 **145/735**
OCCHIPINTI SP68 (FRAPPATO, NERO D'AVOLA) TERRE SICILIANE, ITALIA. 2016 **155/780**
HUBER-VERDEREAU (PINOT NOIR) BOURGOGNE, FRANKRIKE. 2016 **165/820**
CLOS DU JAUGUEYRON HAUT-MEDOC (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT) BORDEAUX, FRANKRIKE. 2015 **190/965**
LUIGI PIRA BAROLO SERRALUNGA (NEBBIOLO) PIEMONTE, ITALIA. 2014 **220/1105**

DESSERTVIN

OREMUS LATE HARVEST (FURMINT, MUSCAT, HARSLEVELU) TOKAJI, UNGARN. 2015 **115**
FAGAYRA MAURY ROUGE (GRENACHE) ROUSSILLON, FRANKRIKE. 2015 **125**

ØL

LERVIG PILS FAT 40CL **89**
LUCKY JACK FAT 40CL **99**
VI HAR ET BREDT UTVALG AV ØL PER FLASKE, SPØR SERVITØREN FOR MER INFORMASJON FRA **110**

ALKOHOLFRI

JUICER FRA ULLANDHAUG 33CL **57**
GRØNVIK MUSSERENDE EPLEMOST **74/155**
RENAA'S EPLEMOST 33/75CL **59/120**
KIVIKS HYLLEBLOMSTVIN **62/129**
ALKOHOLFRI TT ØL FRA **63**
MINERALVANN 33CL **44**
PUREZZA SPARKLING **48**

KAFFE OG TE

AMERICANO **36**
ESPRESSO **34**
MACCHIATO **39**
CORTADO **39**
CAPPUCINO **44**
CAFFE LATTE **48**
VARM SJOKOLADE **49**
TE **36**

BRENNEVIN

TANQUERAY GIN & TONIC **135**
HENDRICKS GIN & TONIC **155**
APEROL SPRITZ **125**
MOSCOW MULE **145**
LINIE AQUAVIT **125**
COGNAC PARK VSOP **125**
GRAPPA **125**
IRISH COFFEE **140**

MATBAREN MIDDAG, SERVERES FRA KL 1600

SNACKS

PICKLES OG DIPP, MARINERTE OG PRESERVERTE GRØNNSAKER* (SU,M,SL) **89**
NASSE NØFF, PUFFA GRISESVOR MED BAKT HVITLØKSMAJONES OG EDDIK (E,SU,SN) **120**
OLIVEN «BELLE DE CERIGNOLA» ØKOLOGISK PØLSE FRA ASK OG FERSKOST FRA STAVANGER YSTERI* (M,SU,SL) **89**
ØSTERS «TSARSKAYA» MIGNONETTE MED SJALOTTLØK OG EDDIK (B,SU) **49 PR STK**
KLIPPFISK BOLINHOS OG RISTET GJÆR-EMULSJON (M,E,G,F) **49 PR STK**
KYLLINGLEVER MED SENNEPSYLTET RABARBRA, PEPPERROT, SITRONTIMIAN OG GRILLET BRØD (SN,G,M,E,SU) **120**

FORRETTER

SALAT MIMOSA MED EGG HJERTESALAT, ASPARGES, GRØNNE ERTER, JEROST, SENNEPSVINAIGRETTE OG GRESSLØK* (SN,M,E) **198**
CAVATELLI VERDE RAMSLØK, PULPO OG N'DUJA-PØLSE (B/F,G,E,M,SL) **159**
BLÅSKJELL I SIDER HARDANGERSIDER, MYSE OG CURRYMAJONES **185** M/POMMES FRITES (B,E,M,SN,G) **220**
LANDPATÉ «NASSE NØFF» TERRINE MED PICKLES OG SYLTET SENNEP (SN,SU,SL,M,E) **190**
KAMSKJELL FRA HITRA TYNNE SKIVER, VINAIGRETTE MED HYLLEBLOMST, RUG OG DILL (SK,G,E,SU,SN,S) **220**
SPEKEFJØL «TIL ÉN SULTEN ELLER TO SMÅSULTNE» TREFJØL MED ET GODT UTVALG SPEKEMAT FRA HER OG DER (SL,SU) **1/2 180 1/1 250**

* Retten er vegetarisk eller kan tilpasses vegetarianere

VARMRETTER

NYKÅL GRILLET BRØDSALAT, POTET OG MORKELDASHI* (M,G,N,S) **240**
REGNBUERØTTER FRA VANG BAKT I TAJINE MED VADOUVAN CURRY, YOGHURT, QIONOA & GRØNNKÅL* (M,SL,SN) **180**
KOLJE OG RAMSLØK VÅRLØK, ERTER OG SITRON (F,SL,M) **249**
PIGGVAR KOTELETT GRILLET MED NYKÅL OG PURRELØK (F,M,S,N,G) **390**

BLACK ANGUS-BURGER 150G, MED TRØFFEL-CHEDDAR, KARAMELLISERT LØK, HUSETS BBQ SAUCE, BACON (M,G,S,F,SL,SU) **198** MED POMMES FRITES **230**
ENTRECÔTE 250 GRAM, HÅNSORTERT NORSK ENTRECOTE, STUET GRØNNKÅL, LØKRINGER, URTESMØR OG STEKESJY MED RØKT MARG (G,M,SL,S,E) **395**

**MATBARENS' GODT Å DELE...
FOR 2 ELLER FLERE**

LAMMEBOG MED UMAMIPASTE, SALAT MED GRILLET LØK OG STEKTE POTETER (G,S,M,SU) **HEL 3-4P 895 HALV 2P 495**
(OBS:40-50 MINUTTER)

GRILLET TORSKEHALE BBQ, KOMBU, SVISKER, NEPER, BRUNET SMØR OG SJALOTTLØK (S,F,M,SU,G,E)
FOR 2P 595 (OBS:30-40 MINUTTER)

TILBEHØR / SIDEORDERS

BLADSALAT KREMET VINAIGRETTE, SJALOTTLØK OG HVITLØKSRØMME (G,M) **55**
GRØNNKÅL VINAIGRETTE, SJALOTTLØK OG HVITLØKSRØMME (G,M) **55**
BAKTE HANASAND-TOMATER, MANDEL OG NØTTESMØR (N,M) **70**
MARINERTE BETER MED EPLEDDIK, RISTEDE GRESSKARKJERNER OG SENNEP (SN,SU) **70**
STEKTE POTETER MED ROSMARIN (M) **60**
KOKTE POTETER MED URTER (M) **60**
POMMES FRITES MED ROSMARIN OG PARMESAN **70**
POMMES FRITES (G) **60**
CURRY AIOLI (SN,E,SL) **30**
MAJONES (SN,E,SL) **20**

OST

4 STK OSTER DAGENS OSTER, KVEDE OG KNEKKEBRØD MED KARVE (M,G) **189**

DESSERT

GULROT «KAKE» APPELSIN, HVIT SJOKOLADEKREM OG KRYDDER (E,G,M) **120**
«GO'IS» DAGENS ISER, GELATO OG SORBETER FRA VÅR GELATERIA MED NØTTEKJEKS (M,E,N,G) **140**
RENAAS SJOKOLADEKAKE, LAKRISGELATO OG BRINGEBÆR (E,M,G) **140**
RABARBRA BAKT MED MANDEL OG PISTASJGELATO (N,M,E,G) **140**

TIL BARN KAN VI SERVERE ½ PORSJONER AV ALLE RETTER UNNTATT LAMMEBOG, TORSKEHALE OG ENTRECÔTE.

DAGENS FISK, KJØTT ELLER 4-RETTER
SE TAVLEN

MIDDAG

DRIKKE
↓