

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

RØDBETER MANDLER OG GRESSKARKJERNEPURÉ
(M) **89**

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,
ASPARGESBØNNER, GRØNNE ERTER, JEROST,
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

LYSING VÅRLØK, ERTER OG SITRON
(F,M) **249**

BLACK ANGUS-BURGER 160G, MED 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 OG
SJALOTTLØK (G,M) **55**

GRØNNKÅL VINAIGRETTE, SJALOTTLØK (G,M) **55**

MARINERTE BETER MED EPLEDDIK, RISTEDE
GRESSKARKJERNER OG SENNEP (SN,SU) **70**

BAKTE HANASAND-TOMATER, MANDEL
OG NØTTESMØR (N,M) **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. 2015 **120/595**
LAHERTE ULTRADITION (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. 2017 **120/595**
VILLA WOLF RIESLING DRY (RIESLING) PFALZ, TYSKLAND. 2017 **125/625**
BADENHORST SECATEURS (CHENIN BLANC), SWARTLAND, SØR-AFRIKA. 2017 **135/675**
ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE BLANC (CHARDONNAY) BURGUND, FRANKRIKE. 2017 **150/750**
VACHERON (SAUVIGNON BLANC) SANCERRE, FRANKRIKE. 2017 **180/930**
NIKOLAIHOF IM WEINGEBIRGE (GRÜNER VELTLINER) WACHAU, ØSTERRIKE. 2016 **185/925**

RØDVIN

HUSETS RØDVIN **99/499**
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA CLASSICO (CORVINA, RONDINELLA) VENETO, ITALIA. 2017 **120/595**
JP BRUN L'ANCIEN (GAMAY) BEAUJOLAIS,FRANKRIKE. 2017 **135/690**
HEINRICH (BLAUFRANKISH) BURGENLAND, ØSTERRIKE. 2016 **135/690**
CUNE RESERVA (TEMPRANILLO) RIOJA, SPANIA. 2014 **145/735**
OCCHIPINTI SP68 (FRAPPATO, NERO D'AVOLA) TERRE SICILIANE, ITALIA. 2017 **155/795**
HUBER-VERDEREAU (PINOT NOIR) BOURGOGNE, FRANKRIKE. 2017 **170/875**
CLOS DU JAUGUEYRON PETIT JAUG (CAB. SAUVIGNON, MERLOT) MARGAUX, BORDEAUX, FRANKRIKE. 2015 **225/1125**

DESSERTVIN

OREMUS LATE HARVEST (FURMINT, MUSCAT, HARSLEVELU) TOKAJI, UNGARN. 2016 **115**
FAGAYRA MAURY ROUGE (GRENACHE) ROUSSILLON, FRANKRIKE. 2016 **125**

ØL

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

ALKOHOLFRI

JUICER FRA ULLANDHAUG 25CL **57**
RENAA'S EPLEMOST 25/75CL **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 **135**
MOSCOW MULE **145**
LINIE AQUAVIT **125**
COGNAC PARK VSOP **125**
GRAPPA **125**
IRISH COFFEE **140**

MATBAREN MIDDAG, SERVERES FRA KL 1600

SNACKS

RØDBETER MANDLER OG GRESSKARKJERNEPURÉ *(M)* **89**
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**

FORRETT

SURDEIG «FLAMICHE» REBLOCHONOST, LØK, RØROSRØMME OG SORT TRØFFEL* *(M,G)* **169**
SALAT «GOURMAND» ANDELEVER HJERTESALAT, BACON, ASPARGESBØNNER, SENNEPSVINAIGRETTE *(SN,M,E,G)* **210**
CAVATELLI «FUNGHI» PORTOBELLO, SORT TRØFFEL OG BACON *(G,E,M)* **159**
BLÅSKJELL I SIDER HARDANGERSIDER, MYSE OG CURRYMAJONES **185** M/POMMES FRITES *(B,E,M,SN,G)* **220**
KAMSKJELL FRA HITRA OG KVEITE 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

VARMRETT

REGNBUERØTTER FRA VANG. BAKT I TAJINE MED VADOUVAN CURRY, YOGHURT, QUINOA OG GRØNNKÅL* *(M,SL,SN)* **180**
BLOMKÅL SMØRSTEKT MED SURDEIGSBRØD, KONFITERT SOPP, MYSE, SITRON OG PEPPERROT* *(L,G,SN)* **210**
BAKT ROTSELLERI POTET, PARMESAN OG TRØFFEL* *(M)* **220**
LYSING VÅRLØK, ERTER OG SITRON *(F,M)* **249**
PIGGVAR KOTELETT GRILLET MED SPISSKÅL OG PURRELØK *(F,M,S,N,G)* **390**
BLACK ANGUS-BURGER 160G, MED CHEDDAR, KAMELLISERT LØK, HUSETS BBQ SAUCE, BACON *(M,G,S,F,SL,SU)* **198** MED POMMES FRITES **230**
ENTRECÔTE 250 GRAM, HÅNSORTERT NORSK ENTRECÔTE, 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,E)*
FOR 2P 595 (OBS:30-40 MINUTTER)

TILBEHØR / SIDEORDERS

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

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)* **140**
POSJERT PÆRE BAKT MED MANDEL OG PISTASJGELATO *(N,M,E,G)* **140**

TIL BARN KAN VI SERVERE ½ PORSJONER AV ALLE RETTER

DAGENS FISK, KJØTT ELLER 4-RETT
SE TAVLEN

MIDDAG

DRIKKE
↓