

MATBAREN DINNER, SERVED FROM MO - SAT FROM 16:00 AND ON SUNDAY ALL DAY

SNACKS

BEETROOTS ALMONDS AND ORANGE *(N)* **89**

«**PICKLES**» AND DIP, MARINATED, PICKLED AND PRESERVED VEGETABLES AND HERBS FROM OUR CELLAR* *(SF,M,SL)* **89**

PADRON CHILLI SALT *(E,SU,SN)* **120**

CRISPY PORK SKIN WITH BAKED GARLIC EMULSION AND VINEGAR *(E,SU,SN)* **120**

OLIVES «BELLE DE CERIGNOLA» ECOLOGICAL SAUSAGE FROM ASK AND FRESH CHEESE FROM STAVANGER YSTERI* *(M,SL,SU)* **89**

SALTED COD BLACK OLIVE AND GRILLED SOURDOUGH BREAD *(M,E,G,F)* **98**

OYSTERS, DAILY SELECTION MIGNONETTE WITH SHALLOTS AND VINEGAR *(B,SU)* **DAILY PRICE**

APPETIZERS

SOURDOUGH «FLAMICHE» REBLOCHON CHEESE, ONION, SOUR CREAM FROM RØROS AND BACON* *(M,G)* **189**

MIMOSA SALAD WITH EGG BABY GEM, GREEN PEAS, PARMESAN, MUSTARD VINAIGRETTE AND CHIVES* *(SN,M,E)* **198**

CAVATELLI «VERDE» RAMSON, CHORIZO AND SQUID *(G,E,M)* **189**

MUSSELS IN 'BASQUE' CIDER FROM LERVIG, WHEY AND CHIPOTLE AIOLI **185** W/FRIES *(B,E,M,SN,G)* **220**

OUR WOODBOARDS

ASSORTED SEAFOOD FROM ROGALAND

SMOKED SHRIMPS, SMOKED XO SALMON AND EEL FROM MIKAEL *(SK,G,E,SU,SN,S)* **220**

CURED MEAT & CHARCUTERIE PLATTER CURED SPECIALITIES FROM “HERE AND THERE” *(SL,SU)* **1/2 180 1/1 250**

* Vegetarian or easily adapted to vegetarians, please ask your waiter

MAIN COURSE

RAINBOW CARROTS BAKED IN A TAJINE WITH VADOUVAN CURRY, YOGHURT, QUINOA & KALE* *(M,SL,SN)* **180**

CAULIFLOWER FRIED IN BUTTER, SOURDOUGH BREAD, MUSHROOMS, WHEY, LEMON AND HORSE RADDISH* *(L,G,SN)* **210**

HAKE AND RAMSON SPRING ONION, GREEN PEAS AND LEMON *(F,M)* **249**

TURBOT ON THE BONE GRILLED, WITH CAPER BUTTER AND LEEK *(F,M,S,N,G)* **390**

«**BLACK» ANGUS BURGER** 160G WITH CHEDDAR, CARAMELIZED ONION, HOUSE BBQ SAUCE AND BACON **198** W/FRIES *(M,G,S,F,SL,SU)* **230**

ENTRECÔTE 250G, PREMIUM GRADE NORWEGIAN ENTRECÔTE, ONION RINGS, HERB BUTTER, FRIED PADRONS *(G,M,SL,S,E)* **395**

MATBARENS’ EVEN BIGGER PLATES... FOR 2 OR MORE

LAMB SHOULDER UMAMIPASTE, SALAD WITH GRILLED ONIONS AND OVEN BAKED POTATOES *(G,S,M,SU)* 3-4P **895** | 2P **495** (NOTE:40-50 MIN)

BBQ COD TAIL BBQ WITH KOMBU, PRUNES AND BROWNEED BUTTER, TURNIP CREAM AND SHALLOTS *(S,F,M,SU,E,G)* 2P **595** (NOTE:30-40 MIN)

SIDE ORDERS

GREEN SALAD BUTTERMILK VINAIGRETTE AND SHALLOTS *(G,M)* **55**

KALE LEMON VINAIGRETTE, SHALLOTS *(G,M)* **55**

BAKED HANASAND TOMATOES ALMONDS AND BROWN BUTTER *(N,M)* **70**

BEETROOTS SALTBAKED AND PICKLED W/ PUMPKIN SEEDS AND MUSTARD *(SN,SU)* **70**

OVEN BAKED POTATOES WITH ROSEMARY *(M)* **60**

BOILED POTATOES WITH HERBS *(M)* **60**

FRENCH FRIES W/ ROSEMARY AND PARMESAN **70**

FRENCH FRIES *(G)* **60**

CHIPOTLE AIOLI *(SN,E,SL)* **30**

MAYONNAISE *(SN,E,SL)* **20**

CHEESE

ASSORTED CHEESE PLATTER QUINCE AND CRISPY FRUIT BREAD *(M,G)* **189**

DESSERT

YUZU TART CITRUS COMPOTE AND VERBENA *(E,G,M,N)* **140**

«**GO IS**» TODAYS SELECTION GELATO, ICECREAMS AND SORBET FROM OUR GELATERIA, WITH AN OAT COOKIE *(M,E,N,G)* **140**

RENAA’S CHOCOLATE CAKE, LIQUORICE GELATO AND RASPBERRIES *(E,M,G)* **140**

RHUBARB BAKED WITH ALMONDS AND PISTACHIO GELATO *(N,M,E,G)* **140**

FOR CHILDREN WE CAN SERVE 1/2 PORTIONS OF ALL DISHES

SEE THE BLACKBOARD FOR TODAY'S SPECIALITIES

MATBAREN LUNSJ, SERVERES FRA MAN - LØR KL 11-16

SNACKS

RØDBETER MANDLER OG APPELSIN *(N)* **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, ASPARGES, GRØNNE ERTER, PARMESAN, SENNEPSVINAIGRETTE OG GRESSLØK* *(SN,E,M)* **198**

BLÅSKJELL MED BASQUE CIDER FRA LERVIG, MYSE OG RØKT CHIPOTLE MAJONES **185** M/POMMES FRITES *(B,E,M,SN,G)* **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 RUGBRØD

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 FRA HOVELSRUD GRØNNKÅL OG SENNEP

(SN,SU,G,M)

NORRØNASILD 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 RAMSLØK, ERTER OG SITRON *(F,M)* **249**

BLACK ANGUS BURGER 160G, MED CHEDDAR, KARAMELLISERT LØK, HUSETS BBQ SAUCE OG BACON *(M,G,S,F,SL,SU)* **198** MED POMMES FRITES **230**

ENTRECÔTE 250G, HÅNSORTERT NORSK ENTRECÔTE, FRITTERTE PADRONS, LØKRINGER, URTESMØR *(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 EPLEEDDIK, 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**

CHIPOTLE AIOLI *(SN,E,SL)* **30**

MAJONES *(SN,E,SL)* **20**

OST

3 STK OSTER DAGENS OSTER, KVEDE OG FRUKTBRØD *(M,G)* **160**

DESSERT

RENAA'S SJOKOLADEKAKE, LAKRISGELATO OG BRINGEBÆR *(E,M)* **140**

«**GO'IS**» DAGENS ISER, GELATO OG SORBETER FRA VÅR GELATERIA MED HAVRE COOKIE *(M,E,N,G)* **140**

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)

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**
DANSK SPARKLING TEA 75CL **99/495**

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 SERVITØREN 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 MAN - LØR KL 1600
OG HELE DAGEN SØNDAG

SNACKS

RØDBETER MANDLER OG APELSIN *(M)* **89**
PICKLES OG DIPP, MARINERTE OG PRESERVERTE GRØNNSAKER* *(SU,M,SL)* **89**
PADRON'S CHILI SØL-SALT *(M,E,G,F)* **89**
NASSE NØFF, PUFFA GRISESVOR MED BAKT HVITLØKSMÅJONES OG EDDIK *(E,SU,SN)* **120**
OLIVEN «BELLE DE CERIGNOLA» ØKOLOGISK PØLSE FRA ASK OG FERSKOST FRA STAVANGER YSTERI* *(M,SU,SL)* **89**
KLIPPFISK KREM MED OLIVEN OG GRILLET SURDEIGSBRØD *(M,E,G,F)* **98**

ØSTERS, DAGENS UTVALG MIGNONETTE MED SJALOTTLØK OG EDDIK *(B,SU)* **DAGENS PRIS**

FORRETT

SURDEIG «FLAMICHE» REBLOCHONOST, LØK, RØROSRØMME OG BACON *(M,G)* **189**
SALAT MIMOSA MED EGG HJERTESALAT, ASPARGES, GRØNNE ERTER, PARMESAN, SENNEPSVINAIGRETTE OG GRESSLØK* *(SN,E,M)* **198**
CAVATELLI «VERDE» RAMSLØK, CHORIZO OG AKKAR *(G,E,M)* **189**
BLÅSKJELL MED BASQUE CIDER FRA LERVIG, MYSE OG RØKT CHIPOTLE MAJONES **185** M/POMMES FRITES *(B,E,M,SN,G)* **220**

PÅ PLANKE

ASSORTERT SJØMAT FRA ROGALAND RØKTE REKER, RØKT XO LAKS OG ÅL FRA MIKAEL *(SK,G,E,SU,SN,S)* **220**
SPEKEFJØL «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 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**
LYSING OG RAMSLØK VÅRLØK, ERTER OG SITRON *(F,M)* **249**
PIGGVAR KOTELETT GRILLET MED KAPERSSMØR OG PURRELØK *(F,M,S,N,G)* **390**
BLACK ANGUS-BURGER 160G, MED CHEDDAR, KAREMELLISERT LØK, HUSETS BBQ SAUCE, BACON *(M,G,S,F,SL,SU)* **198** MED POMMES FRITES **230**
ENTRECÔTE 250G, HÅNSORTERT NORSK ENTRECÔTE, FRITTERTE PADRON'S, LØKRINGER, URTESMØR *(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

BLADSAT 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**
CHIPOTLE AIOLI *(SN,E,SL)* **30**
MAJONES *(SN,E,SL)* **20**

OST

4 STK OSTER DAGENS OSTER, KVEDE OG FRUKTBRØD *(M,G)* **189**

DESSERT

YUZU TERTE MED SITRUSKOMPOTT, VERBENA *(E,G,M,N,)* **140**
«GO'IS» DAGENS ISER, GELATO OG SORBETER FRA VÅR GELATERIA MED HAVRE COOCKIE *(M,E,N,G)* **140**
RENAA'S SJOKOLADEKAKE, LAKRISGELATO OG BRINGEBÆR *(E,M)* **140**
RABARBRA 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
↓