

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** SEA SALT AND DULSE *(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** COZ LETTUCE, GREEN PEAS, PARMESAN AND MUSTARD VINAIGRETTE *(SN, M, E)* **198**

***CAVATELLI** PORTOBELLO AND BACON *(G, E, M)* **189**

***PUMPKIN SOUP** PARMESAN, HONEY, SAGE AND A SUORDOUGH TOAST WITH FRESH CHEESE AND CURED HAM *(G, M)* **189**

MUSSELS IN CIDER FROM HARDANGER, 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, WITH GRILLED SALAD, ONIONS AND OVEN BAKED POTATOES *(G, S, M, SU)* 3-4P **950** | 2P **560** (NOTE:**40-50** MIN)

BBQ COD TAIL BBQ WITH KOMBU, PRUNES AND BROWNED 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 *(M, 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**

NORWEGIAN PEARS 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, GRØNNE ERTER, PARMESAN, SENNEPSVINAIGRETTE OG GRESSLØK *(SN, E, M)* **198**

***GRESSKARSUPPE** PARMESAN, HONNING, SALVIE OG SURDEIGSTOAST TOPPET MED FERSKOST OG SPEKESKINKE *(G, M)* **189**

BLÅSKJELL MED CIDER FRA HARDANGER, 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, HÅNDSORTERT 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) Skaldyr = (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. 2016 **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. 2018 **120/595**
VILLA WOLF RIESLING DRY (RIESLING) PFALZ, TYSKLAND. 2018 **125/625**
BADENHORST SECATEURS (CHENIN BLANC), SWARTLAND, SØR-AFRIKA. 2018 **135/675**
ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE BLANC (CHARDONNAY) BURGUND, FRANKRIKE. 2017 **150/750**
VACHERON (SAUVIGNON BLANC) SANCERRE, FRANKRIKE. 2018 **180/930**
NIKOLAIHOF IM WEINGEBIRGE (GRÜNER VELTLINER) WACHAU, ØSTERRIKE. 2018 **185/925**

RØDVIN

HUSETS RØDVIN **99/499**
JP BRUN L' ANCIEN (GAMAY) BEAUJOLAIS, FRANKRIKE. 2018 **135/690**
HEINRICH (BLAUFRÄNKISCH) BURGENLAND, ØSTERRIKE. 2016 **135/690**
CUNE RESERVA (TEMPRANILLO) RIOJA, SPANIA. 2015 **145/735**
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA RIPASSO (CORVINA, RONDINELLA) VENETO, ITALIA. 2016 **145/735**
OCCHIPINTI SP68 (FRAPPATO, NERO D' AVOLA) TERRE SICILIANE, ITALIA. 2018 **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, HARSLEVELÜ) TOKAJI, UNGARN. 2017 **115**
FAGAYRA MAURY ROUGE (GRENACHE) ROUSSILLON, FRANKRIKE. 2016 **125**

ØL

LERVIG PILS FAT 40CL **89**
LERVIG GALAXY CITRA FLICKER, PALE ALE 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**
MUSSERENDE EPLEMOST FRA GRØNVIK GÅRD **59/225**
RENAA'S EPLEMOST 25/75CL **59/120**
KIVIKS HYLLEBLOMSTVIN **59/225**
ALKOHOLFRI TT ØL FRA 70
MINERALVANN 33CL **44**
PUREZZA SPARKLING VANN **48**

KAFFE OG TE

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

BRENNEVIN

BOMBAY 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 PELSIN *(M)* **89**
***PICKLES** OG DIPP, MARINERTE OG PRESERVERTE GRØNNSAKER *(SU, M, SL)* **89**
***PADRON'S CHILI** HAVSALT OG SÖL *(M, E, G, F)* **89**
NASSE NØFF, PUFFA GRISESVOR MED BAKT HVITLØKSMAJONES OG EDDIK *(E, SU, SN)* **120**
***OLIVEN «BELLE DE CERIGNOLA»** ØKOLOGISK PØLSE FRA ASK OG FERKOST 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**

FORRETTER

***SURDEIG «FLAMICHE»** REBLOCHONOST, LØK, RØROSØMME OG BACON *(M, G,)* **189**
***SALAT MIMOSA MED EGG** HJERTESALAT, GRØNNE ERTER, PARMESAN, SENNEPSVINAIGRETTE OG GRESSLØK* *(SN, E, M)* **198**
***CAVATELLI** PORTOBELLO SOPP OG BACON *(G, E, M)* **189**
***GRESSKARSUPPE** PARMESAN, HONNING, SALVIE OG SURDEIGSTOAST TOPPET MED FERKOST OG SPEKESKINKE *(G, M)* **189**
BLÅSKJELL MED CIDER FRA HARDANGER, 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

VARMRETTER

***REGNBUERØTTER** BAKT I TAJINE MED VADOUVAN CURRY, YOGHURT, QUINOA OG GRØNNKÅL *(M, SL, SN)* **180**
***BLOMKÅL** SMØRSTEK 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, KARAMELLISERT LØK, HUSSETS BBQ SAUCE, BACON *(M, G, S, F, SL, SU)* **198** MED POMMES FRITES **230**
ENTRECÔTE 250G, HÅNDSORTERT NORSK ENTRECÔTE, FRITTERTE PADRON'S, LØKRINGER, URTESMØR *(G, M, SL, S, E)* **395**

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

LAMMEBOG MED UMAMIPASTE, GRILLET SALAT, LØK OG STEKTE POTETER *(G, S, M, SU)* **HEL 3-4P 950 HALV 2P 560** (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 *(M, 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 OG 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**
NORSK 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-RETTER
SE TAVLEN

MIDDAG

DRIKKE
↓