

KVELDSMENY

BOBLETYGG KR 165/ 700,- (HALVFLASKE CHAMPAGNE).

Kokkens "amuse bouche", serveres med et glass bobler fra baren.

SPEKEFAT KR 125,-

Norsk spekemat, aioli og hjemmebakt brød.
Ih: Hvete, spelt, egg, sennep, sulfitt

OSTEFAT KR 165,-

Tre norske oster med brød og noe søtt.
Ih: Hvete, spelt, melk, nøtter

JA TAKK, BEGGE DELER! KR 249,-

Ost og spekemat med brød, aioli og oliven.
Ih: Hvete, spelt, egg, melk, nøtter, sulfitt

Oliven kr 45,-

Hummus og Dukkah kr 65,-
(nøtter)

Aioli kr 20,-

Nøtter kr 45,-

SMÅ KALASER

KLIPPFISK KR 160,-

Klippfisk salat med potet og purreløkskum
Ih: Fisk, egg, hvete, melk, sulfitt

TOSTADA KR 125,-

Ceviche og søtpotet på mais tostada
Ih: fisk, egg, sulfitt

KRABBE KR 170,-

Hitra krabbe, nudler, chili og cashewmelk
Ih: krabbe, hvete, egg, sulfitt

KLASSISKE KALASER

KREMET FISKESUPPE KR 155,-/ 195,-

Kremet suppe med blåskjell fra Trøndelag
og grønnsaker. Serveres med hjemmebakt brød.
Ih: Fisk, skjell, skalldyr, selleri, melk, sulfitt

STORE KALASER

DAGENS VEGETAR KR 235,-

Byggotto med sesongens
grønnsaker og revet, lagret ost
Ih: Bygg, hvete, melk, sulfitt

DAGENS FANGST KR 295,-

Fennikel og skalldyrsaus
Ih: Fisk, skalldyr, melk, sulfitt

DAGENS KJØTT KR 315,-

Aubergine, brokkolini og
rødvinsaus
Ih: Melk, bokhvete, bygg, selleri, soya, sulfitt

VI ANBEFALER

Klippfisk

Dagens fangst

*

Dagens kjøtt

Kokkens ost

*

Tindved

3-retter kr 555,-

4-retter kr 595,-

5-retter kr 655,-

Våre servitører har et generøst utvalg av
drikke, med og uten alkohol.
Spør oss gjerne hva vi har å tilby
fra vårt rikholdige vinlager!

SØTE KALASER

TINDVED KR 140,-

Yoghurt, curd og smuler
Ih: Melk, egg

SJOKOLADE KR 150,-

Valrhonakrem og bringebær
Ih: Melk, egg, hvete,

DAGENS KAKE KR 65,-

Ih: Varierer

GODTERISKÅL KR 55,-

"Petit four" fra kjøkkenet.
Ih: Varierer

EVENING MENU

CHEF'S "AMUSE BOUCHE"

SERVED WITH BUBBLES FROM THE BAR 165,- / 700,- (HALF BOTTLE CHAMPAGNE)

CURED MEATS KR 125,-

Norwegian cured meats, aioli and bread
Ih: Wheat, spelt, egg, mustard, sulphite

CHEESE PLATTER KR 165,-

3 norwegian cheeses with bread and something sweet
Ih: Milk, wheat, spelt, nuts

BOTH, PLEASE! KR 249,-

Norwegian cheese and cured meats, with bread, aioli and olives
Ih: Wheat, spelt, egg, mustard, sulphite, nuts

Olives kr 45,- Hummus og Dukkah kr 65,-
(nuts)

Aioli kr 20, Nuts kr 45,-

"BACHALAU" KR 160,-

Salted cod salad with potato/leek fom
Ih: Fish, egg, wheat, milk, sulfitt

TOSTADA KR 125,-

Ceviche and sweet potato on corn tostada
Ih: fish, egg, sulphite

CRAB KR 170,-

Hitra crab, noodles, chili og cashew milk
Ih: crab, wheat, egg, sulphite

CLASSIC KALAS

CREAMY FISH SOUP KR 155,-/ 195,-

Creamy soup with mussels from Trøndelag and veggies. Served with bread
Ih: Fish, shells, shellfish, celeriac, milk, sulphite

BIG KALAS

TODAYS VEGETARIAN KR 235,-Barley

- risotto with seasonal vegetables and mature cheese
Ih: Barley, wheat, milk, sulphite

TODAYS CATCH KR 295,-

Fennel and shellfish sauce
Ih: Fish, shellfish, celeriac, milk, sulphite

TODAYS MEAT KR 315,-

Eggplant, broccolini and red wine sauce
Ih: Milk, celeriac, soy, sulphite

WE RECOMMEND

"Klippfisk"

Today`s catch

Today's meat

Chef`s cheese

Seabuckthorn

3-course kr 555,-

4-course kr 595,-

5-course kr 655,-

Our waiters have a generous selection of drinks, with and without alcohol. Feel free to ask us what we have to offer from our rich winelist!

DESSERT

SEABUCKTHORN KR 140,-

Yoghurtsorbet, curd and crumble
Ih: Milk, egg, almonds, wheat, oats

CHOCOLATE KR 150,-

Valrhona cream and raspberry
Ih: Milk, egg, wheat

CHEF'S CAKE KR 65,-

Whipped Crème Fraîche with vanilla.
Ih: Varies

PETIT FOURS KR 49,-

"Petit four" from the kithcen.
Ih: Varies