

FORRETT

(Starters)

1. **Lakseduett med pepper- og røykelaks, salat og dressing. Kr 95**
(Smoked and pepper salmon with salad and dressing.)

E, F, M, Sn

2. **Bergensk fiskesuppe. Kr 95**
(Creamed fish soup with shellfish and vegetables)

G (hvete), M, F, Sk, Se

HOVEDRETTAR

(Main courses)

3. **Steikt fjellaure med rømmesaus. Kr 235**
(Fried mountain trout with sour cream sauce, potatoes and vegetables.)

G (hvete), F, M, Sn

4. **Lokalprodusert røykekjøtt og Hardangerpølse.**
Servert med kokte poteter og kålrabistappe. Kr 195
(Smoked meat of Hardanger lamb with local sausage.
Served with potatoes and mashed turnip.)

M

5. **Handsteikte kjøttkaker med tilbehør. Kr 165**
(Meatballs with potato and gravy.)

G (hvete), M

6. **Lokalprodusert Hakkasteik. Kr 189**
Servert med potet, kålrabi, rødbeter og flatbrød.
(Traditional local dish Hakkasteik. minced beef, pork and lamb with vegetables.)

G (bygg), M

7. **Bergensk Fiskesuppe med brød. Kr 169**
(Creamed fish soup with shellfish and vegetables served with bread)

G (hvete), M, F, Sk, Se

8. **Grillpølse med potetbåter (Barnemeny). 70.-**
(Fried sausage with fried potatoes.)

M

THAI – MAT

(Thai food)

9. PHOPIA

Thai vårull med kjøtt og grønnsaker, evt som vegetar. (5 stk.) 159

(Fried thai spring rolls with beef and vegetables, or vegetarian only.)

G (hvete)

10. KHAI SATE

Steikte kyllingspyd med thaikarri og saus. (5 stk.) 159

(Fried chicken breast with curry and peanut sauce.)

G (hvete), So, P

11. PAD KARPAO NOEH

Oksekjøtt surra i chili og basilikum (sterk). Kr 169

(Stir fried beef in chili and basil. Hot !)

G (hvete), So

12. KAENG KEAW WAN KHAI

Kylling med grønn karrisaus, kokosmelk (sterk). Kr 159

(Stir fried chicken with green curry paste in coconut milk. Hot !)

F

13. KHAI PAD MED MAMUANG

Steikt kylling med cashewnøtter og grønnsaker. Kr 169

(Stir fried chicken with paprika and cashew nuts.)

G (hvete), So, N (cashew)

14. KUNG PAD PRIK THAI DAM

Steikte kongereker i pepper og grønnsaker. Kr 169

(Stir fried shrimp with pepper and vegetables.)

G (hvete), Sk, So

15. KAO PAD KHAI

Steikt ris med kylling, egg og grønnsaker. Kr 159

(Fried rice with chicken, eggs and vegetables.)

G (hvete), E, So

16. PAD THAI KHAI

Steikte nudler med tamarinsaus, kylling og egg. Kr 159

(Fried noodles with chicken and tamarind sauce.)

G (hvete), E, So

17. KAENG PANAENG NOEH

Oksekjøtt i panaeng (rød) karri og kokosmelk. Kr 169

(Stir fried beef with panaeng curry paste in coconut milk. Hot !)

F

18. PAD PAK

Grønnsakswok med soyasaus, eller ditt valg av krydder (vegetar). Kr 140

(Stir fried vegetables with soy sauce, or your choice of spices (vegetarian).)

G (hvete), So

DESSERTER

(Desserts)

- 1. Tilslørte bondepiker. Kr 85**
(Apple Brown Betty.)
G (hvete), M

- 2. Hermetiske Hardangerplommer med is. Kr 85**
(Preserved Hardanger plums with ice cream.)
E, M

- 3. Heimelega karamellpudding. Kr 85**
(Homemade caramel pudding.)
E, M

- 4. Heimelega eplekake med is. Kr 85**
(Homemade apple cake with ice cream.)
G (hvete), E, M

ALLERGENER

G	Gluten
Sk	Skalldyr (shellfish)
E	Egg
F	Fisk (fish)
P	Peanøtter (peanut)
So	Soyabønner (soybeans)
M	Melk (milk)
N	Nøtter (nuts)
Se	Selleri (celery)
Sn	Sennep (mustard)
Sm	Sesamfrø (sesame seeds)
Sv	Svoveldioksid (sulphur)
L	Lupin
B	Bløtdyr (molluscs)