



PUB OG KJØKKEN

Forretter

Gravet Reinsdyrhjerte 155,-

Saltbakte beter, fermentert sitron, røkt rømme, ristet gresskarkjerne og rugbrødcchips

Inneholder: melk, gluten fra bygg, hvete og rug

Tostada med Krabbe 125,-

Pastinakkpuré, salsa verde, rogn og syltet blomkål

Inneholder: skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitt, fisk

Granateplegravet Laks 145,-

Syltet fennikel, grillet rød spisskål, lime- og sesamemulsjon og kimchi sesamfrø

Inneholder: fisk, sesam, sulfitt, egg, sennep

Gratinert Margbein 135,-

Urtepanko, kapers, syltet og grillet delikatesseløk, syltet sennep og ristet Dahlsbrød

Inneholder: gluten fra hvete, sulfitt, sennep

Grillet Tartar av Dry Age Ytrefilet, modnet på huset i minimum 70 dager 155,-

Serveres i hjertesalat, med umamiemulsjon, chiliolje og potetchips

Inneholder: sennep, egg

Småretter

Blåskjell fra Åfjord 225,-

Dampet i Lamo Wit og harissa, aioli og Fries

Inneholder: bløtdyr, melk, egg, gluten fra hvete og bygg, sulfitt, sennep

“Chili Cheese Dog” - Røkt Dahls Pølse 165,-

Cowboybønner og ostesaus

Inneholder: gluten fra hvete og bygg, melk

Muffaletta Sandwich (klassisk New Orleans) 175,-

Tapenade, røkt svinenakke, salami, pastrami, vellagret Jarlsberg og Fries

Inneholder: gluten fra hvete, melk, sulfitt, egg, sennep

Ost- og spekematfjøl 195,-

Lokal ost og spekemat, ristet brød, honning, cornichons, syltet rødløk og kompott

Inneholder: melk, gluten fra rug og hvete, hasselnøtt, valnøtt, sulfitt, egg

Hovedretter

Dagens Fisk – Dagens pris

Stekt Kveite 295,-

Primører, gulrot- og rød currypuré, asiatisk kokos- og ingefærsaus
Allergener: fisk, bløtdyr (østerssaus), gluten fra hvete (soyasaus), soya, melk

Grillet Ytrefilet Kalv 295,-

Primører, saltbakt selleri- og eplepuré og ramsløk - hollandaise
Inneholder: selleri, melk, egg, sennep, sulfitt, gluten fra hvete (soyasaus), soya

Røkt og Bresert Kalvebryst 285,-

Grillet vårløk, gulrot, kimchi, honning- og svartpeppersaus og ris
Inneholder: selleri, sennep, sulfitt, bløtdyr (østerssaus), gluten fra hvete (soya saus), soya

Grillet Dry Age Entrecote, modnet på huset i minimum 30 dager 425,-

Sopp, grillet og smørkonfitert sellerirot, pac choy, syltet østerssopp, bernaisesaus og Fries
Inneholder: selleri, sulfitt, egg, melk, sennep, gluten fra hvete (soya saus), soya

Szechuanpepret Andebryst 350,-

Østerssopp, squash, rettich, vårløk, honning- og appelsinsaus og potetpuré,
Inneholder: melk, sulfitt, selleri, gluten fra hvete (soyasaus), bløtdyr (østerssaus)

Steam Bun Burger med fritert Svin 215,-

Chorizomarmelade, ruccola, biffotomat, piquillodressing, harissa ketchup og Fries
Inneholder: gluten fra hvete, egg, sennep

Dry Aged Cheese Burger 225,-

Brød bakt med Dahlskjær
Karamellisert løk, hjertesalat, tomat, jalapenodressing og Fries
Eldhusrøkt bacon 15,-

Inneholder: gluten fra hvete, egg, sennep, sulfitt, melk

Vegetarburger 165,-

Marinert portobello, bakt paprika, ruccola, tomat, hvitløksdressing, spicy ketchup og Fries
Inneholder: gluten fra hvete, melk, egg, soya, sulfitt

Desserter

Brown Butter Bourbon Blondies 135,-

Vaniljeis
Inneholder: melk, gluten fra hvete, bygg og rug, valnøtt, pecan, egg

Ølposjert Epleterte med mandelkrem 135,-

Eplesorbet
Inneholder: mandel, melk, gluten fra hvete og bygg, egg

Pasjonfrukt Panna Cotta 135,-

Øl - krunsj
Inneholder: melk, gluten fra hvete