



PUB OG KJØKKEN

Forretter

Bakt Kveite 155,-

Fennikel, perlespelt, miso- og chilismør

Inneholder: melk, gluten fra spelt og hvete, selleri, fisk, soya

Gratinert Chevre 145,-

Chevre gratinert på Dahls brød, saltbakte beter, salte valnøtter og trøffelhonning

Inneholder: melk fra geit, valnøtt, gluten fra hvete og bygg

Skalldyr Gyoza 145,-

Spisskål, fennikel og jordskokkskum

Inneholder: skalldyr, melk, gluten fra hvete

Margbein 135,-

Syltet skogssopp, tyttebær og ristet Dahlsbrød

Inneholder: gluten fra hvete og bygg, sulfitt, sennep

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

Serveres i hjertesalat, med umamiemulsjon, chiliolje og jordskokkchips

Inneholder: sennep, egg

Pubretter

Ost- og spekematfjøl 195,-

Lokal ost og spekemat, ristet brød og kompott

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

Duck Steam Bun 195,-

Agurk, vårløk og Hoisin-saus

Inneholder: gluten fra hvete, sulfitt, soya, sesam

Blåskjell fra Åfjord 225,-

Dampet i Lamo Wit og harissa, aioli og Fries eller Dahlsbrød

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

Philly Cheese Steak 185,-

Røkt høyrygg, syltet paprika, spicy ostesaus og Fries

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

Vilt Burger 225,-

Brød bakt med Dahlskjær, aioli, biffomat, rucola, Tindved- og chili ketchup, Fries

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

Vegetarburger 165,-

Brød bakt med Dahlskjær, marinert portobello, bakt paprika, rucola, tomat, Piquillo dressing, Harissa ketchup og Fries

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

Hovedretter

Grillet Breiflabb 295,-

Sopp, høstens grønnsaker, baconmarmelade, potetpuré og Bokkølsjy

Allergener: fisk, melk, sulfitt, gluten fra hvete og bygg, selleri

Duo av Vilt 350,-

Viltkjøtt og viltpølse; sopp, rosenkål, bacon, tyttebær og soppsaus

Inneholder: selleri, melk, sulfitt, gluten fra hvete (soyasaus), soya

Jamaican Curried Goat 285,-

Kje bresert i currysous, gulrot, pastinakk, søtpotet, bønner og ris

Inneholder: selleri, sennep, sulfitt, melk

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

Sopp, spinat, syltet rødløk, bearnaisesaus og Fries

Inneholder: selleri, sulfitt, egg, melk, sennep, gluten fra hvete (soya saus), soya

“Carne Asada” - Grillet Flat Iron 275,-

Guacamole, mais, chili, vårløk, grillet lime, chimichurri rojo og Fries

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Desserter

Terte med Kirsebær og fermentert Fennikel 135,-

Mørk sjokoladesorbet

Inneholder: melk, gluten fra hvete, egg

Hvit sjokolade- og kremostganache 135,-

Krystallisert macademianøtter og blåbærsorbet

Inneholder: melk, macademianøtt

Porter- og Melkesjokolademousse 135,-

Vaniljeis

Inneholder: melk, gluten fra bygg, egg

Beer Floats 135,-

Med vaniljeis

Inneholder: gluten fra bygg, melk