



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

PESIALITETER/ GRYTER OG SUPPER

Dette er retter vi har et helt eget særpreg på, som ikke passer i større menyer, men står på egne ben til den rette anledningen. Kan gjerne serveres sammen med en passende dessert.

Fiskesuppe kr.135,-

God gammeldags kremet fiskesuppe med fisk og skaldyr. Serveres med ferskt brød og smør. Mange har meddelt oss at dette er noe med det beste de noen gang har spist.

Bacalao kr.275,-

Særs god og smalfull bacalao laget slik vi liker den. Mange har spurt oss om oppskriften, men den forblir en bedriftshemmelighet. Serveres med ferskt brød og smør.

Bulgarsk tomatsuppe kr.115,-

Tomatsuppe laget etter inspirasjon fra en ferietur i Bulgaria. Suppen krever at vi har tilgjengelig et spesielt krydder. Serveres med ferskt brød og smør

Spansk lammegryte kr. 275,-

Gammel tradisjonsrik oppskrift på en gryte bakt i oven. Oppskriften fikk Masud av en spansk kokk han jobbet med for mange år siden. Serveres med ferskt brød og smør

Lasagne kr. 245,-

Denne oppskriften fikk Gunnar fra en italiensk kokk han jobbet med på 80-tallet, og han hadde fått den fra sin bestemor. Lasagnen er laget etter god gammelt håndverk. Ekte bollognes innkokt i flere timer, lagvis lagt med lasagneplater og hvitløksbechamel, gratinert med ost. Serveres med frisk salat, ferskt brød og smør.

Skogsgryte kr. 285,-

Kremet gryte med okse eller kalvekjøtt smakes til med urter og krydder med smak av skog, serveres med kokte poteter eller potetpure

Biff Stroganov kr. 265,-

Biff stroganov laget etter god gammel oppskrift, serveres med potetstappe.

Fiskegryte kr. 265,-

Kremet fiskegryte med forskjellige typer fisk og skaldyr, serveres med ris

Estragonkylling kr. 245,-

Kremet kyllinggryte med estragon med inspirasjon fra det Franske kjøkkenet. Det benyttes HÅ- kylling fra Jæren av beste kvalitet og tilbehøret er basmatris med steikte grønnsaker, chili, nøtter, rosiner, mynte og koriander.

Viltgryte kr. 325,-

Viltgryte laget på tradisjonsrikt vis. Gryten lages på lårsteik eller plomme fra hjort eller reinsdyr Serveres med mandelpotetpure