

# FYRET MAT OG DRIKKE

## DRIKKEMENY

### *Kald Drikke*

Eplegårdens Økologiske Eplemost 0,7 l	84:-
Eplegårdens Økologiske Eplemost glass	39:-
Mineralvann	39:-

### ØL

Ægir Bøyla Blond Ale	109:-
Ægir Sumbel Porter	109:-
Ægir IPA	114:-
Erdinger Weissbier Hefe	88:-
Erdinger Dunkel	88:-
Eringer Alkoholfri	52:-
Håndbryggeriet Blondie	98:-
Hansa Bayer	76:-
Weihenstephaner	88:-
Clausthaler Alkoholfri	41:-
Bulmers cider	86:-
Hvaler pils 0,5l	76:-
Hvaler pils 0,33l	51:-
Hvaler pils 0,25l	39:-

### VIN

Husets Rødvin «Cotes du Rhone»	78:-/390:-
Husets Hvitvin «Chardonnay Delle Venezie»	78:-/390:-

### Røde

Righetti Valpolicella Classico	420:-
Amarone Capitel de Roari	430:-

### Hvite

Cuvée D´OR	81:-/395:-
Chablis Jean Deligny	83:-/410:-

### Rosé

Cuvée Rosé	79:-/390:-
------------	------------

### Musserende

Contarini Prosecco Treviso Brut	420:-
---------------------------------	-------

Stort utvalg av Akevitt og Armanac!

### *Varm Drikke*

Kaffe i krus	25:-
Påfyll	10:-

Espresso enkel/dobbel	28:- 32:-
Cafe Latte enkel/dobbel	35:- 38:-
Cappucino	35:- 38:-
Chai Latte	37:-
Cafe Mocca	39:-
Americano	28:-
Cortado	35:-
Kakao	35:-
Kakao m/krem	38:-
Te pose	22:-
Te løsvekt	29:-

## MENY

### EGG OG BACON

Med urtestekte poteter, salat, stekt tomat	155:-
Tillegg for bratwurst	25:-

### OLIVEN FRA TOSCANA

Serveres med olivenolje, balsamico, maldonsalt og fransk landbrød.	125:-
--	-------

### UNGARSK GULASJSUPPE

Toppet med rømme og persille. Fransk landbrød og smør.	135:-
---	-------

### KYLLINGSALAT

Revet kylling, hjemmelaget honning- og sennepsvinagrette, sprø grønnsaker toppet med ristede mandler. Fransk landbrød og smør.	174:-
--	-------

### REKESALAT

Håndpillede reker fra Hvaler, sprø salat, agurk tomat, rødløk, hvitløksdressing, sitron og dill. Fransk landbrød og smør.	160:-
--	-------

### GASCOGNESALAT

Rosastekt andebryst fra Holte gård, servert på ruccola med soltørket tomat, friskstekt sopp, oliven, artiskokk, appelsin og basilikum. Fransk landbrød og smør	198:-
--	-------

### AKEVITTPLANKE

Beregnet til minimum 2 personer. Akevittsild med rå eggeplomme og rømme, gravlaks med hjemmelaget sennepssaus. Roastbeef med dansk remulade, hvalerrøre, rugbrød og fransk landbrød med smør. Serveres på eikeplanke fra gammelt akevittfat. 4 x 2 cl akevitt. Vi anbefaler Simers Taffel, Bergens akevitt, Fjellmat, Lysholm og Trondhjems akevitt.	690:-
--	-------

### TOMATSALAT OG MOZARELLA

Serveres på ruccola med oliven, rødløk, basilikum. Fransk landbrød og smør.	125:-
---	-------

GRAVLAKSTALLERKEN 179:-  
Serveres med hjemmelaget sennepssaus, agurk, tomat, sitron og dill. Fransk landbrød og smør.

RØKELAKSTALLERKEN 179:-  
Serveres med hardkokt egg, agurk, tomat, sitron og dill. Fransk landbrød og smør.

HVALERRØRE 160:-  
Håndpillede reker og terninger av røket laks i dressing av rømme, dill og rødløk. Toppet med sitron, tomat og agurk. På fransk landbrød.

NOGET LUNT 165:-  
Varm grov leverpostei med sprøstekt bacon og friskstekt champignon, røbeter og syltet agurk. Serveres på dansk rugbrød.

AKEVITTSILD 155:-  
Hjemmelaget sild med rå eggplomme, rømme, kapers, rødløk og dill. Serveres på dansk rugbrød. Oppskriften er et samarbeid mellom destillatør H. Heuch og Fyret.

HAKKEBØFF 169:-  
Hjemmelaget karbonade med bløte løk, speilegg, syltet agurk, kapers og rødbeter.

ROASTBEEF 165:-  
Serveres med hjemmelaget dansk remulade, syltet agurk tomat, rødløk og revet pepperrot. På dansk rugbrød.

HVALERREKER 160:-  
Håndpillede reker fra Hvaler med majones, tomat, agurk, sitron og dill. På fransk landbrød.

KREMET TUNFISK 155:-  
Oppskriften medbragt fra 42. Street N.Y. i 1961. Tunfisk, majones, rødløk, paprika, champignon, estragon cumin go curry. Serveres på fransk landbrød med sitron, paprika, sort oliven.

RIBBENSTEK 155:-  
Skiver av ribbe, serveres med varm rødkål, rødbeter, syltet agurk og sterk sennep. Serveres på dansk rugbrød.

## VÅRE BURGERE

LOFOTBURGER 169:-  
Steinbitkarbonade, serveres på grovt hamburgerbrød med salat, hvitløksdressing. Hvalerrøre, rødløk, tomat, sitron og dill.

SKIPPERBURGER 179:-  
Ca. 250 g grovkvernet oksekjøtt fra Slakter Strøm Larsen. Krydret etter slakter Bob´s oppskrift. Serveres på grovt hamburgerbrød med salat, rå løk, tomat, hvitløksdressing

og sylteagurk. Stekes på gassgrill.  
OBS! Burgeren stekes medium. Ønsker du den godt stekt,  
gi beskjed til servitøren.

ELGBURGER «SKOGENS KONGLE» 195:-  
Serveres på grovt hamburgerbrød med salat og hvitløks-  
dressing, bacon, champignon, sylteagurk, løk og tyttebær.

MANOLETE 185:-  
Spanskinspirert burger med salat, dressing, smeltet manchego,  
chorizo og stekt paprika. Servert på grovt hamburgerbrød,  
oppkalt etter den legendariske spanske tyrefekteren Manolete.

LOSBURGER 185:-  
Ca 250 g grovhakket oksekjøtt garnert med bløte løk,  
hjemmelaget gorgonzoladressing, tomat, sylteagurk, isbergsalat  
og grovt burgerbrød.

TILBEHØR (pr. stk.) 25:-  
Urtestekte poteter, manchego, gorgonzola, champignon,  
chorizo, speilegg, bacon

## DESSERTER

CREME BRULEE fra Ek Gård 85:-  
SJOKOLADEKAKE med krem 72:-

KAFFE BAILEYS 76:-  
POTETENS VELSIGNELSE 92:-  
IRISH COFFEE 92:-