

## Forretter

«Et måltid blir ikke det samme uten forrett»

### FLØIEN'S SKAGEN (1,2a,2c,4,6)

Reker og Løk i Dillrømme garnert med Ørretrog, servert med Rugbrød.  
En klassiker som lever videre i beste velgående.  
Kr 145,-

### FERSKE BLÅSKJELL (1,3,5,8,13)

Hvitvinsdampede Blåskjell i en kremet sju servert med Surdeigsbrød.  
Vi bruker økologiske Blåskjell produsert av Norges eldste Blåskjellprodusent, Snadder og Snaskum i Rissa i Sør-Trøndelag som garanterer for smak og kvalitet.  
Kr 145,-

### HUSETS SKALLDYRKREMSUPPE (1,6)

garnert med dagens Skalldyr og Grønnsaksstrimler.  
Kr 135,-

## Desserter

- La deg friste! -

### GRILLET EPLE (9)

med Sukker og Kanel servert med Myntesorbet, ristede Nøtter og Acasiehonning.  
Kr 125,-

### FLØIENS BANAN SPLIT (1,9)

Vår egen versjon av barndommens Banansplitt tilberedt på grill med Vaniljeis, Ananassalat og Krem – fulgt av varm Sjokoladesaus.  
Kr 125,-

### FRISKE BÆR (1,9)

med Vaniljeis og Krokan kjeks.  
Kr 130,-

### HUSETS KONFEKTKAKE (1,2,3,9)

med Bringebærsorbet og Appelsinsalsa.  
Kr 135,-

ALLERGENER: 1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg, 2c. Gluten av Rug; 3. Egg; 4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skalldyr; 7. Selleri; 8. Sennep; 9. Nøtter; 9a. Mandler; 9b. Valnøtter; 9c. Hasselnøtter; 10. Sesamfrø; 11. Soya; 12. Peanøtter; 13. Sulfitt; 14. Lupin

# B

## BRASSERIET

FLØIEN  
FOLKERESTAURANT  
[ETAB 1925]

## NORSKE RETTER

### FORRETT

#### ROSASTEKT REINSDYRFILÉT (1,2a)

på stuet Sopp tilsmakt med brun Geitost, med Tyttebær og Toast.  
Reinsdyr går fritt og beiter hele året, og er del av en bærekraftig matproduksjon helt i takt med naturen. Samtidig er det magre kjøttet både smakfullt og sunt.  
Kr 165,-

### HOVEDRETTER

#### FJELLØRRET FRA HARDANGER (1,4)

Tradisjonelt servert med Agurksalat, Rømme og kokte Poteter.  
Vår Fjellørret kommer fra Fjellørret-stammen på Hardangervidda, men er oppvokst inne i fjellet i Tyssedal ved Hardangerfjorden. Flasket opp i krystallklart vann som renner ned fjellsiden fra Hardangervidda og får vokse naturlig i sitt eget tempo – uten vaksiner, antibiotika eller andre medisiner. For det er like enkelt som det er sant – Fisk som har det kjekt smaker bedre!  
Kr 325,-

#### URTEMARINERT LAMMECARRÉ

med hvitløk og Sjysaus  
Norsk lam er i verdensklasse når det gjelder smak og kvalitet. Lammet slippes ut om våren og beiter saftig grønt gress og ville vekster enten den beiter i fjellet eller langs kysten.  
Kr 335,-

### DESSERT

#### KJØKKENSJEFENS RABARBARASUPPE (1)

med friske Jordbær og Vaniljekrem  
Smaker fra gamle dager, tradisjonsbærer så det holder, like som den syrlige Rabarbrastilken dypet i Sukker med friske Jordbær og Vaniljekrem.  
Kr 115,-

Rettene kan bestilles individuelt eller som 3-retters meny for Kr 495,-

## Hovedretter

- RETT FRA JOSPERGRILLEN -



Jaspergrillen er en elegant kombinasjon av en grill og en ovn i ett redskap som arbeider med en høy temperatur som gir optimale resultater med smakfull, saftig mat av alle typer. Den griller og steker og legger til den unike smaken av trekull.  
Vel bekomme!

Alle våre hovedretter serveres med eget tilbehør og ditt valg av Poteter.

## KJØTT

### YTREFILET AV URFE

Urfe er eksklusivt storfe kjøtt fra de stede, opprinnelige, gamle norske melkeferasene. Kjøttet er finfibret, ekstra smaksrikt og har en unik mersmak av norsk natur.  
Kr 385,-

### FOR TO ELLER FLERE -transjeres i lokalet -

#### OKSEKOTELETT

Côte de Boeuf eller Entrecôte på Bein, kjært kjøtt har mange navn.  
Kokkens førstevalg – en smaksopplevelse!  
Kr 365,- per person

#### NYRETAPP

«Den beste biffen du ikke har hørt om»  
Den kalles også Slakterbiff fordi den var en delikat hemmelighet som slakterenla til side for eget bruk. De grove fibre gir litt tyggemotstand og en deilig, intens kjøttsmak. Det er et mørt stykke som trenger kort tilberedningstid.  
Kr 295,- per person

#### TILBEHØR KJØTT (1)

Bakte Plommetomater – Aspargesbønner – Grillet Paprika  
Bearnaisesaus – Chimichurri – Kryddersmør

#### POTETER

Potetsalat - Bakte Poteter - Pommes Frites

## VEGETAR

### GRILLEDE GRØNNSAKER (1)

Et fargerikt utvalg av ferske Grønnsaker garnert med grillet Geitost.  
Kr 225,- som forrett Kr 125,-

### NØTTESTEK

Vår Nøttestek lages av en blanding av Nøtter, Linsler og Grønnsaker. Serveres med en smakfull Tomatsalsa, friske Asparges, Neper og Urteolje.  
Kr 245,-

## FJÆRFE

### KYLLINGLÅR FRA HOMLAGARDEN

smaksatt med frisk timian.  
Våre Kyllinglår leveres fra Homlagarden på Aksnes i Hardanger. Kyllingene får økologisk oppvekst fra første dag og kommer seg rask ut på beite. Kjøttet av disse fuglene har smak, farge og konsistens av beste kvalitet.  
Kr 295,-

## FISK OG SKALLDYR

### DAGENS HVITE FISK (4)

La deg friste av dagens fangst - rett fra Grillen.  
Tilbudet varierer fra dag til dag.  
Spør din servitør.  
Dagens Pris!

### SKALLDYR (6)

Fersk sjømat fra vår kyst som med rent, kaldt vann gir oss råvarer av høy kvalitet.  
Tilbudet varierer fra dag til dag.  
Spør din servitør.  
Dagens Pris!

#### TILBEHØR FISK OG SKALLDYR (1, 6)

Asparges – Hjertesalat – bakte Tomater  
Kremet Skalldyrsaus – Kapers og sitron i olje – Urtesmør

#### POTETER

Potetsalat - Bakte Poteter - Pommes Frites