



Fløien Folkerestaurant ligger høyt hevet over hverdagslivets mas og støy. Utsikten fra Fløyen er den vakreste i Bergen. Vi står for tradisjon, godt håndverk og gode råvarer, for å kunne tilby de beste produktene til våre kunder.

LUNSMENYER

serveres fra 11:00 til 15:00

MENY A

ASPARGESKREMSUPPE

Aspargestopper og Hvitløkskrutonger

DAMPET LAKSEFILET

Agurksalat, dampede Poteter og Rømmesaus

HUSETSVAFLER

Krem og rørte Jordbær

KAFFE/TE

MENY B

GRAVET ØRRET

frisk Salat, Rugbrød og Senneppsas

VILLSAUFILET

sesongens Grønnsaker, Anna Poteter og kremet Timiansaus

HJEMMELAGET KONFEKTKAKE

Bringebærsorbet og Bringebærcoulis

KAFFE/TE

Pris 2 retter kr 385,- per person

Pris 3 retter kr 475,- per person

Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

ENKELT, MEN SMAKFULLT

serveres fra 11:00 til 15:00

Fløyen er et yndet turområde og en tur i "skog og mark" vekker ofte appetitten til live. Derfor har vi laget noen retter for deg som ønsker å avslutte turen med et enkelt måltid på Fløyens topp.

SUPPER & GRYTER

FLØIENS KREMEDE FISKESUPPE

Safran, Fisk og Skalldyr. Brød & Smør

Pris kr 245,- per person (med påfyll)

VILTGRYTE

Rotgrønnsaker, kokte Poteter og rørte Tyttebær

Pris kr 325,- pr person (serveres med påfyll)

BETASUPPE

Brød og Smør

Pris kr 245,- per person (med påfyll)

LUNSJRETTER

HØSTSALAT

Spekeskinke og marinert Jørnsbergost.

Smør & Brød

Pris kr 235,- per person

LAKS OG BROSME

stuet Purre, Gulrøtter, dampede Poteter og Skalldyrsaus

Pris kr 295,- per person

SØTT OG GODT

FLØIENS SJOKOLADEKAKE

rørte Jordbær

Pris kr 125,- per person

KLASSISK EPLETERTE

Vaniljekrem

Pris kr 125,- per person

Kaffe/Te

kr 40,- per person

Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

DET LILLE EKSTRA

ØLSNACKS

Ølmandler
Flatbrød med grssløk
Eldhusrøkt Spekepølse fra Evanger
Jørnsbergost
Kr 165,- per person

APERITIFF

«En drikk som nytes før måltidet ofte sammen med «noe å bite i» navnet kommer fra latin – aperire – å betyr å åpne.»

1 glass musserende vin
2 kanapeer:

Skagen - Toast med Reker og Ørretrogn i Dillrømme
Toast med Andebryst med syltet Løk

kr 245,- per person



NATTMAT

Nattmat - på veien hjem – ofte kveldens høydepunkt!

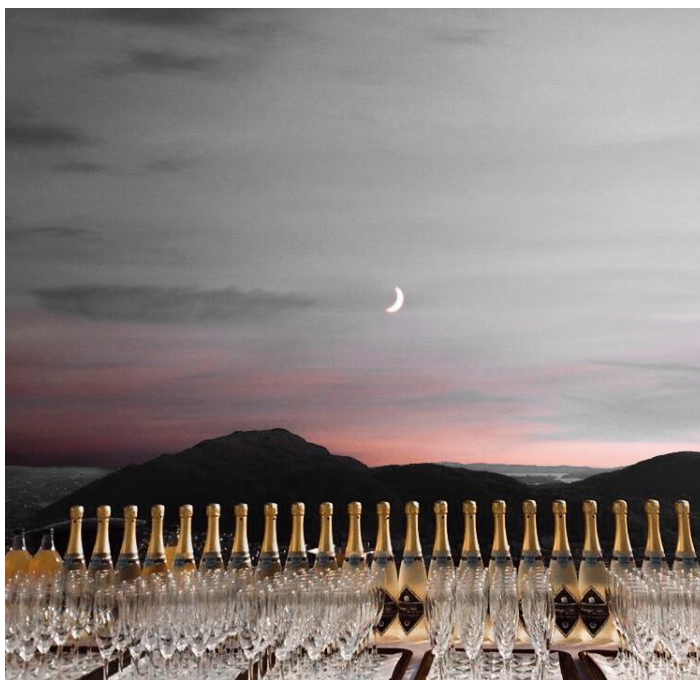
BERGENSK FISKESUPPE med Rundstykke
Kr 145,- per person

BETASUPPE med Rundstykke
Kr 145,- per person

PØLSER FRA VÅR PØLSEBOD - Brød eller Lompe
Kr 125,- per person

VINPAKKE

Kontakt oss – vi anbefaler passende viner til din meny!



Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

SELSKAPSMENYER

MENY 1

FLØIENS REKECOCKTAIL

Cocktaildressing og Melba Toast

ROSASTEKT KALVEFILET

bakte Jordskokker, syltet Småløk og kremet Sopp, ovnsbakte Småpoteter og Kalvesjy

FLØTERAND

rørte Bær og Mandelstang

KAFFE/TE

Pris kr 795,- per person

Meny 2

AKEVITTGRAVET LAMMEFILET

Syltet Gulrot og Sidermarinerte Blåbær

DAMPET KVEITE

frisk Spinat, sesongens Grønnsaker, dampede Persillepoteter og Hollandaisesaus

TILSLØRTE BONDEPIKER

på Fløiens vis med Eplesirup

KAFFE/TE

Pris kr 785,- per person

Meny 3

BLÅSKJELLSUPPE

Blåskjell, høvlet Fennikel og Dillolje

ENTRECÔTE

Rødløkkompott, stuert Sopp, Aspargesbønner, Annapoteter og Rødvinsjy

HJEMMELAGET IS OG SORBET

Krumkake og marinerte Bær

KAFFE/TE

Pris kr 765,- per person

Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.

Meny 4

½ GRATINERT HUMMER

Toast

OVNSBAKT BROSME

Ertepuré, bakt Gulrot, ristet Bacon, dampede Poteter og Blåskjellkremesaus

SYLTET PÆRE

brente Mandler og Madeirakrem

KAFFE/TE

Pris kr 725,- per person

Meny 5

SYLTET ØRRET

Agurk, ristet Rugbrød, Rømme og Dillolje

VILLSAUFILET

sesongens Grønnsaker, ovnsbakte Poteter og Rosmarinsjy

HJEMMELAGET SJOKOLADE- OG KIRSEBÆRPARFAIT

Karamellsaus og Kirsebær

KAFFE/TE

Pris kr 685,- per person

Meny 6

SKALLDYRKRÉMSUPPE

Sjøkrepskole og fritert Persille

SKINSTEKT ØRRET

bakt Sellerirot, frisk Spinat, Seterrømme, Agurksalat og dampede Poteter.

KONFEKTKAKE

Bringebær, Bringebærcoulis, Vaniljeis og Krokan

KAFFE/TE

Pris kr 655,- per person

HUSETS BUFFET

minimum antall personer 50

KALDT

GRAVET ØRRET - Sennepssaus
SKAGEN - Reker og Løk i Dillrømme garnert med Ørretrogn. Rugbrød.
PANERTE PLUKKFISKBOLLER - Tangmajones
SYLTET LAKS - Agurk og Dillolje
ROASTBIFF - syltet Løk og Remulade
VARMRØKT SKINKE FRA BRAKSTAD - Waldorfsalat og Sennep
HONNINGGLASERT KYLLING - Valnøtter
TOMATSALAT - Basilikum og Løk
SALAT - Avocado, Pærer og Blåostdressing
POKE - Råmarinert norsk Laks med friske Salater, Grønnsaker, Byggryn og Tang
FRISK GRØNN SALAT
DRESSINGER
BRØD OG SMØR

VARMT

VILLSAUFILET - Rosmarinsjy
OVNSBAKT KVEITE - Smørsaus
Bakte Rotgrønnsaker og to typer Poteter

SØTT OG GODT

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING - Wienerkrem
FLØIENS TILSLØRTE BONDEPIKER
FLØTERAND - rørte Bær
FRISK FRUKTSALAT - Krem
HJEMMELAGET KONFEKTKAKE
NORSKE OSTER - ristede Nøtter og Marmelade

KAFFE / TE

Husets Buffet kr 875,- per person
Kaldt & Søtt og Godt kr 650,- per person
Varmt & Søtt og Godt kr 625,- per person

Vi ønsker at alle skal ha en fin opplevelse hos oss og vi tilpasser gjerne våre menyer til gjester med spesielle allergier/dietter og behov, men trenger da beskjed om dette i god tid på forhånd.