

MENY

HAMBURGER

KLASSISK HAMBURGER (1,2a,3,8,10)

Saftig førsteklasse Kjøtt garnert med Salat og Tomat, karamellisert Løk, Ridderost og Bacon, hjemmelaget BBQ dressing

Kr 195,-

HAMBURGER MED BLÅMUGGOST (1,2a,3,8,10)

Saftig førsteklasse Kjøtt garnert med Blåmuggost, syltet Pære, Løkpuré, Salat og semitørkede Tomater

Kr 195,-

VEGANBURGER (2a,11)

Saftig og velsmakende Veganburger garnert med Salat, karamellisert Løk, syltet Agurk og BBQ dressing

Kr 195,-

Velg mellom Pommes Frites, Ovnsbakte Poteter eller Curly Fries. Ketchup eller Aioli (3,8)

Kr. 55,- tilbehør / Kr. 85,- porsjon

FISK / SJØMAT

FLØIENS FISH & CHIPS (2a,3,4,8)

Panert fersk Sei servert slik vi elsker den, med Pommes Frites, hjemmelaget Remulade og Ertestuing. Sitron

Kr 225,-

«MOULES-FRITES» (1,3,5,8,13)

Hvitvinsdampede Blåskjell med Fløte, servert med Pommes Frites og hjemmelaget Aioli

Kr 225,-

VEGAN

NØTTESTEK (2,7,9)

Vår Nøttestek lages av en blanding av Nøtter, Linser og friske Grønnsaker. Serveres med en smakfull Tomatsalsa, friske Asparges, Neper og Urteolje

Kr 225,-

RØSTI

Røsti er en sveitsisk potetrett som består av stekte revne poteter formet som en kake. Røsti var opprinnelig en frokostrett i hovedstaden Bern, men har spredd seg etter hvert til hele landet. Mange sveitsere ser på Røsti som en nasjonalrett. Røsti lar seg utmerket kombinere med norske råvarer og vi har to nye spennende retter:

RØSTI MED KYLLING

servert med Asparges, Estragon og Tomatkompott
Kr 195,-

RØSTI MED POSJERT EGG (1,3)

servert med frisk Spinat og stuet Sopp
Kr 185,-

KJØTT

ROSASTEKT REINSDYRFILÉT (1,2a)

på ristet Surdeigsbrød med Feltsalat og stuet Sopp tilsmakt med Geitost. Servert med ovnbakte Poteter og Tyttebær

Kr 275,-

SALAT

HØSTSALAT

med sesongens Grønnsaker, garnert med med Spekeskinke. Klassiks Vinaigrette.

kr 215

kr 185 (vegetar)

DESSERTER

GRILLET ANANAS (1)

Bærsalat med Mynte, Romsaus og Vaniljeis
Kr 145,-

KONFEKTKAKE (1,2,3,9)

med Salat av syltet Pære og Nøtter i Honning
Kr 145,-

ISTALLERKEN (1,9a)

med tre typer Is, Bærsaus og Mandelflarn
Kr 145,-

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



MENU

HAMBURGER

CLASSIC HAMBURGER (1,2a,3,8,10)

First class Beef garnished with Lettuce and Tomato, caramelized Onions, Cheese and Bacon, homemade BBQ Dressing, served with French Fries and Aioli.

Kr 195,-

HAMBURGER WITH BLUE CHEESE (1,2a,3,8,10)

First class Beef garnished with Blue cheese, pickled pears, Onion Purée, Lettuce and dried Tomato.

Kr 195,-

VEGANBURGER (2a,11)

Tasty Veganburger garnished with Lettuce, caramelized Onions, pickled Cucumber and BBQ Dressing.

Kr 195,-

Choose between French Fries, roast Potatoes or Curly Fries. Ketchup and Aioli. (3,8)

Kr. 55,- garnish/ Kr. 85,- portion

FISH / SEEOFOD

FLØIENS FISH & CHIPS (2a,3,4,8)

served with French Fries, homemade Tartar Sauce and mashed Peas. Lemon.

Kr 225,-

FRESH MUSSELS (1,3,5,8,13)

steamed in white Wine and Cream, served with French Fries and our homemade Aioli

Kr 225,-

VEGAN

NUT STEAK (2,7,9)

Our Nut Steak is made of a mix of Nuts, Vegetables and Lentils, fresh Asparagus, baked Beetroot and Herb Oil.

Kr 225,-

RÖSTI

Rösti is a Swiss dish consisting mainly of potatoes, in the style of a fritter. It was originally a breakfast dish, commonly eaten by farmers in the canton of Bern, but is now eaten all over Switzerland and around the world. Many Swiss people consider Rösti to be a national dish. We have combined Rösti with Norwegian ingredients and created two tasty dishes:

RÖSTI WITH CHICKEN

served with Aspargus, Tarragon and Tomato compote
Kr 175,-

RÖSTI WITH POCHED EGG(1,3)

served with fresh Spinach and creamed Mushrooms
Kr 175,-

MEAT

PINK ROAST REINDEER FILÉT (1,2a)

on toasted Sourdough Bread with Lettuce and creamed Mushrooms with Goat Cheese. Served with oven baked Potatoes and Lingonberries

Kr 275,-

SALAD

AUTUMN SALAD

with seasonal Vegetables, garnished with curred Ham. Classic Vinaigrette.

kr 215

kr 185 (vegetarian)

DESSERT

GRILLED PINEAPPLE (1)

with Berries and Mint Salad, Rum Sauce and Vanilla Ice Cream

Kr 145,-

HOMEMADE CHOCOLATE CAKE(1,2,3,9)

with pickled Pear Salad and nuts in Honey
Kr 145,-

HOMEMADE ICE CREAM (1,9a)

three varieties with Berry Sauce and Almond Crisps
Kr 145,-



ALLERGENS

1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b Gluten of Barley; 2c. Gluten of Rye; 3. Egg; 4. Fish; 5. Molluscs; 6. Shellfish; 7. Celery; 8. Mustard; 9. Nuts; 9a. Almonds; 9b. Walnuts; 9c. Hazelnuts; 10. Sesame; 11. Soy; 12. Peanuts; 13. Sulphite; 14. Lupine