



FLØIEN
FOLKERESTAURANT

Julerestaurant på Fløyens topp!

HØYT - FRITT & TRYGT

variert meny - julestemning - trygge omgivelser

Fredag og Lørdag fra kl. 17:00!

For bordbestilling:

www.floienfolkerestaurant.no

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og vi serverer i førjulstiden:

PINNEKJØTT, som har en lang, ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

LUTEFISK, hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var udelikat og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste, trykte danske kokeboka sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Alle våre gjester skal kose seg i juletiden og vi serverer et stort utvalg av fisk, kjøtt – og vegetarretter i tillegg til den tradisjonelle julematen.



ALLERGIER / ALLERGIES

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

If you are bothered with allergies please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

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

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.



FORRETTER

Mild Rakfisk i Lefse

med Løk og Rømme

kr 135

Skalldyrkremssuppe

garnert med Skalldyr og Grønnsaker

kr 155

Syltet Ørret

med Agurk, Rømme og Dillolje. Ristet Rugbrød

kr 135

Ramsløk gratinert Sjøkreps

på Smørstekt Beter

kr 160

Timiangravet Villsaufilet

med syltet Gulrot, Sidermarinerte Blåbær og Honningkrumler

kr 140

Blodpølse

med Rosiner og Sirup servert med syltet Sopp

kr 125

TRADISJONELL JUL

(serveres to ganger)

Pinnekjøtt

servert med Kålrabistappe, Pinnefett

kr 495

Sprø Svineribbe

servert med Rødkål, Epler og Svsker og Rosenkål

kr 495

Lutefisk

servert med gul Ertestuing, Sennep, Baconfett.

Spør oss gjerne om ditt favoritt-tilbehør?

kr 495

HOVEDRETTER

Medaljong av Okse Indrefilet

servert med Rødvinssaus, kremet Sopp, dampet frisk Spinat og Pastinakkchips. Anna Potet
kr 390

Rosastekt Ytrefilet av Reinsdyr

servert med Blåbærkremsaus, Rosenkål, Gulrot og Gulløyepotet
kr 425

Ovnsbakt Laks

servert med Skalldyrkremsaus, garnert med Reker og Rogn, Asparges og Gulløyepotet
kr 335

VEGETAR

FORRETT

Grønnsakspaté

med Gresskarsaus
tilsmakt med Ingefær og Urter
kr 125

Gresskarsuppe

garnert med syltet Gresskar
kr 115

HOVEDRETT

Nøttestek

servert med friske Grønnsaker, bakte Poteter og
Eplekompott
kr 265

DESSERTER

Riskrem

med hjemmelaget «Rød Saus»

kr 130

Fløiens Multekrem

med søt kjeks

kr 145

Konfektkake med Appelsinmarmelade

og Pasjonsfruktis

kr 145

Hjemmelaget Isparfait

med Sjokolade og søte Nøtter, servert med Multecolis

kr 145

Blåmuggost

med Pepperkaker,

Fruktmarmelade og Nøttebrød

kr 145