

# HUSK VÅRE EVENTER

24 - 25 JULI

## LØPEFESTIVAL

mere info på [www.lauparfestival.no](http://www.lauparfestival.no)

8 AUGUST

## SOMMERAVSLUTNING

mere info på [www.tyrihanstunet.no](http://www.tyrihanstunet.no)

3 OKTOBER

## OKTOBERFEST

tysk musikk og øl  
festival

mere info på [www.tyrihanstunet.no](http://www.tyrihanstunet.no)



## DRIKKE

### SODA

Cola, solo, pepsi, sprite, bon aqua, eplemost, appelsinjuice

62,-

### ØL PÅ TAP

Ass pilsner 0,33 / 105,- 0,4 / 121,- 1,0 / 295,-

### HVITVIN

Husets Hvitvin  
Husets Chablis  
Husets Sancerre

139,- 645,-  
185,- 895,-  
190,- 935,-

### RØDVIN

Husets Rødvin

139,- 645,-

### COCTAILS

Aperol Spritz  
4 cl aperol, 6 cl prosecco, sodawater and orange

169,-

Irish coffee

4 cl tullamore whisky, sugar, coffee og whipped cream ( milk )

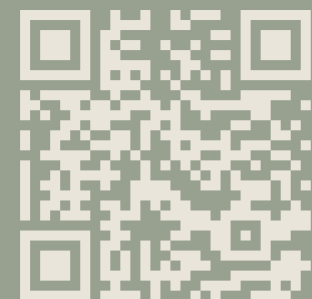
179,-

Gin & tonic

Finsbury 159,- Hendricks 189,-

## FLERE GODE VINER OG DRINKER

Spør vår servitør om flere drinker, øl og vin



vinliste



## SOMMERMENY

vennligst bestill i baren og fortell oss  
ditt bord nr

## LA OSS SNAKKE LUNSJ

### RØMMEGRØT 249,-

Norsk tradisjonsrett lagd på rømme, melk og hvetemel. Serveres med spekemat fra Annis  
*hvete, melk, soya, sulfitt*

### BURGER 299,-

Vi lager hver uke en ny hamburger, alltid med hjemmelaget brød  
Serveres alltid med stekte poteter.  
PS: vi steker burgeren medium.  
*hvete, sennep, melk, soya, sulfitt, egg, sesamfrø*

### SKAGENSANDWICH 259,-

Skagenrøre av reker, kreps, majones, rømme, løk, paprika, vårløk og pepperrot, på fransk landebrød med salat, tomat, agurk og syltet rødløk.  
*hvete, egg, melk, nøtter, sesamfrø, sennep, skalldyr*

### SKAGENSALAT 259,-

Skagenrøre av reker, kreps, majones, rømme, løk, paprika, vårløk og pepperrot, servert på en salat med vinagrette. Serveres med brød.  
*hvete, egg, melk, nøtter, sesamfrø, sennep, skalldyr*

### UKENS LUNSJ

Hver uke lager vi en ny lunsj rett med spennende råvarer, det kan være tartar, blåskjell eller andre spennede retter som kommer litt an på været.  
Spør vår servitør.

## SMÅ FRISTELSER

SPIS SOM FORRETT ELLER BARE SOM LITEN RETT

### TUNFISK OG KALV 229,-

Vittelo tonato. Kalv i tynne skiver, tunfiskkrem, ruccula, parmesanost, grillet sitron og pinjekjerner  
*hvete, rug, egg, sennep, melk,*

### TOMAT&MOZZARELLA 209,-

“Caprese“ Hanasand tomater, mozzarella basilikum, pinkjerner og balsamico  
*hvete, melk, nøtter, sennep, sulfitt*

## GODBITER TIL VINEN

### FOCCACIA & AIOLI 78,-

Hjemmebakt foccacia servert med Aioli  
*hvete, sennep, soya, sulfitt*

### LOKAL TAPASFJØL 279,-

Fjøl med 3 typer ost er, spekesk inke, pølser fra Annis, oliven, brød og aioli.  
*hvete, sennep, melk, sulfitt*

### MARINERTE OLIVEN 49,-

Marinert i chili, hvitløk, ferske urter og sitron  
*sulfitt*

### 3 retter hver Fredag & Lørdag

1 forrett, dagens kjøtt, fisk og en deilig dessert.

## MIDDAGSFRISTELSER

### UKENS FISK

Vi serveres en fiskemiddag hver dag, spør vår servitør hva vi har tilgjengelig.

### UKENS KJØTT

Vi serverer ny kjøttrett hver uke, biff, vilt, fugl etc. Spør hva vi har denne uken,

### BURGER 299,-

Vi lager hver uke en ny hamburger, alltid med hjemmelaget brød  
Serveres alltid med stekte poteter.  
PS: vi steker burgeren medium.  
*hvete, sennep, melk, soya, sulfitt, egg, sesamfrø*

## BARNAS FAVORITTER

### RØMMEGRØT 149,-

Norsk tradisjonsrett lagd på rømme, melk og hvetemel.  
*hvete, melk*

### PANNEKAKER 89,-

2 panneker med blåbær syltetøy og friske bær  
*hvete, egg, melk, sulfitt*

### BURGER 159,-

Barneburger servert med stekte poteter og en liten sidesalat  
*hvete, melk, egg, sennep*

### DAGENS KJØTT ELLER FISK

vi tilbreder gjerne en mindre fisk eller kjøttrett til barna

# REMEMBER OUR EVENTS

24 - 25 JULY

## RUNNING FESTIVAL

more info at [www.lauparfestival.no](http://www.lauparfestival.no)

8 AUGUST  
SUMMER END

more info at [www.tyrihanstunet.no](http://www.tyrihanstunet.no)

3 OCTOBER  
OCTOBERFEST

German music and beer  
festival

more info at [www.tyrihanstunet.no](http://www.tyrihanstunet.no)



## DRINK

### SODA

Cola, solo, pepsi, sprite, bon  
aqua, apple juice, orange juice

62,-

### BEER ON DRINK

Ass pilsner 0,33 / 105,- 0,4 / 121,- 1,0 / 295,-

### WHITE WINE

House White Wine

139,-

645,-

The house Chablis

185,-

895,-

The House of Sancerre

190,-

935,-

### RED WINE

House Red Wine

139,-

645,-

### COCKTAILS

Aperol Spritz

4 cl aperol, 6 cl prosecco, soda water and  
orange

169,-

Irish coffee

4 cl tullamore whisky, sugar, coffee og  
whipped cream ( milk )

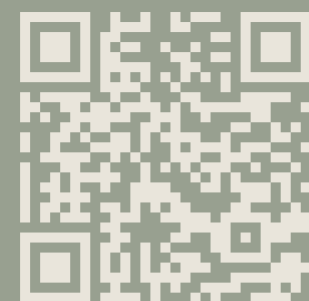
179,-

### Gin & tonic

Finsbury 159,- Hendricks 189,-

## MORE GOOD WINES AND DRINKS

Ask our waiter for more drinks, beer and wine



wine list



## SUMMER MENU

please order at the bar and tell us  
your table number

## LET'S TALK LUNCH

### **NORWEGIAN PORRIDGE** 249,-

Traditional Norwegian dish made with sour cream, milk and wheat flour. Served with cured meats from Annis  
*wheat, milk, soy, sulfite*

### **BURGER** 299,-

We make a new hamburger every week, always with homemade bread. Always served with fried potatoes.

PS: we cook the burger medium.  
*wheat, mustard, milk, soy, sulphite, egg, sesame seeds*

### **SKAGENSANDWICH** 259,-

Skagen mix of shrimp, crayfish, mayonnaise, sour cream, onion, bell pepper, spring onion and horseradish, on French country bread with lettuce, tomato, cucumber and pickled red onion.

*wheat, eggs, milk, nuts, sesame seeds, mustard, shellfish*

### **SKAGEN SALAD** 259,-

Skagen mix of shrimp, crayfish, mayonnaise, sour cream, onion, bell pepper, spring onion and horseradish, served on a salad with vinaigrette. Served with bread.

*wheat, eggs, milk, nuts, sesame seeds, mustard, shellfish*

### **LUNCH OF THE WEEK**

Every week we make a new lunch dish with exciting ingredients, it could be tartare, mussels or other exciting dishes that depend on the weather.

Ask our waiter.

## SMALL TEMPTATIONS

EAT AS A STARTER OR JUST AS A SMALL COURSE

### **TUNA AND VEAL** 229,-

Vittelo tonato. Thinly sliced veal, tuna cream, arugula, parmesan cheese, grilled lemon and pine nuts

*wheat, rye, eggs, mustard, milk,*

### **TOMATO & MOZZARELLA** 209,-

"Caprese" Hanasand tomatoes, mozzarella basil, pine nuts and balsamic

*wheat, milk, nuts, mustard, sulphite*

## GOODIES FOR WINE

### **FOCCACIA & AIOLI** 78,-

Homemade foccacia served with Aioli  
*wheat, mustard, soy, sulfite*

### **LOCAL TAPAS FOOD** 279,-

Served with 3 types of cheese, cured ham, sausages from Annis, olives, bread and aioli.

*wheat, mustard, milk, sulphite*

### **MARINATED OLIVES** 49,-

Marinated in chili, garlic, fresh herbs and lemon

*sulfite*

### **3 courses every Friday & Saturday**

1 appetizer, meat of the day or fish of the day and a delicious dessert.

## DINNER TEMPTATIONS

### **FISH OF THE WEEK**

We are served a fish dinner every day, ask our waiter what we have available.

### **MEAT OF THE WEEK**

We serve a new meat dish every week, steak, game, poultry etc.

Ask what we have this week,

### **BURGER** 299,-

We make a new hamburger every week, always with homemade bread. Always served with sautee potatoes.

PS: we cook the burger medium.  
*wheat, mustard, milk, soy, sulphite, egg, sesame seeds*

## CHILDREN'S FAVORITES

### **NORWEGIAN PORRIDGE** 149,-

Traditional Norwegian dish made with sour cream, milk and wheat flour.  
*wheat, milk*

### **PANCAKES** 89,-

2 pancakes with blueberry jam and fresh berries  
*wheat, egg, milk, sulfite*

### **BURGER** 159,-

Children's burger served with oven baked potatoes and a small side salad  
*wheat, milk, eggs, mustard*

### **MEAT OR FISH OF THE DAY**

We are happy to prepare a small fish or meat dish for the children.