

Rått *fra Sjøbaren*

Rå Fangst

***Varierer**

Baserer seg på tilgang og sesong

Pokebolle 185

***3,8,9,13(mandler)**

Laks, syltet ingefær, ris, soyasaus, avokado, nori, sesam og wakame

Vegansk med masse avokado 175

Ceviche 190

***3,6**

Sei, søtpotet, tigmelk, rettich og chilli

Sashimi 235

***3,8,9,13(mandler)**

Et utvalg av dagens fangst serveres med egnede garnityrer

Nordens kaviar (50g) 320

***1,3,11(wheat)**

Løyrom, flatbrød, dill, rødløk og Røros Rømme

Dagens Østers

***4**

Spør din servitør for dagens østers og pris

Lite (rått) platå

***1,2,3,4,5,6**

Perfekt til forrett eller som snacks til en god flaske vin.

192 pr. Pers (min 2 p)

Smått og godt

Conserva *(fin å dele)*

280

***1,2,3,11(hvete)**

Boquerones

Bonito del Norte

Einagravet ørret

Blåskjell escabeche

Klippfiskkrem

Bottarga

Sylta og marinert grønt

BBQ blekksprut 168

***4**

Ssamjang, kassava chips og artiskokk dipp

Friterte torsketunger 110

***3,2,11(hvete)**

Remulade

Ansjoskroetter 105

***1,2,3,7,11(hvete)**

Estragonmajones

Klippfiskkrem 95

***1,4,11(hvete)**

Gravet eggplomme, dill og flatbrød

Blåskjell escabeche 95

***2,4,7,11(hvete)**

Aioli og toast

Varmrøkte chillireker 92

***4**

Østers Rockefeller 68 stk

***1,2,4,11(hvete),13(mandler)**

Sherrismør og mandler

Skalldyr

Forrett/hovedrett

Ølkokte Blåskjell

155/232

***4**

Vi bytter øl etter dagsformen, hør med din servitør

Moules-frites

162/240

***1,4**

Pommes frites og aioli

Ferske Feker

196/289

***1,2,4,7**

Brød, smør og aioli

Havets frukter

178/315

***1,4,5**

Safranrisotto og brent paprika

Djevelkrabbe

160/280

***1,2,4,11(hvete)**

Spicy taskekrabbeklør serveres med lime og chillimayo

Aromatisk Kongekrabbe

265/482

***1,2,4**

Serveres kalde, i skallet med egnede garnityrer samt hansker og pinsett

Grilla Norsk Hummer

halv 380/ hel 620

***1,2,5,13(mandel)**

Urtesmør og mandel

Sørenga`s skalldyrplatå

***1,2,3,4,5,6,7,11(hvete),13(mandel)**

Mengder av havets goder servert på grandios vis til alle er mette.

Alltid med disse delikatessene:

Kaldt

Nordens kaviar

Østers naturelle

Aromatisk kongekrabbe

Ferske og røkte reker

Varmt

Djevelkrabbe

Grilla norsk hummer

Ølkokte Blåskjell

Samt egnede sauser og garnityrer laget på huset

Serveres i 2 omganger

780 pr. pers (min 2 p)

Sjømatsuppe

148/225

***1,3,6,11**

Dagens fangst

Blåskjell

Røkelaks

Strimla smågrønt og dill

Sjømatsfest

***Varierer**

Bestilles av hele bordet før kl 21:00

Spør din servitør for vår 4 retters meny basert på fangst fra hav og sjø.

480 pr. Pers

Allergener: 1: laktose 2: egg 3: fisk 4: bløtdyr 5: skalldyr 6: selleri 7: sennep 8: soya 9: sesam 10: sulfitt
11: gluten 12: peanøtt 13: øvrige nøtter 14: lupin

Fisk

Dagens bifangst

***3**

Velg selv fra Sjøbarens fiskedisk.

Serveres med sesongens grønnsaker fra Vang gård i Toten og smørkokte mandelpoteter fra Tynset

(Inntil 30 minutter tilberedningstid)

Grov langeburger 185

***1,3,7,11(hvete)**

Remulade, råkost, røkelaks og pommes frites med dill -og sitron.

ROYAL med hummerhale 150 tillegg

Fish n Chips 192

***1,2,3,7,11**

Ølrøre, remulade, ertemos og pommes frites med dill –og sitron

Salade Nicoise 200

***2,3,11(hvete)**

Egg, krutonger, oliven, pimentos, linefanget tunfisk, boquerones og potet

Hjemmelaga Bacalao 245

***3**

Tradisjonsrik Norsk rett med en spansk vri. Klippfisken får vi fra Halvors tradisjonsfisk i Tromsø

Laksekotelett 285

***1,3,6**

Sandefjordsmør, saltbakte rotgrønnsaker og pommes frites

Grilla klippfisk 318

***1,3**

Bruna smør med soya og hasselnøtter, grilla spisskål, sylta løk og lune mandelpoteter fra Tynset vendt i hovmestersaus.

Kjøttstulten

Grilla hamburger 192

***1,2,6,7,11(hvete)**

Brioche, coleslaw, cheddar, estragonaioli

Desserter

Creme brulee 110

***1,2**

Pasjonsfruktsorbet

Nystekt svele 110

***1,2,11(hvete)**

Brunostis og solbær

Sjokoladefondant 110

***1,2,11(hvete)**

Bringebærsorbet

Husets is

***1,2**

55/75/95 (1, 2 eller 3 kuler)

Hel saltbakt kveite

***1,3**

Fylt med dill og sitron, serveres med variasjoner av sesongens grønnsaker, risotto og beurre blanc

315 pr. Pers (min 8 p)

Må forhåndsbestilles

Allergener: 1: laktose 2: egg 3: fisk 4: bløtdyr 5: skalldyr 6: selleri 7: sennep 8: soya 9: sesam 10: sulfitt
11: gluten 12: peanøtt 13: øvrige nøtter 14: lupin

