
DAGENS RETT

fra 11-16

Spør din servitør
kr 165

ALL DAY LONG

fra 11-22

GRILLET ANGUS-BURGER

med vellagret ost, bacon, ketchup & fries kr 225

*HVETE - EGG - SOYA - LAKTOSE - SULFITT - LUPIN - SENNEP

FRITERT KYLLINGBURGER

med coleslaw, chilimajones & fries kr 195

*HVETE - EGG - SOYA - LAKTOSE - SULFITT - LUPIN - SENNEP

CÆSAR-SALAT ELLER CÆSAR-SANDWICH

med kylling & bacon kr 165

*HVETE - EGG - LAKTOSE - FISK - SULFITT - SENNEP

FISH & COWS FISKESUPPE

med dagens fangst & grønnsaker kr 159

*SKALLDYR - FISK - BLØTDYR - LAKTOSE

KVEITE FRA HJELMELAND

med spisskål, nypoteter, steinsoppemulsjon

& nøttesmør kr 325

*LAKTOSE - FISK - EGG - SENNEP - SOYA - HVETE - NØTTER - SELLERI

FRITERTE FISKEKAKER

med ingefær, crudite-salat & tamarindressing kr 155

*FISK - SKALLDYR - LUPIN - SULFITT - LAKTOSE - SOYA

CHARCUTERIE & OST

med grillet hvitløksemulsjon

& syltede grønnsaker kr 165

*LAKTOSE - EGG - SENNEP - SULFITT - SOYA

HELGRILLET VÅRKYLLING

med belgvekster, ertekrem

& grillet sitronvinaigrette kr 295

*SULFITT - SENNEP - SOYA - LUPIN - LAKTOSE

GRILLET HVALBIFF

med kastanjekrem, spinat & løpstikkeemulsjon kr 275

*LUPIN - SENNEP - EGG

UKENS 3-RETTER

Hver uke komponerer kjøkkensjefene Mads og Stig en ukens 3-retter ut ifra sesongens råvarer.

Fra kr 445-495

*ALLERGENER MERKET MED STJERNE

FORRETTER

fra 15-22

FJORDØRRET-TATAKI

med ponzu, sesam & urtesalat kr 155

*FISK - SULFITT - SESAM

PANNESTEKTE KAMSKJELL

med blomkålkrem, crudité-salat & kaperssjy kr 195

*SKALLDYR - LUPIN - SOYA - NØTTER

AJO BLANCO

med marinerte småtomater & ibericoskinke kr 155

*SULFITT - LUPIN - NØTTER

HOVEDRETTER

fra 15-22

FISH & COWS STORE FISKESUPPE

med dagens fangst & grønnsaker kr 265

*SKALLDYR - FISK - BLØTDYR - LAKTOSE

BAKT BREIFLABB

med sommerens grønnsaker,

nypotet & skalldyremulsjon kr 335

*FISK - LUPIN - SULFITT - SOYA - SKALLDYR

HOVEDRETTER FRA GRILLEN

fra 15-22

GRILLET LAKS

med sommerens grønnsaker,

syltet agurk & pepperrot kr 295

*SULFITT - LUPIN - FISK

OKSE INDREFILET

med bordelaise-saus, knuste nypoteter,

brokkoli fra Jæren & sprø løk kr 395

*SULFITT

MØRNET ENTRECÔTE

med bordelaise-saus, knuste nypoteter,

brokkoli fra Jæren & sprø løk kr 395

*SULFITT

DESSERTER & OST

fra 11-22

OSTETALLERKEN

Fire modnede oster med toast & noe søtt kr 145

*LAKTOSE - HVETE - NØTTER

SJOKOLADEGANACHE

med bringebærsorbet & ferske bringebær kr 115

*LAKTOSE - NØTTER - HVETE

BAKT SJOKOLADEFONDANT

med vaniljeis kr 125

*HVETE - EGG - LAKTOSE - NØTTER

KREMOST-IS

med jordbær & nøtte-crumble..... kr 105

*LAKTOSE - EGG - HVETE - NØTTER

TODAY'S LUNCH

from 11-16

Ask your waiter
kr 165

ALL DAY LONG

from 11-22

GRILLED ANGUSBURGER

with aged cheese, bacon, ketchup & fries kr 225
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULPHITE - LUPIN - LACTOSE

FRIED CHICKEN BURGER

with coleslaw, chili mayonnaise & fries kr 195
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULPHITE - LUPIN - LACTOSE

CAESAR SALAD OR CAESAR SANDWICH

with chicken & bacon kr 165
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULPHITE - LUPIN - LACTOSE - FISH

FISH & COW'S FISH SOUP

with catch of the day & vegetables kr 159
*SHELLFISH - FISH - MOLLUSCS - LACTOSE

HALIBUT FROM HJELMELAND

with summer vegetables, cep emulsion
& brown butter kr 325
*FISH - EGG - LACTOSE - MUSTARD - SOY - SULPHITE

FRIED FISH CAKES

with ginger, crudité salad & tamarin dressing kr 155
*FISH - SHELLFISH - SULPHITE - LUPIN

CHARCUTERIE & CHEESE

with grilled garlic mayonnaise
& pickled vegetables kr 165
*LACTOSE - EGG - MUSTARD - SULPHITE - LUPIN

GRILLED SPRING CHICKEN

with petit pois puree, summer vegetables
& grilled lemon vinaigrette kr 295
*SULPHITE - LUPIN - MUSTARD - SOY - LACTOSE

GRILLED WHALE

with chestnut puree, spinach
& a lovage emulsion kr 275
*LUPIN - MUSTARD - EGG

THIS WEEKS MENU

Every week our head chefs Mads and Stig
create a three course menu with the
seasons best ingredients

from kr 445-495

*ALLERGENS STARRED

ENTRÉES

from 15-22

FJORD TROUT TATAKI

with ponzu & herb salad kr 155
*FISH - SULPHITE - SESAME

PANFRIED SCALLOPS

with cauliflower puree, crudité salad
& caper jus kr 195
*SHELLFISH - LUPIN - SOY - NUTS

AJO BLANCO

with marinated cherry tomatoes & iberico ham kr 155
*SULPHITE - LUPIN - NUTS

MAINS

from 15-22

FISH & COWS LARGE FISH SOUP

with catch of the day & vegetables kr 265
*SHELLFISH - FISH - MOLLUSCS - LACTOSE

BAKED MONKFISH

with summer vegetables, new potatoes
& shellfish emulsion kr 335
*FISH - LUPIN - SULPHITE - SOY - SHELLFISH

MAINS FROM THE GRILL

from 15-22

GRILLED SALMON

with summer vegetables, pickled cucumber
& horseradish kr 295
*SULPHITE - LUPIN - FISH

BEEF TENDERLOIN

with bordelaise sauce, crushed potatoes,
broccoli from Jæren & crispy onions kr 395
*SULPHITE

MATURED RIB EYE

with bordelaise sauce, crushed potatoes,
broccoli from Jæren & crispy onions kr 395
*SULPHITE

DESSERTS & CHEESE

from 11-22

CHEESE PLATE

Four mature cheeses with toast
& something sweet kr 145
*LACTOSE - WHEAT - NUTS

CHOCOLATE GANACHE

with raspberry sorbet & fresh raspberries kr 115
*LACTOSE - WHEAT - NUTS

BAKED CHOCOLATE FONDANT

with vanilla ice cream kr 125
*LACTOSE - WHEAT - EGG - NUTS

CREAM CHEESE ICE CREAM

with strawberries & nut crumble kr 105
*LACTOSE - EGG - WHEAT - NUTS