

# DRIKKEKART

## MINERALVANN & FRUKTMOST

	0,25 L	0,33 L	0,375 L	0,4 L
Coca Cola, Coca Cola u/ sukker, Fanta, Sprite				49,-
Bonaqua - naturell, sitron		49,-		
Eplemost fra Epleblomsten, Telemark			69,-	

## KAFFE, TE & TILBEHØR

Nytraktet kaffe	42,-
Espresso	39,-
Americano	39,-
Cappuccino (5)	49,-
Caffe Latte (5)	49,-
Ekstra espresso shot	10,-
Sirup	7,-
Kakao med krem (5)	49,-
Te, assortert utvalg fra Twinings	39,-

## KAFFEDRINKER

Irish Coffee (5)	125,-
Kaffe Bailey`s (5)	98,-

## ALKOHOLFRITT & LETTØL

Clausthaler - alkoholfritt (1)	59,-
Heineken 0,0% - alkoholfritt (1)	69,-
Hansa Lettøl (1)	59,-

## FATØL

Hansa Fatøl - 0,4l • Norge (1)	92,-
--------------------------------	------

## FLASKEØL

Heineken - 0,35l • Nederland (1)	92,-
Sol - 0,33l • Mexico (1)	94,-
Stella Artois - 0,33l • Belgia (1)	96,-
Newcastle Brown Ale - 0,33l • England (1)	92,-
Nøgne Ø Blonde Ale - 0,33l • Norge (1)	105,-
Nøgne Ø Porter - 0,33l • Norge (1)	120,-
Nøgne Ø India Pale Ale - 0,33l • Norge (1)	120,-
Weihenstephaner Heffe Weisbier - 0,5l (1)	125,-
Estrella Damm Daura (glutenfri) - 0,33l	115,-

## CIDER

Grevens pærecider 0,33l • Sverige	92,-
Bulmers Brut eplecider 0,5l • Irland	128,-

## LIKØR

	4 CL
Baileys Original Irish Cream (5)	85,-
Baileys Chocolate Luxe (5)	89,-
Tia Maria (5)	85,-
Kahlua	85,-
Cambord Black Raspberry	92,-
Xante	98,-
Heering Cherry	85,-
Cointreau	96,-
Drambuie	96,-
Licor 43	86,-

## BITTER & AKEVITT

	4 CL
Fernet Branca	92,-
Gammeldansk	98,-
Jägermeister	98,-
Campari	79,-
Løyten Linie akevitt	98,-

## GIN

	4 CL
Gordons Dry Gin	92,-
Tanqueray Dry Gin	94,-

## COGNAC

	4 CL
Braastad VS	98,-
Braastad VSOP	104,-
Braastad XO	125,-
Otard VSOP	108,-

## WHISKEY & BOURBON

	4 CL
Bushmills	89,-
Jim Beam Black Kentucky Bourbon	94,-
Jack Daniel`s Old Nr. 7	94,-
Jack Daniel`s Tennessee Honey	94,-
Dalwhinnie 15 YO Single Malt	125,-
Oban 14 YO Highland Single Malt	125,-
Glenkinchie 12 YO Lowland Malt	120,-

## ALLERGENER

1=GLUTEN | 2=SKALLDYR | 3=EGG | 4=FISK | 5=MELK | 6a=NØTTER | 6b=PEANØTTER | 7=SELLERI | 8=SENNEP  
9=SESAMFRØ | 10=SOYA | 11=SULFITT | 12=BLØTDYR | 13=LUPIN

# VINKART



## MUSSERENDE

PALMER BRUT RESERVE (11) Champagne Palmer & Co - Frankrike, Champagne Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier	698,-
PERELADA CAVA BRUT RESERVA N.V (11) Castillo Perelada - Spania, Catalonia, Penedes Macabeo, Parellada og Xarel-lo	448,-
CONTARINI PROSECCO TREVISO BRUT (11) Italia, Veneto Glera (Prosecco)	98,- / 425,-

## ROSÉVIN

VIGNE NUOVE CERASUOLO ROSÉ (11) Valle Reale - Italy, Abruzzo Montepulciano	98,- / 425,-
--	--------------

## HVITVIN

HUSETS HVITVIN, GLASS (11) Riesling (tørr)	98,-
VON BUHL RIELSING QBA TROCKEN (11) Reichsrat von Buhl - Tyskland, Pfalz QbA Riesling	475,-
CHABLIS JEAN DELIGNY (11) Simmonet-Febvre – Frankrike, Burgund, Chablis Chardonnay	120,- / 560,-
SOAVE PRIMERO (11) Domus Vini - Italia, Veneto, Soave DOC Garganega og Trebbiano	435,-
CALDORA TREBBIANO (11) Caldora Vini - Italia, Abruzzo, DOC Trebbiano d`Abruzzo Trebiano og Malvasia	435,-
MARQUES DE RISCAL RUEDA (11) Marques de Riscal - Spania, Castilla y León, Rueda Verdejo og Viura	495,-
GAUDA ABADIÁ DE SAN CAMPIO ALBARIÑO (11) Bodega Terras Gauda - Spania, Galicia, Rias Baixas Albariño	495,-

# VINKART

## RØDVIN

LUPI REALI MONTEPULCIANO (11) Valle Reale - Italia, Abruzzo. DOC Montepulciano d`Abruzzo. Montepulciano	98,- / 445,-
FENOCCHIO BARBERA D`ALBA SUPERIORE (11) Fenocchio - Italia, Piemonte, Barbera d'Alba Barbera	510,-
CAMPOLIETI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO (11) Luigi Righetti, Italia, Veneto, Valpolicella Corvina, Molinara, Rondinella	520,-
NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA (11) March. de Frescobaldi - Italia, Toscana, Chianti Rufina Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon	550,-
CUNE CRIANZA (11) CVNE - Spania, Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	495,-
MUGA RESERVA (11) Bodegas Muga - Spania, Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	620,-
RAVENSWOOD VINTNERS BLEND (11) Ravenswood Winery - USA, California Zinfandel, Carignane, Petite Syrah	560,-
NOBLE VINES 667 PINOT NOIR (11) Noble Vines - USA, California Pinot Noir	120,- / 560,-

## ALKOHOLFRITT

Eplemost fra Epleblomsten, Telemark	69,-
-------------------------------------	------

Spør gjerne din servitør om andre alkoholfrie alternativer.

## LUNSJRETTER - serveres 11.00-15.00



<b>FROKOSTTALLERKEN</b> (1, 3, 5, 8) Egg, bacon, stekte båtpoteter, grilltomat, salat og toast.	169,-
<b>OMELETT</b> (1, 3, 5, 8) Skinke, ost og champignon. Serveres med salat og focaccia.	169,-
<b>SKAGENSMØRBRØD</b> (1, 2, 5) Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.	185,-
<b>FISH`N CHIPS</b> (1, 3, 4, 5) Panert torsk med søtpotet fries, erterpuré, remulade, søt chilisaus og sitron.	210,-
<b>SJØLOFTETS FISKESUPPE</b> (1, 2, 4, 5, 11, 12) Sjøloftets originale fiskesuppe med laks, dagens hvite fisk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	198,-
<b>CLUB SANDWICH</b> (1, 3, 5) Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola, rødløk og majones. Serveres med pommes frites.	198,-
<b>CHICKEN FINGER BLT SANDWICH</b> (1, 3, 5) Cajunkrydrede skiver av panert og fritert kyllingfilet, bacon, salat, tomat og aïoli på focaccia fra eget bakeri. Serveres med søtpotet fries.	198,-
<b>PITA</b> (1, 3, 5) Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, rømmedressing og pommes frites.	179,-
<b>BIFFSMØRBRØD</b> (1, 5) 150 gr. grillet ytrefilet av okse servert på focaccia med salat, ruccola, Holtefjellost, syltet småløk og pepperrottdressing.	210,-

Ønsker du noe annet godt, kan du velge fra hele vår à la carte meny fra kl. 11.00 til 23.00

## APERITIF



APEROL SPRITZ (11) Prosecco, Aperol, soda, appelsin.	129,-
PROSECCO BRUT	98,-
PREMIUM GIN & TONIC Tanqueray Gin, premium tonic, sitronskall.	125,-
SINGAPORE SLING Gin, Heering Sherry Liqueur, Cointreau, DOM Bénédictine, grenadine, ananasjuice, limejuice, Angustura bitters.	125,-

## SJØLOFTETS 3-RETTER

MENYANBEFALING 1	625,-
HJORTECARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver med indrefilet av hjort, Holtefjellost, pinjekjerner, syltet småløk, ruccola og pepperrottdressing.	
KVEITE (4, 5) Pannestekt villkveite med fennikel, gulerøtter, salturt, amadinepoteter og eple-smørsaus med urter.	
SJOKOLADEFONDANT (3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis.	
MENYANBEFALING 2	610,-
KAMSKJELL (2, 3, 5, 12) Blomkålpuré tilsmakt vanilje, erter og rødbetpuré.	
INDREFILET AV HJORT (5, 11) Romanesco, syltet småløk, portobello, amadinepoteter, appelsin- og gulrotpuré og rødvinsaus med tyttebær og rosmarin.	
ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE (3, 5, 6a) Valnøttis og blåbærsaus.	

## SNACKS

PEANØTTER / CHILINØTTER (6b/ 6a)	49,-
LUNE TORTILLA CHIPS (5) Hot salsa, guacamole og rømme.	98,-

## FORRETTER



BRUSCHETTA DI PARMA (1,5, 11) Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan og balsamico.	98,-
CHEVRE (5, 6a) Hvit geitost fra Haukeli med salat, beter, karamelliserte valnøtter, pære og eplesirup.	149,-
BLÅSKJELL (1, 2, 3, 5, 12) Hvitvinsdampede blåskjell med focaccia og aioli.	159,-
KAMSKJELL (2, 5, 3, 12) Blomkålpuré tilsmakt vanilje, erter og rødbetpuré.	159,-
HJORTECARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver av hjort indrefilet, Holtefjellost, pinjekjerner, syltet småløk, ruccola og pepperrottdressing.	169,-

# PIZZA FRA EGET BAKERI

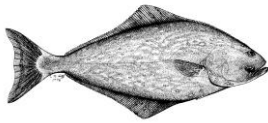
		Medium	Stor
1. SJØLOFTET (1, 3, 5)	Skinke, champignon, løk og ost	245,-	349,-
2. BARK VEGA (1, 3, 5)	Skinke, løk og ost	245,-	349,-
3. BARK GARANT (1, 3, 5)	Skinke, rød paprika og ost	245,-	349,-
4. DERWENT (1, 3, 5, 8)	Kjøttboller, champignon, løk, rød paprika og ost	245,-	349,-
5. BARK KAPPA (1, 2, 3, 5)	Håndpillede reker, champignon og ost	245,-	349,-
6. BRIGG ANTILLA (1,2,3,4,5,12)	Håndpillede reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	245,-	349,-
7. MERAN (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, bakt paprika og ost	245,-	349,-
8. BARK VIKINGEN (1, 3, 5)	Bacon, frisk purre, champignon, løk og ost	245,-	349,-
9. BARK PRIMUS (1, 3, 5)	Pepperoni, ananas og ost	245,-	349,-
10. BARK ZANRAK (1, 3, 5)	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	245,-	349,-
11. BARK ORYX (1, 3, 5)	Kylling, mais, rød paprika, tacosaus og ost	245,-	349,-
12. SANTA MARIA (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	245,-	349,-
13. SJØLOFTETS MIX (1, 3, 5)	Komponer din egen pizza	249,-	359,-
14. YUCATÁN (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, rød paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	245,-	349,-
15. BARK W.H. GREEN (1, 3, 5)	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	245,-	349,-
16. BARK PRONTO (1, 3, 4, 5)	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	245,-	349,-
17. BARK MØRLAND (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	245,-	349,-
18. KON-TIKI (1, 3, 5, 6b)	Tikka-masala marinert kyllingfilet, plommetomat, grønn paprika, ananas, peanøtter og ost	245,-	349,-
19. BARK NORNEN (1, 3, 5, 9)	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, grønn paprika, søt chilisau og ost	245,-	349,-
20. BARK TROSVIK (1, 3, 5, 8,10)	Marinert biffkjøtt, kylling, grønn paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	245,-	349,-
GLUTENFRI BUNN	Fås i medium størrelse – velg din favoritt	260,-	
TILBEHØR	Sjøloftets originale rømmedressing (5)	32,-	
	Sjøloftets originale pizzasaus	29,-	

## SALAT & PASTA



<b>PARMASALAT &amp; KYLLINGSALAT</b> (1, (5), 6a, 8) Salat med avokado, melon, jordbær, pinjekjerner, fetaost, honning-sennep-dressing og parmaskinke eller kylling.	189,- / 212,-
<b>SJØLOFTETS LINGUINE VONGOLE</b> (1, 2, 3, 5, 13) Pasta med hjertesjell og reker dampet i hvitvin og olivenolje, cherrytomat, persille, hvitløk og chili.	249,-
<b>PESTO CREAM PAPPARDELLE</b> (1, 3, 5, 6a, 13) Pasta med kylling i en kremet basilikumpestosaus med parmesan, pinjekjerner, asparges, frisk chili og soltørkede tomater.	239,-
<b>PASTA DI MAESTRO</b> (1, 3, 5, 13) Pasta med indrefilet av okse, champignon, persille, hvitløk, frisk chili, fløte og parmesan.	249,-

## FISK



<b>BLÅSKJELL</b> (1, 2, 3, 5, 11, 12, 13) Hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag med pomes frites, focaccia & aioli.	229,-
<b>KREMET FISKESUPPE</b> (1, 2, 4, 5, 11, 12) Laks, dagens hvite fisk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	269,-
<b>KVEITE</b> (4, 5, 11) Pannestekt villkveite med fennikel, gulerøtter, salturt, amadinepoteter og eple-smørsaus med urter.	359,-



## KJØTT



<b>YACHT CLUB BURGER</b> (1, 5, 8, 10) Burger av kvernet short-ribs og brisket, røkt cheddar, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, BBQ-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.	229,-
<b>MANGOBURGER</b> (1, 3, 5) Burger av kvernet short-ribs og brisket, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander, røkt cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.	229,-
<b>ANDEBRYST</b> (5, 6a) Grapefrukt, spinat med hvitløk, pinjekjerner og rosiner, amadinepoteter og appelsin- og gulrotpuré.	349,-
<b>INDREFILET AV HJORT</b> (5, 11) Romanesco, syltet småløk, portobello, amadinepoteter, appelsin- og gulrotpuré og rødvinsaus med tyttebær og rosmarin.	369,-
<b>ENTRECÔTE AV OKSE</b> (5) Skorsonerrot, asparges, squash, portobello, ovnsbakt tomat, bakt potet og urtesmør.	369,-
<b>BIFF AV OKSE INDREFILET</b> (3, 5, 7) Med brokkoli, sellerirotpuré, stekt sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, bakt potet og béarnaisesaus. Bestill gjerne som pepperbiff med peppersaus.	369,-
<b>TOURNEDOS</b> (5, 7, 10, 11) Saftig baconsurret indrefilet av okse med brokkoli, sellerirotpuré, stekt sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, fløtegratinerte poteter og rødvinsaus.	369,-

## BIFFAFTEN

Hver onsdag kan du nyte en smakfull grillet indrefilet av okse med godt tilbehør til en ekstra hyggelig pris – kun 279,-

## DESSERT

SORBET (3, 5, 6a) Limesorbet, bringebærsorbet og mangosorbet med bærcoulis.	96,-
HUSETS IS (3, 5, 6a) 3 kuler is - Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasjjs. Krem og sjokoladesaus.	96,-
OSTEKAKE (1, 5, 6a) Med kjeksbunn og sitronlokk.	105,-
ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE (3, 5, 6a) Valnøttis og blåbærsaus.	125,-
SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis.	130,-
IRISH COFFEE (5) Med Bushmills Original Irish Whiskey.	120,-
KAFFE Hva med en espresso eller cappuccino fra vår espressomaskin?	

## BARNEMENY - for barn under 12 år



PØLSE MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	79,-
HAMBURGER MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	95,-
PANNEKAKER (1, 3, 5) 2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.	95,-
PASTA BOLOGNESE (1, 3, 5, 13) Pasta med kjøttsaus.	98,-
KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3 ++) Velg tre typer ingredienser.	98,-
FISH`N CHIPS (1, 3, 4, 5) Panert torsk med søtpotet fries, ertepuré og sitron.	110,-
KULI Kullsyrefri drikk med appelsin eller eplemak.	29,-
1 KULE IS (eller 2 kuler) (3, 5, 6a) Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasjjs. Krem og sjokoladesaus.	45,- / 75,-