

Meny



LUNSJ 11:00 - 15:00



OMELETT (1*, 3, 5, 8) Skinke, champignon og ost. Serveres med salat og focaccia.	199,-
SKAGENSMØRBRØD (1*, 2, 5) Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.	269,-
FISKESUPPE - LITEN (1*, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	269,-
FISH'N CHIPS (1, 3, 4, 5) Panert torsk med søtpotet fries, sitron, ertepuré, dansk remulade og søt chilisaus.	289,-
CLUB SANDWICH (1*, 3, 5) Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola, rødløk og majones. Serveres med pommes frites.	289,-
SATAY KYLLINGSPYD (1, 5, 6b, 8, 9) Kylling marinert i peanøttsaus toppet med sesamfrø og koriander. Serveres med salat, søtpotet fries og sylrig yoghurt dressing med chili og mango.	289,-
PITA (1*, 3, 5) Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, tomat, agurk, rødløk, rømmedressing og pommes frites.	269,-
LITEN JULETALLERKEN (3, 5, 8, 11) Klassisk juletallerken med norsk langtidsstekt ribbe, hjemmelaget medisterkake, julepølse, surkål, rødkål, rosenkål, svisker, mandelpoteter, tyttebær og julesaus.	359,-

BARNEMENY kun for barn



PØLSE MED POMMES FRITES	129,-
HAMBURGER MED POMMES FRITES (1*, 5, 9)	149,-
KYLLING NUGGETS 5 stykk med pommes frites.	135,-
PANNEKAKER (1, 3) 2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.	135,-
KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3 ++) Velg tre typer ingredienser.	149,-
MER 0,2l Barnedrikk med appelsin eller jordbær og eple.	44,-
BARNEBRUS 0,33l Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero	49,-
1 KULE IS (eller 2 kuler) (1*= kjeks, 5, 6a) Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær-, pistasjis og bringebærsorbet. Krem, kjeks og sjokoladesaus.	65,- 89,-

ALLERGENER
1=GLUTEN (hvete) | 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

* Retten kan gjøres glutenfri - vi har glutenfritt brød, pitabrød og hamburgerbrød. Alle pastaretter kan lages med glutenfri tagliatelle og glutenfritt brød mot et tillegg.
Vi setter pris på at du gir oss beskjed ved evt. allergi slik at vi kan sikre et trygt og godt måltid.

FORRETT



BRUSCHETTA DI PARMA (1*, 5, 11) Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan og balsamico.	179,-
KAMSKJELL (2, 3, 5, 12) Jordskokkpuré, rødbet, edamame-bønner og ertekarse.	229,-
CARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver av okse indrefilet, parmesan, pinjekjerner, syltet løk, ruccola, olivenolje og pepperrot-dressing.	239,-

PASTA & SALAT

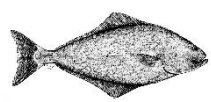


Alle rettene serveres med focaccia fra Sjøloftets bakeri.	
KYLLINGSALAT (1*, 5, 6a, 8, 11) Salat med avokado, melon, bær, pinjekjerner, fetaost, kylling, honning-sennepdressing og balsamico.	298,-
SJØLOFTETS LINGUINE VONGOLE (1*, 2, 3, 5, 11, 13) Linguine med hjerteskjell og reker dampet i hvitvin og olivenolje, parmesan, cherrytomat, persille, hvitløk og chili.	325,-
PASTA DI MAESTRO (1*, 3, 5, 13) Pappardelle med indrefilet av okse, champignon, cherrytomat, persille, hvitløk, chili, fløte og parmesan.	325,-
PENNE ALLA CAMPAGNA (1*, 3, 5, 11, 13) Penne med kylling, bacon, crème fraîche, cherrytomat, hvitløk, persille, basilikum og ruccola.	325,-



Alle pastaretter kan lages med glutenfri tagliatelle og glutenfritt brød mot et tillegg.

SJØMAT



BLÅSKJELL (1*, 2, 3, 5, 11, 12, 13) Hvitvinsdampede blåskjell med pommes frites, focaccia & aioli.	325,-
FISKESUPPE (1*, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, torsk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	329,-
KVEITE (4, 5, 11) Pannestekt villkveite med fennikel, gulerøtter, salturt, amadinepoteter og eple-smørsaus.	479,-
TORSK (4, 5) Smørdampet torskefilet med bacon, rødbeter, gulerøtter, ertepuré og mandelpoteter.	439,-

KJØTT



JULETALLERKEN (3, 5, 8, 11) Klassisk juletallerken med norsk langtidsstekt ribbe, hjemmelaget medisterkake, julepølse, surkål, rødkål, rosenkål svisker, mandelpoteter, tyttebær og julesaus.	469,-
PINNEKJØTT (5) Urøkt pinnekjøtt med vossakorv, rosenkål, kålrabistappe, mandelpoteter og sjy.	539,-
KRONHJORT INDREFILET (5, 7, 11) Rotgrønnsaker, syltet småløk, sopp, sellerirotpuré, fløtegratinerte poteter og rødvin-tyttebærsaus.	489,-
MANGOBURGER (1*, 3, 5) 200 gr. kvernet storfekjøtt av Angus, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander, cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.	319,-
YACHT CLUB BURGER (1*, 5, 7, 8) 200 gr. kvernet storfekjøtt av Angus, cheddar, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bbq-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.	319,-
BIFF AV OKSE INDREFILET (3, 5, 7) Brokkoli, sellerirotpuré, sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, bakt potet og béarnaisesaus. Bestill gjerne som pepperbiff med peppersaus.	489,-
Tillegg potetvalg der annet er angitt: Søtpotet fries til burgere: Fløtegratinerte poteter: Løkringer, 2 stk.	35,- 45,- 30,-

DESSERT



HUSETS IS (1=kjeks, 5, 6a) 3 kuler is - Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær-, pistasjis og bringebærsorbet. Krem, kjeks og sjokoladesaus.	129,-
LUN EPLEKAKE (1, 3, 5, 10) Vaniljeis, krem og salt karamellsaus.	179,-
HUSETS KARAMELLPUDDING (3, 5) Serveres med krem og karamellsaus. Vinanbefaling: Vin Santo	179,-
JULENS CRÈME BRÛLÉE (1*=crumble, 3, 5, 6a) Med smak av appelsin og kanel. Valnøttis og bringebærcoulis. Vinanbefaling: Vin Santo	189,-
BRINGEBÆR BROWNIE Med et hint av lakris. Serveres med bringebærsorbet. Vegansk, gluten- og laktosefri. Vinanbefaling: Reciotto della Valpolicella	159,-
SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis. Vinanbefaling: Reciotto della Valpolicella	179,-

2-RETTERS JULEMENY

TORSK & VALGFRI JULEDESSERT	595,-
JULETALLERKEN & VALGFRI JULEDESSERT	629,-
PINNEKJØTT & VALGFRI JULEDESSERT	695,-

APÉRITIF – se også eget drinkkart

BELLINI (11) Prosecco, hvit ferskenpuré	160,-	JULESTJERNE Eple- og bringebærmøst, Licor 43, appelsin og stjerneanis	160,-
APEROL SPRITZ (11) Prosecco, Aperol, soda, appelsin	179,-	MALFY GIN ROSA Fever-Tree Mediterranean Tonic, grapefruktskive	179,-
LIMONCELLO SPRITZ (11) Prosecco, Limoncello, soda, sitron	179,-	TANQUERAY LONDON DRY GIN Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, sitronskall	175,-
HUGO SPRITZ (11) Prosecco, St. Germain hylleblomstlikør, soda, mynte, lime	179,-	NEGRONI Gin, rød vermut, Campari, appelsin	175,-

PIZZA FRA EGET BAKERI (5= melk i osten)

			Medium	Stor
1.	Pizza «Sjøloftet» (1, 3, 5, 10)	Skinke, champignon, løk og ost	295,-	395,-
2.	Pizza «Bark Vega» (1, 3, 5, 10)	Skinke, løk og ost	295,-	395,-
3.	Pizza «Bark Garant» (1, 3, 5, 10)	Skinke, paprika og ost	295,-	395,-
4.	Pizza «Derwent» (1, 3, 5, 8, 10)	Italienske kjøttboller, champignon, løk, paprika og ost	299,-	399,-
5.	Pizza «Bark Kappa» (1, 2, 3, 5, 10)	Reker, champignon og ost	299,-	399,-
6.	Pizza «Brigg Antilla» (1, 2, 3, 4, 5, 12, 10)	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	299,-	399,-
7.	Pizza «Meran» (1, 3, 5, 10)	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	299,-	399,-
8.	Pizza «Bark Vikingen» (1, 3, 5, 10)	Bacon, purre, champignon, løk og ost	299,-	399,-
9.	Pizza «Bark Primus» (1, 3, 5, 10)	Pepperoni, ananas og ost	299,-	399,-
10.	Pizza «Bark Zanrak» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	295,-	395,-
11.	Pizza «Bark Oryx» (1, 3, 5, 10)	Kylling, mais, paprika, tacosaus og ost	299,-	399,-
12.	Pizza «Santa Maria» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	299,-	399,-
13.	Pizza «Sjøloftets mix» (1, 3, 5, 10)	Komponer din egen pizza	320,-	420,-
14.	Pizza «Yucatán» (1, 3, 5, 10)	Kjøttdeig, løk, mais, paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	299,-	399,-
15.	Pizza «Bark W.H. Green» (1, 3, 5, 10)	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	299,-	399,-
16.	Pizza «Bark Pronto» (1, 3, 4, 5, 10)	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	299,-	399,-
17.	Pizza «Bark Mørland» (1, 3, 5, 10)	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	299,-	399,-
18.	Pizza «Kon-Tiki» (1, 3, 5, 6b, 10)	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, paprika, ananas, peanøtter og ost	299,-	399,-
19.	Pizza «Bark Nornen» (1, 3, 5, 9, 10)	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, paprika, søt chilisaus og ost	299,-	399,-
20.	Pizza «Bark Trosvik» (1, 3, 5, 8, 10)	Marinert biffkjøtt, kylling, paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	299,-	399,-
21.	Pizza «Brigg Cort Adeler» (1, 3, 5, 7, 8, 10)	Kebabkjøtt, rødløk, mais, jalapeños, kebabdressing og ost	299,-	399,-
	Glutenfri pizza (5+)	Valgfritt garnityr. Passelig til en voksen eller en til to barn.	310,-	
	Pizzasaus		36,-	
	Rømmedressing (5, 10)		39,-	
	Snacks før pizza: Lune tortilla chips med hot salsa, guacamole og rømme (5)		149,-	

DRIKKE

MINERALVANN	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero 0,4l	67,-
Artic Water - Sparkling / Sparkling lemon 0,33l	67,-
Eple- & bringebærmøst fra Epleblomsten 0,33l	79,-
Eplemøst fra Epleblomsten 0,37l	79,-
Hansa Julebrus 0,33l	72,-
KAFFE & TE	
Nytraktet kaffe	59,-
Espresso	57,-
Cappuccino (5)	67,-
Caffe Latte (5)	63,-
Sirup: Vanilje / Hasselnøtt / Irish Cream / Karamell	8,-
Kakao med krem (5)	67,-
Te: Assortert utvalg fra Twinings	51,-
ALKOHOLFRI- & LETTØL	
Clausthaler 0,33l (1)	85,-
Heineken 0,33l 0,0% (1)	95,-
Hansa Lettøl 2,4% 0,4l (1)	95,-
ØL & CIDER	
Hansa Fatøl 0,4l (1)	117,-
Hansa Juleøl 0,33l (1)	139,-
Nøgne Ø 0,33l - Blond Ale / Porter / IPA (1)	139,-
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l (1)	159,-
Heineken 0,33l (1)	119,-
Soi 0,33l (1)	120,-
Stella Artois 0,33l (1)	129,-
Hansa Lite 0,33l (glutenfri)	125,-
Estrella Damm Daura 0,33l (glutenfri)	139,-
Grevens Pærecider 0,33l (sukkerfri)	119,-
Bulmers Brut eplecider 0,5l	156,-
Smirnoff Ice Original 0,275l	124,-
Smirnoff Ice Strawberry 0,275l	124,-
MUSSERENDE & ROSÉVIN (11)	
Colombelle Rosé - Frankrike, Côtes de Gascogne	149,- / 695,-
Husets musserende	135,- / 595,-
Perelada Brut Reserva, Castillo Perelada - Spania, Catalonia	695,-
Odd Bird Blanc de Blancs 0,20l - Alkoholfri musserende	109,-
HVITVIN (11)	
Husets riesling - gl.	135,-
Wittmann Riesling Trocken - Tyskland Rheinhessen	750,-
Caldora Trebbiano d'Abruzzo - Italia, Abruzzo	595,-
Louis Robin Chablis - Frankrike, Burgund	159,- / 795,-
Gauda Abadià de San Campio albariño - Spania, Galicia	695,-
Marques de Riscal Rueda - Spania, Castilla y León, Rueda	695,-
RØDVIN (11)	
Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo - Italia, Abruzzo	135,- / 625,-
Campolieti Valpolicella Classico Ripasso - Italia, Veneto	645,-
Fenocchio Barbera D'Alba Superiore - Italia, Piemonte	675,-
Nipozzano Chianti Rufina Riserva - Italia, Toscana	795,-
Fèlsina Berardenga Chianti Classico - Italia, Toscana	790,-
Noble Vines 667 Pinot Noir - USA, California	159,- / 795,-
Ravenswood Vintners Blend Zinfandel - USA, California	625,-
Cune Crianza - Spania, Rioja	635,-
Muga Reserva - Spania, Rioja	945,-

DESSERTVIN (11)	
Reciotto della Valpolicella gl. - Italia	129,-
Vin Santo gl. - Italia, Toscana	149,-
KAFFEDRINKER	
Irish Coffee - Whiskey, kaffe, krem (5)	175,-
Espresso Martini - Vodka, Kahlua, espresso (5)	169,-
Kaffe Baileys (5)	149,-
LIKØR	
Baileys Original Irish Cream (5)	120,-
Kahlua (5)	120,-
Tia Maria (5)	120,-
Xante	130,-
Chambord Black Raspberry	120,-
Cointreau	125,-
St. Germain	125,-
Drambuie	125,-
Licor 43	120,-
Galliano	120,-
Hot n'Sweet	120,-
Fisherstorm	120,-
Fireball	120,-
Luxardo Sambuca	130,-
Limoncello	120,-
BITTER	
Fernet Branca	120,-
Jägermeister	125,-
Gammel Dansk	125,-
COGNAC	
Braastad VS	130,-
Braastad VSOP	150,-
Braastad XO	160,-
WHISKEY	
Tullamore Irish Whiskey	130,-
Jack Daniel's Old Nr. 7	120,-
Jack Daniel's Tennessee Honey	120,-
Dalwhinnie15 YO single malt	150,-
Oban 14 YO Highland single malt	160,-
Glenkinchi 12 YO Lowland malt	140,-
AQUAVIT	
Løyten Linie Aquavit	120,-
Gilde Juleaquavit	125,-
ØVRIG BRENNEVIN	
Gordons Gin	130,-
Tanqueray Gin	140,-
Pernod, Anis Spirit	115,-
Busnel Fine Pays Calvados	120,-
Pampero Blanco	120,-
Pampero Especial	120,-
Captain Morgan Spiced Gold	130,-
Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23YO	150,-
Don Julio Blanco Tequila	145,-
Don Julio Reposado Tequila	155,-