



SMÅRETTER

ROASTBIFFSALAT

Grillet artisjokk, soltørkede cherrytomater, rødløk, pinjekjerner, kapers, parmesan, ostechips og tonnatodressing.

Kr 149,-

Inneholder: Pinjekjerner, melk, egg og sennep.

KREMET SKALLDYRSUPPE

m/reker, fersken, karri, kokoskrem, sprø spekeskinke-smuler og karse.

Kr 149,-

Inneholder: Skalldyr, smør og melk.

RAVIOLI FYLT MED KONFITERT KANIN, SOPP OG RICOTTA

Shimeji-sopp, hasselnøtter og kremet steinsopp- og kantarellsaus med trøffel smak.

Kr 129,-

Inneholder: Melk, gluten og hasselnøtter.

ANDEKROKETT

Rødkålkrem, rosenkål og syltet rødkål.

Kr 129,-

Inneholder: Melk og gluten.

SPEKEFAT

Ulike spekepølser og skinke. Serveres med litt digg tilbehør og brød.

Kr 199,-

OSTEFAT

Osten Rødlind fra Tjamsland Gård på Birkeland, noen andre oster, litt søtt og sprøtt som tilbehør.

Kr 150,-

Inneholder: Hvete, melk, sennep og nøtter.

HOVEDRETTER

FISH & CHIPS

«Fruens favoritt & bestselger»

Torskeloin, erterpuré og Fruens remulade. Serveres med potetfries.

Kr 219,-

2 stk. torskeloins + kr 69,-

Inneholder: Mel og egg.

ØRRET MANGO

CHUTNEY

Squashpagetti med Fruens korianderpesto og ristet sesamfrø.

Kr. 289,-

Inneholder: Hasselnøtter, parmesan og sesamfrø.

VEGANBURGER

Plantebasert burger som smaker digg og ser ut som en skikkelig burger. Tykk, saftig og med ordentlig struktur. Serveres med vegansk hamburgerdressing, chrispsalat, tomat, rødløk og potetfries.

Kr 259,-

Inneholder: Hvete og soya.

Glutenfritt hamburgerbrød + kr 20,-

YTREFILET AV STORFE

Serveres med Fruens rødvinsaus, gulrot-og ingefærpure, ovnsbakt jordskokk og brokkolini.

Kr 299,-

Inneholder: Melk, smør og sennep.

Ovnsbakte poteter +kr 30,-

Potetfries +kr 59,-

FRUENS INDISKE

Ingefær-og hvitløksmarinert kylling, riskrokkett, koriander-emulsjon, sprø søtpotetbåter, grønnkål, mangosalsa, raita og ristet chashewnøtter.

Kr 289,-

Nanbrød kr 30,-

Inneholder: Smør, melk, sennep, cashewnøtter.

BURGER AV STORFE med bacon & cheddarost

Saftig storfeburger fra Jens Eide som stekes medium om ikke annet ønskes.

Fruens dressing, bbq saus (på siden), chrispsalat tomat, rødløk og potetfries.

Kr 259,-

Hvete, melk, sesam, soya.

PIZZA & SNACKS

ITALIENSK PIZZA

PARMASKINKE Kr 198,-

PEPPERONIE Kr 169,-

MARGHERITA Kr 149,-

Vi bruker mozzarellaost.

SNACKS

TRØFFELCHIPS Kr 69,-
m/trøffelmajo & parmesan

OLIVEN FRA SICILIA V Kr 49,-

LØKRINGER V Kr 59,-

SØTPOTETFRIES V Kr 59,-

POTETFRIES V Kr 59,-

PADRONE PEPPERS V Kr 49,-

FALAFFEL m/avocadokrem V Kr 59,-

WASABINØTTER V Kr 39,-

V=Vegan

DESSERT

SJOKOLADEMOUSSE

med karamell og appelsiner

Luftig sjokolademousse med karamellsmak, appelsin-og pasjonsfrukt iskrem, appelsinkaramell og popcorn.

Kr 129,-

Inneholder: melk og gluten

BRINGEBÆR & RABARBRA

Bringebærmousse, rabarbrasorbet, bringebærsorbet, rabarbrakrem og sjokolade.

Kr 129,-

Inneholder: Melk, gluten og egg

KULINARISK VANILJEIS

Vaniljeis laget av den beste Bourbon vaniljen fra Madagaskar og vaniljefrø. Toppes med ristet hasselnøtter og saltet karamellsaus.

Kr 95,-

Inneholder: Egg, hasselnøtter og melk.

VIN

CHAMPAGNE

Ferdinand Bonnett brut	fl.699,-
Nicolas Feuillatte brut	fl.795,-
Nicolas Feuillatte grand cru brut	fl.995,-
Moet & Chandon imperial brut	fl.1095,-

MUSSERENDE

Castellblanc brut cava organic	gl.115,- fl.550,-
Prosecco	gl.125,- fl.595,-
Cremant	fl.595,-

ROSE

Cotes de gasconge colombelle	gl.105,- fl.495,-
------------------------------	-------------------

HVITVIN

Brocard Sauvignon Saint Bris	gl.125,- fl.595,-
Brocard Petit Chablis	gl.125,- fl.595,-
Barone montalto Sicilia	gl.115,- fl.495,-
Riesling Mosel dry	gl.115,- fl.495,-

RØDVIN

Le Versant Merlot	gl.110,- fl.550,-
Fontanafredda Barbera d`Alba	gl.135,- fl.645,-
Fontanafredda Barolo	fl.895,-
Regnard Bourgonge pinot noir	fl.695,-
Banfi Brunello di montalcino	fl.895,-
Banfi Poggio alle Mura Brunello	fl.1195,-
Banfi Chianti Classico	fl.695,-
Baron de ley rioja 2017	fl.595,-
Chateau Cissac Bordeaux	fl.795,-
Santi Amarone d valpolicella	fl.795,-
Colome autentico malbec	fl.950,-
Gabriel Meffre Crozes-hermitage	fl.795,-
Gabriel Meffre Chateauf-nef-du-pape	fl.895,-

CIDER /RUSBRUS

Bulmers (orginal & red berries) 0,5l	130,-
Smirnoff ICE 0,275l	110,-
Breezer orange & lime 0,275l	110,-
Grevens pærecider 0,33l	100,-
Homborsund Cider 0,44l	100,-
Ginger Joe 0,33l	100,-

ØL OG CIDER

FATØL

CB pils 0,4l (b, h)	109,-
Homborsund pils 0,4l (b, h)	109,-

FLASKEØL

Nøgne Ø Norwipa 0,33l 4,5%	100,-
Nøgne Ø Brown ale 0,33l 4,5%	100,-
Nøgne Ø IPA 0,33l 6%	115,-
Nøgne Ø Asian pale ale 0,33l 4,5 %	100,-
Nøgne Ø Mojito sour ale 0,33l 5,5%	100,-
Heineken 0,33l 4,5%	100,-
Sol Mexico 0,33l 4,5% (glutenfri)	100,-
Weihenstephaner 0,5l 5,5%	119,-
Cb lite 0,5l 4,5 (glutenfri)	100,-

ALKOHOLFRI ØL PÅ FLASKE

Homborsund nix & nada 0,33l (b, h)	69,-
Weihenstephaner 0,5l (b, h)	89,-
Claustenthaler 0,33l (b, h)	59,-

MINERALVANN 0,33l glass

Bringebær & rips lemonade	79,-
Mango juice	59,-
Grimstadbrus m/sitron & ingefær	79,-
Grimstadbrus appelsin	79,-
Grimstadbrus Kuba Cuba	79,-
Røros syrlige rabarbrabus	69,-
Eplemost ufiltrert	69,-
Farris blå	59,-
Passion fruit sour	49,-
Imsdal kildevann fl 0,5l	39,-
Pepsi max	59,-
Cola, cola zero, fanta & sprite	59,-

KAFFE

Evergood dark roasted filtermalt	49,-
Dobbel espresso	49,-
Dobbel Americano	49,-

BERUSENDE DRIKKE

COCKTAILS / DRINKS

Mango dream	145,-
<i>Røm, frisk mango pure & lime</i>	

Berusende rabarbra	145,-
<i>Vodka, rabarbralikør & Røros syrlige rabarbra</i>	

Harahorn classic gin	139,-
<i>Fever tree tonic</i>	

Harahorn pink gin	139,-
<i>Fever tree tonic</i>	

Harahorn orange dry gin	139,-
<i>Fever tree tonic</i>	

Malfy Arancia gin	155,-
<i>Italiensk blodappelsin gin og fever tree tonic</i>	

Moscow mule	120,-
<i>Vodka, ginger beer & lime</i>	

Aperol Spritz classic	145,-
-----------------------	-------

Espresso Martini	165,-
------------------	-------

Irish Coffee	145,-
--------------	-------

Kaffe Karlson	145,-
<i>Baileys, cointreau, kaffe & krem</i>	

COGNAC

Braastad XO cognac	125,-
--------------------	-------

De Luze X.O Fine Champagne	240,-
----------------------------	-------

Martell Chanteloup XXO	340,-
------------------------	-------

ROM

Zacapa 23 XO rum	125,-
------------------	-------

LOKALT BRENNEVIN 4 cl

Kjemekar villeple	90,-
Helt klar akevitt	90,-
Arvesølvet fatlagret akevitt	90,-
Lyng premiumakevitt	90,-

FRUNELMIK

Harahorn Gin Orange, St-Germain hyllebærtikør, lime, yuzo og tonic.

-frisk og syrlig Kr 139,-