



Anbefalt vin til våre kjøttretter:

LE VERSANT MERLOT
Glass 130,-
Flaske 599,-

SMÅRETTER

Hva med en frisk Italiener før maten?

TEREZA RIZZI PROSECCO

Frisk og fruktig med aroma av moden eple, pære og hvite blomster.
Vi gir dere litt oliven, aioli og focciabrød på kjøpet! fl.595,-

ARANCINI POMODORO E MOZZARELLA

Sprø Italiensk riskrokett fylt med mozzarella, soltørkede tomater og urter. Serveres med pesto og parmesan. 119,-

Ekstra krokett 89,- pr.stk

Inneholder: Melk, gluten, nøtter og egg.

KYLLING SATAY MED PEANØTTSAUS

Kyllingspyd marinert i en deilig sataymarinade. Serveres med ris. 149,-

Inneholder: soya, peanøtter, sesamfrø, honning.

MARINERTE REKER

Marinert vannamei reker i en chili, ingefær, honning og hvitløksmarinade. 149,-

Inneholder: Skalldyr

FRUENS SNADDERBRETT

Spekepølse, skinke, ost, pesto, soltørket tomater, oliven, aioli og focciabrød.

Passer å dele for 2 personer. 249,-

Inneholder: Melk, hvete, sennep og nøtter.

ITALIENSK PIZZA m/mozzarellaost

Margherita 149,-

Pepperoni /spekeskinke 179,-

DIVERSE TILBEHØR

Grillet Halkidike oliven uten stein 69,-

Focciabrød m/tomat og oliven 50,-

Pesto / Aioli 40,-

HOVEDRETTER

FRUENS INDISKE

Kundenes favoritt!

Ingefær-og hvitløksmarinert kylling, riskrokett, urte-emulsjon, søtpotetbåter, grønnkål, mangosalsa og ristet kokosflak. 259,-

Nanbrød 30,-

Inneholder: Smør, melk, sennep, cashewnøtter, gluten.

SPAGETTI MED KYLLING

Vår Chef Paul digger denne retten!
Fersk spaghetti, kylling som er marinert i en deilig kremet tomatsaus. 197,-

Inneholder: Hvitløk, egg, mel og melk.

OVNSBAKT TORSKELOIN

Serveres med smørdampet spisskål, chorizo, erter, rustikke tomater, ovnsbakte poteter og Fruens paprika-chorizosaus. 295,-

Inneholder: Smør.

FISH & CHIPS

Engelsk klassiker

Torskeloin fra Lofotfisk, ertepuré, sitron og en deilig hjemmelaget remulade. 199,-

Inneholder: Mel og egg.

YTREFILET

m/Fruens rødvinnsaus

Ytrefilet av storfe, serveres med Fruens rødvinnsaus, gulrot-og ingefærpure, ovnsbakt jordskokk, brokkolini, ovnsbakte timianpoteter og jordskokkchips. 369,-

Inneholder: Smør og sennep.

ENTRECOTE

m/Fransk peppersaus

Et godt stykke møret entrecote av storfe, rustikke potetfrites, broccolini og vår Chef Paul sin fantastiske Franske peppersaus! 339,-

Man kan bytte ut entrecote med ytrefilet om det ønskes.

Inneholder: Melk, smør

BOEUF BOURGUIGNON

«Herrens Franske klassiker»

Langtidsbraisert storfekjøtt med aromasopp, bacon, gulrøtter og ovnsbakte timianpoteter. 249,-

Inneholder: Selleri.

BIFFBURGER

med bacon & cheddarost

Stor og saftig biffburger fra slakter Jens Eide. Vi steker den medium rosa om ikke annet ønskes. Fruens dressing, bbq saus (på siden), crispysalat, tomat, rødløk og potetfries. 259,-

Inneholder: Gluten, soya, egg & melk

MADE IN GRIMSTAD

EPLEMOST

Friskpresset epleaft fra Puntervold laget av friskpresset saft fra lokale hagepler. Et rent naturprodukt uten noen tilsetningsstoffer. gl.69,-

GRIMSTADBRUS

Sitron & ingefær har en flott balanse av syrlighet fra solmodne sitroner og et punch fra ingefæren. Det gjør dette til en brus som passer godt sammen med mat, men som også gjerne kan drikkes alene.gl.69,-

NIX & NADA

Narrholmen Nix & Nada er et ektefødt barn av amerikansk pale ale.Frisk og fruktig med et tropisk preg av humlesorten mosaic. Alkoholfri. gl.69,-

HARAHORN

Gin i verdensklasse!

Harahorn er en tørr gin med god fylde.Den har en sval aroma av einerbær, anis, blomst og sitrus. Serveres med Fever-tree tonic. 150,-

DESSERT

SJOKOLADEKAKE MED BRINGEBÆRSORBET

Kakefristelse laget av to lag mørk kakebunn fylt med smelte-i-munnen sjokoladekrem. avrundet med topping av kakaokrem. 125,-

Inneholder: Melk, egg, soya gluten og spor av nøtter.

FEST I KJEFTEN!

Super premium vaniljeis med deilig sitron-kakebiter, blandet med sorbet av søte bringebær og sure rips. Komplimentert med en fantastisk popcorn-crunch.119,-

Inneholder: Egg, gluten og melk

FRUENS MANGO-APPELSINMOUSSE & KOKOS-ISKREM

Laget av ekte mango. 119,-

Inneholder: gluten