

## BURGERE OG PIZZA

Alle våre burgere er laget av 100% norsk storfekjøtt, håndlaget hos slakter Jens Eide, serveres medium pluss.

Store saftige burgere på 180 g.

Vi bruker det beste briochebrødet.

**Frites bestilles i tillegg.**

### PULLED PORK «Christmas edition»

Ølmarinert svinekjøtt.  
Serveres med coleslaw, baconchutney og syltet rødløk 229,-

### BACON & CHEDDAR

Cheddarost, bacon, crispysalat, tomat, rødløk, syltet agurk og Fruens dressing. 195,-

### JAZZY BLUECHEESE

Blåmuggost, crispysalat, syltet rødløk, baconchutney og Fruens dressing. 229,-

### CRISPY CHICKEN

Pankopanert kyllinglårfilet, med cheddarost, crispy salat, tomat, rødløk og Fruens dressing 189,-

### VEGETAR AVOCADO

En vegetarburger med avocado og grønne bønner, crispy salat, tomat, rød løk, cheddarost og Fruens dressing. 219,-

Kan gjøres vegansk, spør servitør.

Vi har glutenfritt hamburgerbrød om noen ønsker det uten tillegg.

Alle våre burgere inneholder: Egg, gluten, melk, soya, sennep og sulfitt.

### EXTRA:

Pankopanert kyllinglårfilet 119,-  
Cheddarost 20,- Bacon 25,-  
Potet frites 49,- Søtpotet frites 49,-  
Aioli 20,- Jalapeno-remulade 20,-  
Bbq saus 20,- Bacon chutney 30,-

### ITALIENSK PIZZA m/mozzarellaost

Margherita 149,-  
Pepperoni 169,-  
Spekeskinke 189,-

## HOVEDRETTER

### ØLBRAISSERTE SVINEKJAKER

**Utrolig mørt og godt kjøtt!**  
Serveres med broccolini, rotgrønnsaker, kålrot/gulrotpure og timianpotet. 249,-

Inneholder: Smør, hvete, bygg.

### BOEUF BOURGUIGNON

Jada, vi vet det er vanskelig å uttale retten riktig, men bare si du skal ha «Bøffen» så får du noe himmelsk godt!  
Fransk gryte av norsk storfe, sopp, bacon, gulrøtter, sellerirot og ovnsbakte timianpoteter. 289,-

Inneholder: Selleri.

### OVNSBAKT TORSKELOIN

Beinfri torskeloin fra Lofotfisk.  
Serveres med smørdampet spisskål, chorizo, erter, rustikke cherrytomater, ovnsbakte poteter og toppet med Fruens fyldige og smaksrike paprika-og-chorizosaus med en spicy twist. 319,-

Inneholder: Smør.

### HJORTEFILET

Serveres med en krydret portvin-og kirsebærsaus, gresskarpure, bakt gresskar, rotgrønnsaker og timianpoteter.  
Vi anbefaler medium minus filet. 429,-

Inneholder: Smør

### ENTRECOTE

Et godt stykke mørnet entrecote, ovnsbakte timianpoteter, brokkolini og vår chef sin fantastiske peppersaus! 385,-

Inneholder: Melk, smør

Rustikke potetfrites istedenfor +25,-

### PINNEKJØTT

Bbq-og honningglasert pinnekjøtt med vossakorv, coleslaw, kålrabi-og gulrotpure. 399,-

Inneholder: Sennep, smør, egg og selleri.

### JULETALLERKEN

Ribbe, vossakorv, surkålpure, rosenkål, ovnsbakte poteter og Fruens julesaus. 319,-

Inneholder: Smør

## JULEØL

### NØGNE Ø GOD JUL 0,33l 8,5% 140,-

En mørk ale brygget spesielt for julehøytiden, med en fyldig og kompleks smak av karamell. God Jul er et sterkt, mørkt og forholdsvis søtt øl akkurat slik vi synes et juleøl skal smake.

### NØGNE Ø GRØNN JUL 0,33l 7% 140,-

Per definisjon skal juleølet være mørkt og kraftig, men med Nøgne Ø Grønn Jul har vi dristet oss til å brygge et lyst og humlerikt øl. En fyldig, tåkete IPA med store mengder Cascade-, Vic Secret- og Citra-humle tilsatt tilsatt etter kokingen og i gjæringskaret.

### ARENDALS JULEØL 0,33l 8% 120,-

Det er et øl med stor fylde og mye smak. Karakteren er fruktig, forbausende "varm" med et preg av solbær og sherry.

### DRUM BREW IMPERIAL GULROT GOSE 0,33L 6,2% 140,-

Ett tonn gulrøtter fra Tromøya er presset til gulrotjuice og tilsatt gose sammen med krydderiene og bær Det Norske Brenneri bruker i Harahorn Gin.  
Passer til Svin og fiskeretter.

## JULECOCKTAILS

### DARK AND STORMY

Dark spiced rum, femtimanns gingerbeer og lime. 150,-

### HØST SPRITZ

Whisky, honning, kanel, muskat, karamell, lokale hageepler, cava, kanelstang og appelsin. 160,-

### FIREBALL FIZZ

Fireballs whiskeylikør, sourmix, lime, ginger og kanelstang. 150,-

### HAGEN TIL GUNDA

En forfriskende, syrlig alkoholfri drink med lokale hageepler, ingefær, honning, sitron, kanel og appelsin. 95,-