

FISK & SKALLDYR

TORSK

Torskeloins, rustikke cherrytomater, smør, grønnsaker og timianpoteter. 319,-
Inneholder: Fisk og melk

FISH & CHIPS

Torskefilet, erstepure og Fruens remulade. 269,-
Inneholder: Fisk, hvete, melk og egg

SKALLDYRPASTA

Hvitvinsdampede skjell, reker, hvitløk, smør, urter, cherrytomater. 289,-
Inneholder: Skalldyr, mel, melk og selleri.

MOULES-FRITES

Hvitvindampet blåskjell, fløte, smør, løk, hvitløk, chili. Serveres med aioli og frites. 319,-
Liten portion som forret 198,-
Inneholder: Skalldyr, egg og melk

FRUENS FISKESUPPE

Kremete fiskesuppe med fisk, skalldyr, grønnsaker og urter. 189,- (Stor portion 289,-) Brød og aioli
Inneholder: Melk, skalldyr, fisk og selleri.

SMÅRETTER

CAPRESE DE BURRATA

En deilig premium Burrata med solmodene tomater, basilikumpesto og en kremet balsamico. 198,-
Inneholder: Pinjekjerner og melk

FRUENS CÆSARSALAT

Kylling, egg, parmesan, salat, tomat, krutonger og dressing 198,-
Inneholder: melk, mel og egg

SCAMPI

Fruens spenstige marinade, sesamfrø og urter. 159,-
Inneholder: Skalldyr, soya, cashewnøtter, melk

FRUENS SNADDERBRETT

Manchego-ost, spekepølse, skinke, oliven, sprøtt og søtt. 189,-

DESSERT

95

FEST I KJEFTEN

Vaniljeis og kakebiter blandet med sorbet av søte bringebær og sure rips og popcorn-crunch.
Inneholder: mel og melk

KULINARISK VANILJEIS

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

SALTED CARAMEL CAKE

Mandelkake med kremfyll og salt karamellfyll, dekket med melkesjokolade og toppet med ristede mandler og salty caramel saus. Denne er helt magisk!
Inneholder: Melk, soya og mel

HIMMELSK PISTASJKAKE

I samarbeid med Bergshaven bakeri, har vi utviklet en fantastisk pistasjkake som er helt himmelsk god! Serveres med en kule Dubai is fra Kulinaris. 149,-
Inneholder: Melk, mel, pistasjnøtter.

MANGO DREAM SPESIAL

Fruens fantastiske sommerdrink som er en slager hos Fruen. Den inneholder mangojuice, lime, appelsin og jamaica rom. Med alkohol 129,- Uten alkohol 89,-



KJØTT

ENTRECOTE

Fruens bestselger!
Entrecote (Ribeye) ca 250g med vår Franske kokk Paul sin fantastiske peppersaus. Serveres med grønnsaker og ovnsbakte timianpoteter. 449,- Bernaisesaus istedenfor peppersaus +29,-
Inneholder: Melk

HERRENS BIFF

Biff av ytrefilet ca 200g. Serveres med ovnsbakte timianpoteter, grønnsaker og en fantastisk peppersaus. 399,-
Ønsker du 150G Indrefilet istedenfor +95,-
Pommes frites istedenfor timianpoteter +29,-
Bernaisesaus istedenfor peppersaus +29,-
Inneholder: Melk, sennep og egg

BIFFBURGER

180g storfefurger med trippel cheddarost, crispysalat, tomat, rødløk, sylteagurk, briochebrød og Fruens dressing. 170,-
Pommes frites +69,- Bacon +59,-
Inneholder: Melk og gluten

KJØTT FOR DELING

Delerett for 2-4 personer.
2 stk Entrecote 250g og 1 stk Indrefilet 150g av storfe som tranches på plate. 1195,-
Peppersaus eller bernaisesaus pr.stk 59,-
Pommes frites 69,- Ovnsbakte timianpoteter 59,-
Dagens grønnsaker 59,- Smørstekte aromasopp 59,-
Inneholder: Peppersaus (melk), Bernaisesaus (melk og mel), Broccolini (smør), Sopp (smør), Kyllingsaus (melk)

CHICKEN DIANE

Vår hyllest til en retro-klassiker som var en favoritt på restaurant "Kjelleren" i Grimstad på 80-90 tallet.
Ovnsbakt kyllingbryst, en kremet fløtesaus med sopp og en magisk krydderblanding. Serveres med pasta. 299,-
Ønsker du brød til så gi beskjed. Inneholder: Mel og melk

PASTA RAGU

Klassisk italiensk kjøttragu av kvernet oksekjøtt, langsomt tilberedt for fyldig smak. Serveres med parmesan. 239,- (liten for barn 139,-)
Inneholder: Mel, selleri, egg og melk

LASANGE

Lasagne slik lasagne skal smake. Myke pastaplater kraftig tomat saus og fløyelsmyk bechamelsaus. Toppet med godt med ost. Gi oss beskjed om du ønsker brød til. 219,-
Inneholder: Melk og mel

ET UTVALG AV NOEN AV VÅRE VINER

Rosevin

Dagens rosevin gl. 125,- fl. 545,-

Hvitvin

Brocard Chablis gl. 165,- fl. 795,-
Sancerre Frank Millet gl. 175,- fl. 895,-
Riesling gl. 145,- fl. 695,-
Dagens hvitvin gl. 125,- fl. 545,-

Rødvin

Colome estate Malbec fl. 795,-
Baron de ley Rioja reserva fl. 795,-
Barbera d'alba fl. 695,-
Dagens rødvin gl. 125,- fl. 545,-

Bobler

Champagne fl. fra 995,-
Cava brut natur fl. 595,-
Prosecco Teresa Rizzi gl. 125,- fl. 595,-
Prosecco Teresa Rizzi rose fl. 595,-

Crémant de Limoux fl. 695,- gl. 135,-
Kremet med preg av sitrus, eple og urter, hint av mineraler og kjeks i svakt bitter ettersmak.

Se vårt vinkart på siste side av menyen

BURGERE

Biffburger 180G

Trippel cheddarost, crispysalat, tomat, rødløk, sylteagurk, briochebrød og Fruens dressing. 170,-

Inneholder: Melk og gluten



Juicy trøffel 180G

Cheddarost, syltet rødløk, salat, tomater, trøffel dressing. 199,-

Crispy chicken burger

Saftig og juicy pankopanert kyllingburger, cheddarost, crispy salat, tomat, rødløk og Fruens dressing. 219,-

Vegetar avocado

En vegetar-burger med avocado og grønne bønner, crispy salat, tomat, rødløk, cheddarost og Fruens dressing. 219,-

Vi har også glutenfritt hamburgerbrød.

Våre burgere inneholder: Egg, gluten, melk, soya, sennep og sulfitt

Fries

Pommes frites | 69,-

Søtpotetfries | 69,-

Loaded fries med trøffelmaio og bacon | 99,-

ITALIENSK PIZZA

Margherita

Pizzasaus og mozzarellaost. 149,-

Pepperoni

Pizzasaus, Norsk pepperoni og mozzarellaost. 169,-

Parmaskinke

Pizzasaus, italiensk parmaskinke, mozzarellaost, ruccula, pinjekjerner og pesto. 229,-

Local craft beer

IPA 7,5% 0,33l | 140,-

Asian pale ale 4,5% 0,33l | 120,-

Saisone 6,5% 0,33l | 130,-

Porter 7% 0,33l | 140,-

4885 Blanc 5% 0,33l | 120,-

Ginger Juice 4,6% 0,33l | 120,-

Blonde 4,7% 0,33l | 120,-

Brown ale 4,5% 0,33l | 120,-

Two captais ipa 8,5% 0,33l | 140,-

Fatøl

Heineken 0,4l 4,7% | 119,-

Heineken 0,33l 4,7% | 95,-

Heineken mugge 1,8l | 295,-

Nøgne Ø fatøl 0,4l 4,7% | 119,-

En lys og letttdrikkelig vienna lager med avrundet sødme og litt ekstra fylde.

NYHET

Hard seltzer 0,5l 4,5%
Icy lemon eller Ice
tea peach

95,-

SOMMER

NØGNE Ø
GINGER JUICE
4,7% 0,4L

119,-

Brennevin 2CL 80,-

Braastad XO

Bache Gabrielsen XO

Grenseløs Adopted rum

Diplomático Reserva 12 Anejo rum

Akevitt (stort utvalg)

Cider

Grevens Pære 0,33l 4,5% | 120,-

Bulmers gul 0,5l 4,5% | 150,-

Bulmers rød 0,5l 4,5% | 150,-

Kaffe

Filtermalt Kjeldsberg | 49,-

Dobbel espresso | 59,-

Kaffe latte | 69,-

Grimstadbrus

Sitron & ingefær 0,33l gl.fl | 79,-

Appelsin 0,33l gl.fl | 79,-

Cuba Kuba 0,33l gl.fl | 79,-

Mineralvann 69,-

Coca Cola 0,3l gl.fl

Coca Cola Zero 0,3l gl.fl

Pepsi Max 0,3l gl.fl

Sprite / Fanta 0,3l gl.fl

Farris Naturell 0,5L fl

San Pellegrino sp.water 0,5L fl

Bringeber / rips lemonade gl.0,33l

Eplemost filtrert gl.0,33l

Eplemost ufiltrert gl.0,33l

Cocktails

Aperol spritz 146,-

Hugo spritz 146,-

Mango dream 129,-

Moscow mule 129,-

Berusende rabarbra 129,-

Mojito 159,-

Kaffedrinker

Espresso martini 156,-

Irish cooffee 156,-

Kaffe & bailes 95,-

Flaskeøl

Cb lite 0,5l (lavcarbo) | 120,-

Weihenstephaner 5,4% 0,5l | 140,-

Sol Mexico 0,33l (glutenfri) | 120,-

Alkoholfri øl

Nix & nada 0,33l | 79,-

Clausenthaler 0,33l | 79,-

Heineken 0,33l | 79,-

Weihnstephaner hveteøl 0,5l | 97,-

Nøgne Ø

Stripped craft 0,33l fl | 79,-

Himla Humla 0,33l fl | 79,-

Low Five tropical IPA 0,33l fl | 79,-

ROSE WINE

COLOMBELLE ROSÉ	BT.595,-
CALLES ROSA SPÄTBURGUNDER 2024	BT.695,-

WHITE WINE

MATROT BOURGOGNE CHARDONNAY	BT.995,-
DAGUENEAU POUILLY-FUMÉ 2023	BT.895,-
MILLET SANCERRE 2023	BT.895,-
LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS VIBRANT	BT.795,-
CHABLIS DOMAINE BACHELIER	BT.895,-
CALLES RIESLING 2024	BT.695,-

RED WINE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA	BT.795,-
FENOCCHIO BAROLO CANNUBI	BT.995,-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE DU VIEUX LAZ	BT.895,-
RÉGNARD BOURGOGNE PINOT NOIR	BT.745,-
COLOME ESTATE MALBEC	BT.795,-
BARON DE LEY RIOJA RESERVA	BT.795,-
BARBERA D`ALBA	BT.695,-
COLOMBIER CROZES HERMITAGE	BT.995,-
BRUNELLO DI MONTALCINO	BT.895,-

SPARKLING WINE

MARTINI ASTI	BT.495,-
TERESA RIZZI PROSECCO BRUT	BT.595,-
CASTELBLANC CAVA ORGANIC BRUT	BT.595,-
MEINKLANG EPIC PERLENDE BIO 2024	BT.595,-

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	BT.1295,-
BOUCHE CUVÉE VINTAGE EXTRA BRUT 2009	BT.1195,-
CAROLE NOIZET FLEUR DE VIGNE	BT.1295,-

CREMANT

Crémant er en fransk musserende vin av høy kvalitet som lages på samme tradisjonelle metode som Champagne (méthode traditionnelle). I motsetning til billigere alternativer, gjæres Crémant på flaske, noe som gir den fine, delikate bobler. Den mest kjente regionen er Bourgogne, men den produseres også i Alsace, Loire, Limoux og Jura. Det kreves at vinen lagres i minst 12 måneder før den selges, noe som gir en kompleks og kremet smak. De vanligste druene som brukes, er Chardonnay, Pinot Noir og Chenin Blanc.

Fl. 695,- Gl.135,-

CHABLIS

Chablis er en tørr, mineralsk hvitvin fra det nordlige Burgund i Frankrike, laget utelukkende av Chardonnay-druen. Den er kjent for sin høye friskhet, dempede fruktighet (grønne epler, sitrus) og et tydelig jordsmonnspreget av sjø og kritt. Vinene deles inn i fire kvaliteter: Petit Chablis, Chablis, Premier Cru og Grand Cru.

Denne vinen passer godt til våre fisk og skalldyr retter. Lys grønn gul farge. Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Fl. 795,- / 895,- Ofte flere typer inne

SANCERRE

Sancerre er en anerkjent, knusktørr hvitvin fra Loire-dalen i Frankrike, laget 100% på Sauvignon Blanc-druen. Den er kjent for sin høye syre, elegante stil og mineralske preg av stikkelsbær, sitrus og flint. Vinen er fantastisk matvennlig, særlig til sjømat, geitost, salater og asparges. Fl. 795,- / 895,- Ofte flere typer inne

BOURGOGNE CHARDONNAY MATROT

For vininteresserte er Burgund den hellige gral, moderskipet, der alt starter og slutter. Noen av verdens beste viner på chardonnay og pinot noir kommer herfra.

Dette er en rund, konsentrert og klassisk bourgogne blanc med spenstig friskhet, rik og kremete munnfølelse og en fyldig, saftig og generøs smak av ferske sødmefulle grønne epler og moden lime med en tydelig kalkmineralsk karakter, godt integrerte eiketoner og nøtter som munner ut i en lang og krydret ettersmak med et streif av fat. Fl. 995,-

BARBERA D ALBA

Vinen som alle elsker og går til de fleste av våre retter, som pasta, pizza, burgere, kylling og lyst kjøtt. Dyp rubinrød med aromaer av fiole, røde bær, plomme og krydder. I munnen er den intens og har en fruktig smak av kirsebær. Den har god syrlighet, medium fylde, avrundede tanniner og fin lengde. fl. 695,- Ofte flere typer inne

BARON DE LEY RIOJA RESERVA

Rioja-viner er Spanias mest kjente kvalitetsviner, hovedsakelig røde basert på Tempranillo. Området er kjent for tradisjonell, fatlagret stil med vaniljepreg. Kraftig og fruktig duft av røde bær som blander seg med lagringsaromaer. Anbefales til retter basert på okse, vilt og lam. Fl. 795,-

COLOME ESTATE MALBEC

Det første mange tenker på når de hører ordene vin og Argentina sammen, er druen malbec. Druen stammer fra Bordeaux, blir brukt i franske Cahors, men er nå aller mest kjent fra Argentina. Vin på malbec smaker av mørke bær, krydder og gjerne noe kjøttaktig. Fatlagring er vanlig, og dette er fyldige, kraftige og alkoholrike viner. Vår Colome Malbec her en dyp rød farge. Herlig aroma av bjørnebær, lakris, bitter sjokolade og krydder. Intens og velbalansert vin preget av plommer og bjørnebær - og med en lang og rund ettersmak. Perfekt til vår pepperbiff. Fl. 795,-