

MÅNEDENS 3-RETTER // 299,-

Laksetartar med urtemajo, krutonger, syltet rødløk og reddiker.

Salmon tartar with herb mayo, croutons, pickled onion and radishes.

INNEHOLDER: FISK, HVETE, EGG

Urtefylt kyllingbryst serveres med grillet spisskål, potetmos og kremet saus.

Herb filled chicken, served with grilled cabbage, mashed potatoes and cream sauce.

INNEHOLDER: MELK, SULFITT

Romkuler med chili, kokos og kakao serveres med pasjonsfruktsirup og kokosflak.

Rum balls with chili, coconut and cocoa served with passion fruit syrup and coconut flakes.

INNEHOLDER: HVETE, MELK, SULFITT

MÅNEDENS FISK

Pannestekt lange med grillet spisskål, potet og bacon- og smørsaus.

Pan fried ling with grilled cabbage, potatoes and bacon and butter sauce.

INNEHOLDER: FISK, MELK, SULFITT

KR. 189,-

MÅNEDENS KJØTT

Juleribbe med medisterpølse, potet, rødkål og julesaus.

Norwegian christmas ribs with sausages, potatoes, red cabbage and christmas sauce.

INNEHOLDER: SULFITT, MELK

KR. 289,-

Øl & Vinpakke

Du velger maten, vi setter sammen en passende øl- eller vinpakke

Ask your waiter to suggest the perfect beer or wine match for your specific order

Øl

Alle våre brygg passer utmerket til mat! La oss sette sammen tre varianter til ditt valg

3 glass 169,-

Vin

Vi skreddersyr en pakke med gode viner tilpasset din meny

3 glass 249,-

PUB GRUB

Kyllingklubber 12/24 stk. - 139/189,-

INNEHOLDER: HVETE, SULFITT, SOYA, SENNEP, SELLERI

Den perfekte pubsnacksen! Velg mellom asian sticky sauce eller BBQ sauce.

Chicken wings, traditional BBQ sauce or Asian Sticky sauce.

Fried Pickles 69,-

INNEHOLDER: HVETE, SULFITT, EGG, SENNEP

Fritert sylteagurk serveres med chipotlemajo.

Deep fried pickles with chipotle mayo.

Beer Taco 169,-

INNEHOLDER: HVETE, SULFITT, EGG, SOYA, MELK, SELLERI

Ølbraiserte svinekjaker, eple- og chilisalat, rød jalapeno, syltet fennikel, stekt hvitløk, sprø svineskinn, syltet kål og koriander.

Beer braised pork cheeks, apple and chili salsa, pickled fennel, fried garlic, pickled cabbage, jalapeno, fried pork skins and cilantro.

Grillede Blåskjell 149,-

INNEHOLDER: BLØTDYR, SOYA, MELK, HVETE, SELLERI

Jospergrillede blåskjell serveres med kremet saus, tomatsalsa og koriander.

Grilled mussels served with creamed sauce, tomato salsa and cilantro.

Biffsalat 169,-

INNEHOLDER: SOYA, EGG, SESAM, HVETE, VALNØTT

Marinert biff, sesamdressing, syltet pære, syltet løk, chili, spirer, semitørkede tomater, koriander og valnøtter.

Marinated beef, sesame dressing, pickled pear, pickled onion, chili, sprouts, semi dried tomatoes, cilantro and walnuts.

Asian Sticky BBQ Ribs 189,-

INNEHOLDER: SOYA, HVETE, MELK, SULFITT, FISK

Serveres med Kimchi

Served with kimchi.

FORRETTER

- Blåskjell** 119,-
INNEHOLDER: MELK, BLØTDYR, SULFITT, HVETE, BYGG
Blåskjell kokt i øl, serveres med kremet saus, tomatsalsa og koriander.
Mussels steamed with beer, served with a cream sauce, tomato salsa and cilantro.
- Beef Tataki** 129,-
INNEHOLDER: EGG, SOYA, SESAM, HVETE
Med søt ponzu saus og sesammajones.
With sweet ponzu and sesam mayo.
- Ceviche** 119,-
INNEHOLDER: EGG, SOYA, SESAM, HVETE
Med avocado, chili, jalapeno, syltet rødløk, koriander og sort hvitløksmajones.
With avocado, chili, jalapeno, pickled onion, cilantro and black garlic mayo.

HOVEDRETTER

- Entrecôte** 299,-
INNEHOLDER: MELK, SULFITT
Med grillede grønnsaker, husets potetmos og rødvinssaus.
With grilled vegetables, mashed potatoes and red wine sauce.
- Lam Indrefilet** 319,-
INNEHOLDER: SENNEP, MELK, SULFITT, HVETE, BYGG
Indrefilet av lam marinert i blåbær og sennep, med grillede grønnsaker, husets potetmos og lammesjy.
Beef tenderloin marinated in blueberry and mustard, served with grilled vegetables, mashed potatoes and lamb sauce.
- Brygghusets Burger** 215,-
INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK, SELLERI, SENNEP, SULFIT
Burger laget på høyrygg av norsk storfe med brygghusets burgersaus, cheddar, fritert sylteagurk, tomat og frisk salat. Serveres med fries.
Homemade burgersauce, cheddar, deep fried pickles, tomato and salad. Served with fries.
- Josperburger** 225,-
INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK
Laget på høyrygg av norsk storfe. Serveres med røkt cheddar, bacon, trøffelmajones og pommes frites.
Homemade burger of chuck served with smoked cheddar, bacon, truffle mayonnaise and fries.

DESSERT

- Sticky Toffee Pudding** 119,-
INNEHOLDER: MELK, MANDLER, HVETE, EGG
Med tonkamousse og malkaramell.
with tonka bean mousse and malt caramel.
- Skyramisu** 110,-
INNEHOLDER: HVETE, MELK,
Skyr, pasjonsfruktarmelade, crumble og kakao.
Skyr, passionfruit jam, crumble and cocoa.
- Sjokolade Nemesis** 119,-
INNEHOLDER: EGG, MELK
Myk sjokoladecake med vaniljeis, hvit sjokoladecruble, bær og chilisirup.
Soft chocolate cake served with vanilla ice cream, white chocolate crumble, berries and chili syrup.