

MÅNEDENS FISK

**Stekt torsk med asparges,
amadinepoteter og hollandaisesaus.**

Fried cod with asparagus, potatoes and hollandaise.

INNEHOLDER: FISK, MELK, EGG

KR. 189,-

MÅNEDENS KJØTT

**Svinenakke med gresskarpuré, syltet
gresskar og gresskarkjerner.**

Pork neck with pumpkin purée, pickled pumpkin and pumpkin seeds.

INNEHOLDER: MELK

KR. 189,-

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 GRUPP

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.