

EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

3 RETTERS MENY

Pannestekt skrei

Jordskokkrem – syltet shimejiisopp
hvitvin- og smørsaus med rogn
F, Sul, M

Grillet lammemørbrad fra Prima Jæren

Tomat- og hasselnøttkrem – demi-glace
bakt vårløk – savoykål
M, Se, Sul, Ha

Sjokolade- og Kahlumousse

Blåbærsorbet fra Il Gelato
ananas – ristet brød
M, G1, E

kr 495,-

5 RETTERS MENY

Pannestekt skrei

Jordskokkrem – Syltet shimejiisopp
hvitvin- og smørsaus
F, Sul, M

Skalldyrpaella Meloso

Carnaroliris – skalldyrkraft – røkt skalldyremulsjon
blåskjell og sjøkreps fra *Jens Harry, lokal fisker*
M, Se, E

Grillet lammemørbrad fra Prima Jæren

Tomat- og hasselnøttkrem – demi-glace
bakt vårløk – savoykål
M, Se, Sul, Ha

Lille Aske fra Bo's oysteri

Balsamico – smørdeig
salt karamelliskrem fra Il Gelato
E, M, G1, N1

Sjokolade- og Kahlumousse

Blåbærsorbet fra Il Gelato
ananas – ristet brød
M, G1, E

kr 675,-

Serveres til hele bordet

SHARE & FUN

6 personer eller flere

Her overlater du valget til oss, og vi velger retter basert på de råvarene som er best akkurat nå.
Litt grønt, litt kjøtt, kanskje litt fisk eller skalldyr. Et utvalg desserter til slutt.
Rettene kommer i den rekkefølgen som kjøkkenet har dem klar,
og vi serverer dem «sharing-style» - til deling mellom dere.

«Share & fun» 595,- per person

ALLERGENER

N1 - Peanøtter, N2 - Valnøtter, N3 - Pecannøtter, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B-Mollusc - G1 - Hvete, G2 - Rye, G3 - Bygg, Sul - Sulfitter, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep

SMÅRETTER

Eigrasalat 190,-

Kyllingbryst – spekeskinke - tomat – egg
Krutonger – bringebærdressing (E, G1)

Eigraburger av Black Angus 220,-

Rød BBQslaw – cheddar – speilegg (M, G1, Se, E)

Ostetallerken 165,-

5 oster a 30g –
ristet brød og marmelade (M, G1)

Spekemat fra NYYYT 165,-

FORRETTER

Konfitert Sirdalsørret Egra 158,-

Blomkålpannacotta – Fritert brød
Sprø purre - Dillemulsjon
(F, M, E, G1)

Pannestekt skrei 153,-

Jordskokkrem – Syltet shimejisopp
Hvitvin- og smørsaus med rogn
(F, Sul, M)

Konfitert ribbe 155,-

Puffet svor – Søtpotetpure
Sennep- og appelsindressing – Vårløk
(Sp)

Skalldyrpaella Meloso 178,-

Carnaroliris – skalldyrkraft – røkt paprikaemulsjon
Blåskjell og sjøkreps *Jens Harry*
(E, M, Se)

DESSERT

Sjokolade- og Kahlumousse 105,-

Blåbærsorbet fra Il Gelato - ananas – ristet brød
(M, E, G1)

Lille Aske fra Bo´s ysteri 120,-

Balsamico – smørdeig
salt karamelliskrem fra Il Gelato
(E, M, G1, N1)

Kokoskrem 110,-

Pasjonfrukt – Granny Smith
Mangosorbet fra IlGelato

Sjokolade- og Baileysfondant 110,-

Bringebærsorbet fra Il Gelato
(G1, E, M)

HOVEDRETTER

«Make it personal»

Sett sammen din egen hovedrett.

Velg kjøtt eller fisk, deretter garnityr og saus.

250g Entrecote fra Prima Jæren 257,-

Grillet i kullgrill

Lammekarré fra Prima Jæren 259,-

Grillet i kullgrill, servert på benet

Kylling Teriyaki 205,-

Marinert i teriyakisaus (G1, So)

Sjøkreps 400g 579,-

Grillet i kullgrill (S)

Kveite 250g fra Fonn 235,-

Grillet i kullgrill (F)

Helbakt sellerirot 295,- VEGANSK

Kikkertpuré, chimichurri, pannestekt grønnkål
og San Marzantomat fra Jæren – (Se)

3 mnd tørrmodnet Entrecote på benet

Håndplukket av Prima Jæren - 1200,- pr kg

Anbefales til to – fem personer etter størrelse

Vekt vil variere, spør servitøren din

Grilles i kullgrill til medium

Bør forhåndsbestilles

GARNITYR

Grønn salat 50,-

Potetsufflé (M, E) 35,-

Egra potet – Ovnsbakte poteter med urter 35,-

Syltet gulrot og brokkolini 35,-

Varm linse- og tomatsalat med spinat (Se) 35,-

SAUS

Bearnaise – Til hvit fisk og kjøtt (Sul, M, E) 35,-

Demi-glace – Oksekraft og rødvin (Sul, Se) 35,-

Grønnpeppersaus (Se, M) 35,-

Beurre blanc til fisk og skalldyr (M, Sul) 35,-

Chimichurri 35,-

ALLERGENER

N1 - Peanøtter, N2 - Valnøtter, N3 - Pecannøtter, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B-Mollusc - G1 - Hvete, G2 – Rye, G3 - Bygg, Sul - Sulfitter, F - Fisk, E - Egg, Se – Selleri, So – Soya, Sp - Sennep