

# EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

## 3 RETTERS MENY

### **Bacalao Eigra**

Torsk – tomat – karamellisert løk  
ramsløksemulsjon – potet  
F, Sul, E

### **Braisert oksebryst**

Appelsin og druer – grønnkål  
grillet sommerløk  
Se, Sul

### **«Bløtkake» Eigra**

Sukkerbrød – pisket rømme  
friske bær  
M, G1, E

**495,-**

## 5 RETTERS MENY

### **Bacalao Eigra**

Torsk – tomat – karamellisert løk  
ramsløksemulsjon - potet  
F, Sul, E

### **Risotto med breiflabb og grillede grønnsaker**

Carnaroliris – parmesan  
M, S, Se

### **Braisert oksebryst**

Appelsin og druer – grønnkål  
grillet sommerløk  
Se, Sul

### **Chevre Brulée**

Karamellisert Chevre fra Haukeli  
grønn eple sorbet fra Il Gelato  
M

### **«Bløtkake» Eigra**

Sukkerbrød – pisket rømme  
friske bær  
M, G1, E

**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 skaldyr. 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 - Pekannøtt, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skaldyr, B - Bløtdyr/Molluscs, G1 - Hvete,  
G2 - Rug, 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 – marmelade (M, G1)

### **Spekemat fra NYYYT 165,-**

Et utvalg spekemat – ristet brød – Eigratomat (G1, M)

## FORRETTER

### **Konfitert Sirdalsørret Egra 158,-**

Blomkålpannacotta – fritert brød  
sprø purre - dillemulsjon  
(F, M, E, G1)

### **Bacalao Egra 153,-**

Torsk – tomat – karamellisert løk  
ramsløksemulsjon - potet  
(F, Sul, E)

### **Konfitert ribbe 155,-**

Puffet svor – søtpotetpure  
sennep- og appelsindressing – vårløk  
(Sp)

### **Risotto med breiflabb og grillede grønnsaker 178,-**

(M, F, Se)

## DESSERT

### **«Bløtkake» Egra 105,-**

Sukkerbrød – pisket rømme  
friske bær  
(M, G1, E)

### **Chevre Brulée 120,-**

Karamellisert chevre fra Haukeli  
grønn eplesorbet  
(M)

### **Kokoskrem 110,-**

Pasjonfrukt – Granny Smith  
mangosorbet fra IlGelato

### **Sjokolade- og Baileysfondant 110,-**

Bringebærsorbet fra Il Gelato  
(G1, E, M)

### **Utvalg av is fra Il Gelato 98,-**

Allergener varierer

## 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

### **Lammekoteletter 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 måneders 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,-**

### **Eigrapotet – ovnsbakte poteter med urter 35,-**

### **Grillet squash og aubergin med sukkererter 35,-**

### **Tomat med agurk, rødløk og marinert ost (M) 35,-**

## SAUS

### **Bearnaise – til hvit fisk og kjøtt (Sul, M, E) 35,-**

### **Demi-glace – oksekraft og rødvin (Sul, Se) 35,-**

### **Grønn peppersaus (Se, M) 35,-**

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

### **Chimichurri 35,-**

#### ALLERGENER

N1 - Peanøtter, N2 - Valnøtter, N3 - Pekannøtt, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr/Molluscs, G1 - Hvete,  
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitter, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep