

EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

3 RETTERS MENY

Løksuppe

Løkringer – Norvegia reserve – toast
M, G1

Grillet lam

Pastinakkpuré – svartkål - estragon
kaffesaus
M

Varmt sjokoladeskum

Vaniljeis – ingefær – bringebær
M, E

525,-

5 RETTERS MENY - Serveres til hele bordet

Løksuppe

Løkringer – Norvegia reserve – toast
M, G1

Paella mixta

Paella med reke og kylling og all i olli
S, E

Grillet lam

Pastinakkpuré – svartkål - estragon
kaffesaus
M

Fønix fra Stavanger ysteri

Salte smuler – sitronkrem – ølsirup
G1, G3, M

Varmt sjokoladeskum

Vaniljeis – ingefær – bringebær
M, E

695,-

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» 695,- per person

ALLERGENER

N1 - Peanøtt, N2 - Valnøtt, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr, G1 - Hvete
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitt, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep

SMÅRETTER

Eigrasalat 190,-

Kyllingbryst – spekeskinke (E, G1)

Sjømatsalat 190,-

Røkt laks og reker (F, S, E, G1)

Eigraburger av Black Angus 220,-

BBQ-rødkål – bacon – chevre (M, G1, E)

Ostetallerken 180,-

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

Spekemat fra NYYYT 180,-

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

FORRETTER

Konfitert Sirdalsørret Egra 158,-

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

Løksuppe 153,-

Løkringer – Norvegia reserve – toast
(F, E, G1)

Konfitert ribbe 155,-

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

Paella mixta 178,-

Paella med reke og kylling – all i olli
(S, E)

DESSERT

Varmt sjokoladeskum 105,-

Vaniljeis – ingefær – bringebær
(M, E)

Fønix fra Stavanger ysteri 110,-

Salte smuler – sitronkrem – ølsirup (G1, G3, M)

Kokoskrem 110,-

Pasjonfrukt – Granny Smith
mangosorbet fra Il Gelato

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 håndplukket Entrecote 257,-

Fra Prima Jæren - grillet i kullgrill

Lammekoteletter fra Prima Jæren 259,-

Grillet i kullgrill, servert på benet

Svinekotelett fra Prima Jæren 259,-

Grillet i kullgrill, servert på benet

Halv hummer 579,-

Grillet i kullgrill (S)

Fiskerens fangst 257,-

Grillet i kullgrill (F)

GARNITYR

Grønn salat 50,-

Fløtegratingert potet (M, E) 42,-

Eigrapotet – ovnsbakte poteter med urter 37,-

Timianbakte gulrøtter med sukkererter 37,-

Gratinert blomkål og brokkoli (M) 37,-

SAUS

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

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

Grønn peppersaus (Se, M) 35,-

Hvitvinssaus til fisk og skalldyr (M, Sul) 35,-

Chimichurri 35,-

ALLERGENER

N1 - Peanøtt, N2 - Valnøtt, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr, G1 - Hvete
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitt, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep