

# EIGRA

KJØKKEN & BAR

## LUNSJ

FREDAG – LØRDAG 12 – 16

VENNLIGST BESTILL MED QR-KODE

### MENY

#### **Sommersalat 180,-**

Røkt laks – reker – tomat – egg – krutonger  
(F, S, E, G1)

#### **Eigrasalat 180,-**

Kyllingbryst – spekeskinke – tomat – egg  
krutonger (E, G1)

#### **Entrecote 295,-**

Eigrapotet – gulrot – grønn peppersaus  
(M, Sul)

#### **Villkveite 295,-**

Eigrapotet – gulrøtter – hvitvinssaus  
(M, F, Sul)

#### **Ost- og spekematstallerken 225,-**

(M, G1, Sul, Se, E)

#### **Rødvinspærer 95,-**

Hvit sjokolade- og matchacremeaux – pæresorbet  
(M, E, G1, Sul)

#### **Kokoskrem 95,-**

Pasjonfrukt – Granny Smith  
mangosorbet fra Il Gelato

#### **Kefir – blåbær – rabarbra 95,-**

Tyknet suppe – sorbet – marengs - enebærolje  
(M, E)

### DRIKKE

**Mineralvann 48,-**

**Eplemost (ufiltrert) 48,-**

**Naturbrus 59,-**

**Te 32,-**

**Svart kaffe 34,-**

**Espresso 41,-**

**Americano 41,-**

**Cappuccino 45,-**

**Latte 47,-**

**Varm sjokolade 49,-**

**Rogalandspils 0,3/0,5 79,-/109,-**

**Franziskaner 0,5 115,-**

**Estrella Daura (glutenfri) 0,3 85,-**

**Bombay IPA 0,3 99,-**

**Neptun 0,3 99,-**

**Carlsberg/San Miguel uten alkohol 69,-**

**Prosecco Casa Canevel 98,- / 490,-**

**Bellenos Rosé 110,- / 540,-**

**Sauvignon Blanc 105,- / 495,-**

**Winwin Riesling 115,-/550,-**

**St. Martin Chablis 132,- / 650,-**

**Marques de Chivé Tempranillo 105,- / 495,-**

**Bellenos Cuvée Rouge 115,- / 560,-**

SE OGSÅ EGET VINKART

#### ALLERGENER

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