

# EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

## 3 RETTERS MENY

### Posjert villaks fra Eigerøy

Sellerirottsuppe – dillolje – eple  
– quinoa – stangselleri  
M, F

### Kål i får

Lam fylt med savoykål – grillet squash –  
kongeøsterssopp – gulrot – lammesjy  
Sul

### Rødvinspærer

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

**525,-**

## 5 RETTERS MENY - Serveres til hele bordet

### Posjert villaks fra Eigerøy

Sellerirottsuppe – dillolje – eple  
– quinoa – stangselleri  
M, F

### Kantarellrisotto

Langtidstilberedt kyllinglår – syltet kantarell  
M, Sul

### Kål i får

Lam fylt med savoykål – grillet squash –  
kongeøsterssopp – gulrot – lammesjy  
Sul

### Kefir – blåbær - rabarbra

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

### Rødvinspærer

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

**695,-**

---

## SHARE & FUN

4 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.

Rettene kommer samlet og vi serverer dem «sharing-style» - til deling mellom dere.

**«Share & fun» 350, - 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

## FORRETT

**Konfitert Sirdalsørret *Eigra* 158,-**  
Blomkålpannacotta – fritert brød  
sprø purre - dillemulsjon (F, M, E, G1)

**Konfitert ribbe 155,-**  
Puffet svor – søtpotetpuré  
sennep- og appelsindressing – vårløk (Sp)

**Posjert villaks fra Eigerøy 155,-**  
Sellerirottsuppe – dillolje – eple – quinoa - stangselleri  
(M, F)

**Kantarellrisotto 185,-**  
Langtidstilberedt kyllinglår – syltet kantarell  
(M, Sul)

---

## DESSERT

**Rødvinspærer 110,-**  
Hvit sjokolade- og matchacremeaux – pæresorbet  
(M, E, G1, Sul)

**Kokoskrem 110,-**  
Pasjonfrukt – Granny Smith  
mangosorbet fra Il Gelato

**Sjokolade- og Baileysfondant 110,-**  
Bringebærsorbet fra Il Gelato (G1, E, M)

**Kefir – blåbær – rabarbra 110,-**  
Tyknet – suppe – sorbet – marengs - enebærolje  
(M, E)

## 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

**Villkveite 257,-**  
Grillet i kullgrill (F)

---

## GARNITYR

**Potetpure med jarlsberg og bacon (M) 45,-**  
**Eigrapotet** – ovnsbakte poteter med urter **37,-**  
**Bakte betar 37,-**  
**Hvite bønner med spinat og vårløk 37,-**  
**Bakte gulrøtter og sukkererter 37,-**

---

## SAUS

**Karamellisert løksaus (Sul) 35,-**  
**Demi-glace** – oksekraft og rødvin (Sul, Se) **35,-**  
**Grønn peppersaus (Se, M) 35,-**  
**Hummersaus (S, M, Sul) 35,-**  
**Hvitvinsaus (M, Sul) 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