

EIGRA

KJØKKEN & BAR

3-RETTERS JULEMENY

Kamskjell

blomkålkrem – crudité
sitronsmørsaus – basilikumolje
(S, M, Sul)

Juletallerken

ribbe, medisterkake og pinnekjøtt
fra Prima Jæren
rødkål – rotmos – saus – kokt potet
(Sul, M, E)

Multekrem

multesorbet – nyr
pepperkaker (G1, M, E)

635,-

Lyst å vente litt med julematen?

3-RETTERS EIGRA MENYER

Røkt andebryst

beter – ruccola – pære- og
appelsinchutney

Bakt kveite

jordskock – bakt purre – løk
smørsaus – dillolje (F, M, Sul)

Brownie

kirsæbærsorbet – yoghurtikum –
hasselnøttsmuler (E, M, G1, Ha)

575,-

Gravlaks

fennikel – honning- og limes dressing
– reddik (F)

Langtidskokt oksebrisket

rotgrønnsaker – potetkrem –
øl- og kakaosaus (M, Se, G3)

Kokoskrem

pasjonsfrukt – Granny Smith
mangosorbet fra Il Gelato

575,-

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

EIGRA

KJØKKEN & BAR

FORRETTER

Gravlaks 160,-

fenikkel – honning- og limes dressing
– reddik (F)

Røkt andebryst 160,-

beter – rucola
pære- og appelsinchutney

Kamskjell 180,-

blomkålkrem – crudité
sitronsmørsaus – basilikumolje
(S, M, Sul)

DESSERT

Multekrem 130,-

multesorbet – nyr
pepperkaker (G1, M, E)

Kokoskrem 110,-

Pasjonsfrukt – Granny Smith
mangosorbet fra Il Gelato

Brownie 110,-

kirsebørsorbet – yoghurtikum –
hasselnøttsmuler (E, M, G1, Ha)

HOVEDRETTER

Langtidskokt oksebrisket 325,-

rotgrønnsaker – potetkrem –
øl- og kakaosaus (M, Se, G3)

Juletallerken 425,-

ribbe, medisterkake og pinnekjøtt
fra Prima Jæren
rødkål – rotmos – saus – kokt potet
(Sul, M, E)

Bakt kveite 325,-

jordskock – bakt purre – løk
smørsaus – dillolje (F, M, Sul)

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