

EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

3 RETTERS MENY

Røkt andebryst med gresskar

Gresskarpuré – syltede gresskar
gresskarkjerner – ruccola
(Sul)

Langtidskokt kylling med pastinakk

Kylling – pastinakkpuré – bakt pastinakk –
grønnskålchips – kyllingsjy
(Sul)

Valmuefrøkake

Multesorbet – nyr ost – tindved
(M, E, G1)

525,-

5 RETTERS MENY

- Serveres til hele bordet

Røkt andebryst med gresskar

Gresskarpuré – syltede gresskar
– gresskarkjerner – ruccola
(Sul)

Mix Paella

Langtidstilberedt kyllinglår – scampi
– skaldyrkraft
(F, S)

Langtidskokt kylling med pastinakk

Kylling – pastinakkpuré – bakt pastinakk
– grønnskålchips – kyllingsjy
(Sul)

Valmuefrøkake

Multesorbet – nyr ost – tindved
(M, E, G1)

Rabarbra og eple

Rabarbrasorbet – bakt eplepuré – crumble
(M, E, G1)

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, 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 - Skaldyr, B - Bløtdyr, G1 - Hvete
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitt, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep

FORRETTER

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

Langtidskokt svineside 155,-
Puffet svor – søtpotetpuré –
sennep- og appelsindressing – vårløk
(Sp)

Røkt andebryst med gresskar 155,-
Gresskarpuré – syltede gresskar –
gresskarkjerner – ruccola
(Sul)

Mix Paella 190,-
Langtidstilberedt kyllinglår –
scampi – skalldyrkraft
(F,S)

DESSERT

Kokoskrem 110,-
Pasjonsfrukt – Granny Smith –
mangosorbet fra Il Gelato

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

Valmuefrøkake 110,-
Multesorbet – nyr ost – tindved
(M, E, G1)

Rabarbra og eple 110,-
Rabarbrasorbet – bakt eplepuré – crumble
(M, E, G1)

HOVEDRETTER

«Make it personal»

Sett sammen din egen hovedrett.

Velg kjøtt eller fisk, deretter garnityr og saus

250g av Prima Jærens beste okse 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

Gratinert fløtepotet (M) 45,-

Eigrapotet – ovnsbakte poteter med urter **37,-**

Sure og søte linser med rotgrønnsaker (Sul) 37,-

Grønn salat med tomat og Eigra dressing (Sul) 45,-

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,-

Hvitvinssaus (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