

EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

3 RETTERS MENY

- Serveres til hele bordet

Fiskesuppe

Posjert torsk – stangselleri –
fennikel – løpstikkeolje
(Sul, M, F, Se)

Lam, sous-vide

Bakt pastinakk – pastinakkpure –
kremet savoykål
(M, Sul)

Brunost Cremaux

Bokhvetekjeks – solbærsorbet –
stikkelsbærkompott
(M, E)

Meny 595,-

Vinpakke 450,-

5 RETTERS MENY

- Serveres til hele bordet

Fiskesuppe

Posjert torsk – selleristang –
fennikel – løpstikkeolje
(Sul, M, F, Se)

Røkte rødbeter

Honning – lime – chevre espuma – valnøtter
(S, M, N3)

Lam, sous-vide

Bakt pastinakk – pastinakkpure –
kremet savoy kål
(M, Sul)

Brunost Cremaux

Bokhvetekjeks – solbærsorbet –
stikkelsbærkompott
(M, E)

Crème brûlée

Multesorbet – tindvedmarengs
(M, E)

Meny 795,-

Vinpakke 650,-

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 skalldyr.

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

FORRETTER

Konfitert Sirdalsørret Eigra 165,-

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

Fiskesuppe 165,-

Posjert torsk – stangseleri, fennikel – løpstikkeolje
(Sul, M, F, Se)

Røkte rødbeter 165,-

Honning – lime – chevre espuma – valnøtter
(S, M, N3)

Lam, ytrefilet 199,-

Grønn erterpuré – myntesaus – reddik
(S, M)

DESSERT

Kokoskrem 120,-

pasjonsfrukt – Granny Smith eple –
mangosorbet fra Il Gelato

Sjokolade- og Baileysfondant 120,-

bringebærsorbet fra Il Gelato
(G1, E, M)

Brunost Cremaux 120,-

Bokhvetekjeks – solbærsorbet –
stikkelsbærkompot
(M, E)

Crème brûlée 120,-

Multesorbet – tindvedmarengs
(M, E)

HOVEDRETTER

«Make it personal»

Sett sammen din egen hovedrett.

Velg kjøtt eller fisk, deretter garnityr og saus

250g Entrecote fra Prima Jæren, håndplukket 257,-

Grillet i kullgrill

Svinecarré fra Prima Jæren 259,-

Grillet i kullgrill, servert på benet

Villkveite 257,-

Grillet i kullgrill
(F)

Eigra burger 219,-

Grillet i kullgrill – rødkål i BBQ saus
– cheddar – bakte poteter
(G1, M, Sul)

Vegansk burger 219,-

rødkål i BBQ saus – bakte poteter
(G1, Sul)

GARNITYR

Bakte rotfrukter med Savoykål (M, E) **45,-**

Eigra-potet – ovnsbakte poteter med urter **45,-**

Bakte rødbeter med persille og hvitløk **45,-**

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

SAUS

Karamellisert løksaus (Sul) **39,-**

Demi-glace – oksekraft og rødvin (Sul, Se) **39,-**

Skogsoppsaus (Sul, M) **39,-**

Hummersaus (S, M, Sul) **39,-**

Hvitvinssaus (M, Sul) **39,-**

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