

## FORMIDDAGSMENY

LØRDAG 5.+12.+ 19. FEBRUAR 12-17

<i>Hvitvinsdampede blåskjell</i>	<i>Kr 185</i>
<i>Gravet ørret, dillstuede poteter og sennepssaus</i>	<i>Kr 165</i>
<i>Husets gyldne fiskesuppe</i>	<i>Kr 155</i>
<i>Cæsarsalat med kylling</i>	<i>Kr 185</i>
<i>Husets bacalao</i>	<i>Kr 280</i>
<i>Blandabaill</i>	
<i>med ristet bacon, pølsesnabb, rotgrønnsaker og</i>	
<i>kokte poteter</i>	<i>Kr 280</i>
<i>Klippfisk à la Sjøstjerna</i>	
<i>avkokt klippfisk med ertestuing, ristet bacon,</i>	
<i>stekt løk og potetmos, rotgrønnaker</i>	<i>Kr 295</i>
<i>Tira mi su</i>	<i>Kr 125</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>Kr 120</i>

## MENY

3.-19.februar 17-24

### FORRETTER

<i>Hvitvinsdampede blåskjell</i>	<i>Kr 125</i>
<i>Kamskjell i karrisauz på butterdeig</i>	<i>Kr 125</i>
<i>Husets gyldne fiskesuppe</i>	<i>Kr 125</i>

### HOVEDRETTER

<i>Ostegratinert klippfisk</i> <i>med salsa og chilipoteter, nachos,</i> <i>hvetetortilla med guacamole</i>	<i>Kr 340</i>
<i>Husets Bacalao</i>	<i>Kr 280</i>

<i>Klippfisk à la sjøstjerna</i> <i>avkokt klippfisk med ertestuing , ristet bacon,</i> <i>stekt løk og potetmos, rotgrønnaker</i>	<i>Kr 295</i>
--	---------------

<i>Blandabaill tradisjonelt</i> <i>tilberedt med ristet bacon,</i> <i>pølsesnabb,rotgrønnsaker og kokte poteter</i>	<i>Kr 280</i>
---	---------------

<i>Basilikummarinert klippfisk</i> <i>servert med ratatouille og fløtegratinerte poteter ,</i> <i>garnert med hvitvinsdampede blåskjell</i>	<i>Kr 295</i>
---	---------------

<i>Grønn pepper biff</i> <i>Severt med wokede grønnsaker</i> <i>kremet grønnpepper saus, stekte poteter</i>	<i>Kr 350</i>
---	---------------

### DESSERT

<i>Crème brûlée</i>	<i>Kr 120</i>
<i>Sjokoladefondant</i>	<i>Kr 125</i>