

Lungr

Serveres 11:00-16:00

RIBBESMØRBRØD

Sprøstekt ribbe serveres på landbrød med rødkål, eple- og sviskekompott og sennepdressing

(SN, M, HV-kun gluten i brød)

299,-

KOKERIETS FISKESUPPE

Med karri, basilikum, grønnsaker, reker, blåskjell, laks og sei.

Serveres med brød

(M, F, SK, B, SV, SL, SE, HV – kun gluten i brød)

liten: 259,- stor: 329,-

REKESMØRBRØD

Håndpillede reker, kokt egg, dill, salat, tomat og majones på focaccia

(E, SV, SK, F, M, HA, HV – kun gluten i brød)

liten: 239,- stor: 299,-

STROZZAPRETI

Kremet pasta med biff, broccoli, paprika og urter. Serveres med brød

(HV, F, SV, M)

299,-

JULETALLERKEN

Ribbe, medisterkake og julepølse. Serveres med rørte tyttebær, surkål, rødkål, sviske og eplekompott, potet og julesaus

(M, SV, HV, SL)

liten 319,- stor 435,-

Småretter

Serveres hele dagen

KOKERIETS CÆSARSALAT

Hjemmelaget cæsardressing, krutonger, kyllingfilet, parmesan og bacon. Serveres med brød

(E, SV, F, M, SE, SN, HV – kun gluten i brød & krutonger)

299,-

BEEF BURGER

Kvernet høyrygg på briochebrød med pepperjack ost, bacon, srirachadressing, salat, syltet rødløk, fries og aioli

(E, SN, SV, M, HV – kun gluten i brød)

329,-

QUINOLETTO

Kremet quinoa med geitost, syltet rødbete, stangselleri og gulrøtter, toppet med ristede gresskarkjerner. Serveres med brød.

(M, SL, HV – kun hvete i brød)

329,-

Hovedrett

Serveres fra 16:00

JULETALLERKEN

Ribbe, medisterkaker og julepølse. Serveres med rørte tyttebær, surkål, rødkål, sviske og eplekompott, potet og julesaus

(M, SV, HV, SL)

liten 349,- stor 449,-

PINNEKJØTT

Hjemmelaget rotmos, vossakorv, sjø og små poteter

(M, SE, SV)

499,-

LUTEFISK

Serveres med bacon, sennepssaus, erterpuré og potet.

Serveres to ganger for de som ønsker

(SN, F, M, SV, HV)

549,-

OKSE INDREFILET

Krydret med vår egen julekrydderblanding. Serveres med pastinakkpuré, syltet rødbete, gulrot, saltbakte potet og rødvinssaus

(SV, M, SL)

489,-

ØRRET

Ovnsbakt ørret serveres med quinoa med spinat, rødbete, karamellisert gulrot og urtedressing

(F, SV, SL, M, BY)

459,-

KOKERIETS FISKESUPPE

Med karri, basilikum, grønnsaker, reker, blåskjell, laks og sei.

Serveres med brød

(M, F, SK, B, SV, SL, SE, HV – kun gluten i brød)

liten: 259,- stor: 329,-

Barnemeny

Serveres hele dagen

BARNEBURGER

Osteburger med fries og enkel salat

(M, E, HV)

159,-

KYLLING MED FRIES

Kyllingfilet med fries og enkel salat

159,-

Forrett

Serveres fra 16:00

GRAVET LAKS

Akevittgravet laks serveres med syltet rødbete, pepperottrømme, rugbrødchips og dill olje

(E, M, F, HV, R – kun gluten i chips)

219,-

HVAL TATAKI

Ponzumarinert tataki av hval serveres med rucola, agurk, ingefær, wasabi, lime, mango og ristet sesamfrø

(E, SV, SN, SO, SE, HV – kun gluten i soya)

249,-

GAMBAS *Christmas edition*

Scampi marinert i chili, hvitløk, julekrydder, lime og koriander.

Serveres med smørstekt brød og aioli

(M, SK, E, HV – kun gluten i brød)

239,-

Dessert

Serveres hele dagen

RISKREM

Med saus på røde bær og ristede mandelskiver

(M, MA)

169,-

KARAMELLPUDDING

Karamellsaus, krem med appelsinlikør og appelsinchips

(M, E)

169,-

SJOKOLADEFONDANT

Bakt fransk sjokoladecake med flytende hjerte serveres med vaniljeis, salt karamellsaus og bær

(E, M, SO, HV)

199,-

Kaffedrink

ESPRESSO MARTINI 179,-

IRISH COFFEE 159,-

CAPPUCCINO 49,-

Se drikkemenyen for større utvalg

Vi kan tilpasse mange av våre retter hvis du har en allergi, intoleranse eller et vegansk kosthold. Prat med en servitor så hjelper vi deg.

B: BLØTDYR BY: BYGG E: EGG F: FISK G: GLUTEN HA: HAVRE HV: HVETE L: LUPIN M: MELK MA: MANDEL P: PEANÖTT
PJ: PINJEKJERNER RUG SE: SESAMFRØ SK: SKALLDYR SL: SELLERI SN: SENNEP SO: SOYA SV: SVOVELDIOKSID/SULFIT