

glass brasserie og bår

KVELDSMENY fra kl. 16.00

Forretter

Dampet asparges

sprøbakt skinke, "røkt" cherrytomat og parmesanskum

Vin anbefaling: Twin Islands

96,-

Stekte kamskjell

petit pois purè, red frilic salat og sjøkrepsskum

Vin anbefaling: Chablis

115,-

Carpaccio av okse

hjemmelagd pesto, parmesan og ruccola

Vin anbefaling: Valpolicella Classico

102,-

Småretter

Club sandwich

majones, stekt kylling, bacon,
ost og pommes frites

Vin anbefaling: Alamos Chardonnay eller øl

150,-

Kyllingsalat à la Cæsar

en klassiker på glass sin måte: romano - isbergsalat vendt i Cæsar-
dressing toppet med krutonger, bacon, kyllingbryst og parmesan

Vin anbefaling: Twin Islands

145,-

Reker

serveres med majones, smør, sitron og godt brød

Vin anbefaling: Sancerre

150,-

Kremet fiskesuppe

dagens fangst - reker, fisk,
blåskjell og julienne grønnsaker

Vin anbefaling: Grüner Veltliner

125,-

Moules frites

dampede blåskjell.

serveres med pommes frites og majones

Vin anbefaling: Aass øl eller Alamos Chardonnay

149,-

glass brasserie og bår

BURGERE/SALATER

Scampisalat

marinerte scampi, stekt chorizo, blandet salat, mangodressing, og guacamole

Vinabefaling: Nava Riesling eller husets hvite

155.-

Brasserieburger

vår bestselger: 180 gr. burger med bacon, ost, salat, mild hvitløksdressing og tomat.

Ved siden av serveres bbq-saus og pommes frites

Vinabefaling: Aass øl

162.-

Kyllingburger

(med pommes frites) 145.-

(uten pommes frites) 120.-

hjemmelagd kyllingburger smaksatt med estragon, mild karridressing og salat

Vinabefaling: Aass øl eller Penta

FISK

Stekt pangasiusfilet

deilig, benfri hvitfisk. Serveres med ristet sopp og spinat, paprika-salsa, sjøkreppsskum og potetpurè

Vinabefaling: Twin Islands

195.-

Skinnstekt ørret

smørdampet sommerkål, pure av sommerens grønnsaker, skivet mandelpotet og bacon-kaperssmør

Vinabefaling: Riesling eller Mas Donis

205.-

Tagliatelle med scampi

friterte blåskjell, spinat og tomat concassè

Vinabefaling: Twin Islands eller Mas Donis

195.-

glass brasserie og bår

KJØTT

Kyllingspyd

tzatsiki, gresk salat, tomatdipp og ovnsbakte mandelpoteter

Vin anbefaling: Øl, Penta eller Riesling

195.-

Grillet indrefilet av okse

sommerens grønnsaker, hjemmelagd béarnaisesaus og potetkake med champignon

(biffen stekes til medium hvis annet ikke oppgis)

Vin anbefaling: Brolio eller husets rødvin

275.-

Spareribs

krydret og marinerte ribs, coleslaw, hvitløksdipp, tomatsalat og pommes frites

Vin anbefaling: Øl eller husets rødvin

245.-

DESSERTER

Is - og sorbettallerken

utvalg av dagens is og sorbeter

92.-

Panna Cotta med sjokoladelokk

92.-

Jordbær

kremost med vanilje, sjokolade- pistasjkrutonger

92.-

Crème Brûlée med jordbærsorbet

det er lov å drømme seg bort til Frankrike

92.-

Sjokolademousse

med youghurt espuma og espresso-is

92.-

Enkelt, men godt

vaniljeis med sjokoladesaus

69.-

Husk å si i fra om allergier når du bestiller.
Siste bestilling må være inne til kl. 22.00

glass brasserie og bår

DRIKKEMENY

Mineralvann - juice

Mineralvann		38,-
Mineralvann flaske	fl.	39,-
Appelsinjuice	gl.	29,-
Iste (fersken eller sitron)	gl.	32,-
Eplemost	fl.	39,-
Økologisk hylleblomst	fl. 0.25l	38,-
Økologisk sjelevarmer	fl. 0.25l	38,-
<small>(sjelevarmer er med. solbær, ingefær, kirsebær, blåbær, rips og hylleblomst - den serveres varm eller kald)</small>		
Eplemost fra Lier (Egge Gård)	fl. 0.50l	49,-
Stenkulla Sparkling Water	fl. 0.75l.	55,-

Øl

Aass Pils	0,40 l.	62,-
	0,25 l.	41,-
Aass Bayer	fl.	53,-
Aass Uten	fl.	39,-
Corona	fl.	58,-
Carlsberg	fl.	58,-
San Miguel	fl.0.25l	46,-

Kaffe/te/varme drikker

Kaffe		24,-
Te		24,-
Espresso		24,-
Dobbel Espresso		32,-
Cortado		32,-
Dobbel cortado		36,-
Kaffe Mokka		36,-
Dobbel kaffe Mokka		40,-
Americano		30,-
Dobbel americano		34,-
Iskaffe		47,-
Cappuccino		32,-
Dobbel cappuccino		36,-
Caffe latte		34,-
Dobbel Caffe latte		38,-
Sirup		5,-
Irish Coffee		93,-