

# 17.mai meny

## FORRETTER

**Liten fiskesuppe** med dagens fangst fra Hidra.

Allergener: fisk, melk og skaldyr.

kr. 160,-

**Spekeskinke fra Nyyt** med asparges salat, confitert eggeplomme, estragonmajones, salte solsikkefrø og urter.

Allergener: egg og sulfitt.

kr. 185,-

## HOVEDRETTER

**Sterling Kveite** fra Hjelmeland med risoni, asparges, cherrytomater, urter og hvitvinnsaus.

Allergener: fisk, gluten (hvete), melk og sulfitt.

kr. 355,-

**Stor fiskesuppe** med dagens fangst fra Hidra, reker og grønnsaker.

Allergener: fisk, melk og skaldyr.

kr. 195,-

**Langtidsbakt kalv** med gulrotpurè, brokkolini, rød delikatesseløk, urtebakte småpoteter og peppersaus.

Allergener: melk og sulfitt.

kr. 365,-

**Fjordhotell hamburger:** kvernet storfekjøtt, brioche brød, tomat, salat, syltet rødløk, søtpotet fries og chilimajones.

Allergener: gluten (hvete), sennep, sulfitt og egg.

kr. 250,-

**Tacopølse** (2 stk) fra Nyyt på Bjerkreim, chilihellekaker fra Lisbets lompebakeri, marinert rødkål og mangochutney, gourmet fries og chilimajones.

Allergener: gluten (hvete), sulfitt, sennep og egg.

kr. 165,-

## DESSERT

**Fløterand** med sesongens jordbær og havre crumble.

Allergener: melk og gluten (hvete og havre).

## BARNEMENY

Wienerpølse med pølsebrød, Kuli juice og valgfri is fra is disken.

Allergener: gluten (hvete)

kr. 95,-

