

SMÅRETTER

Skjeva med kylling

Grillet surdeigsbrød, kylling fra Jæren, tomat, bacon, hjertesalat, estragonmajones og pommes bistro.

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

kr. 175,-

Elva Bistro`s burger

Burger med kvernet høyrygg/brisket, Brioche brød, cheddar, tomat, hjertesalat, syltet rødløk, søtpotetfries og chilimayo.

Allergener: gluten (hvete), melk, egg, sennep og sulfitter.

kr. 225,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe, med dagens fangst fra Hidra, grønnsaker og urteolje. Serveres med brød.

Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr og melk. Brødet inneholder hvete.

kr. 155,-

Blåskjell med franske

Dampet blåskjell i øl, pommes bistro og hjemmelaget aioli.

Allergener: bløtdyr, melk, egg, sennep og sulfitter.

kr. 165,-

Elva Bistro`s salat (kan også fås som vegetar)

Varmrøkt Sirdalsørret, Finny reker, avokado, egg, hjertesalat, og pepperottdressing.

Allergener: fisk, skalldyr, melk, egg, sennep og sulfitter.

kr. 205,-

VI HAR OGSÅ EGEN BARNEMENY

FORRETTER

Lisbets Hellekaker m/Bekkereinanskinke

Hellekake med vellagret Bekkereinanskinke, asparges, estragonmajones og kokt egg.

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

kr. 95,-

Lisbets Hellekaker m/røkt Sirdalsørret

Hellekake med kaldrøkt Sirdalsørret, avokado, egg, hjertesalat og pepperrot dressing.

Allergener: gluten (hvete), fisk, melk, egg, sennep og sulfitter.

kr. 95,-

Dampet blåskjell

Blåskjell dampet i øl med urter.

Allergener: bløtdyr, melk og sulfitter.

kr. 145,-

Liten fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med dagens fangst fra Hidra, grønnsaker og urteolje. Serveres med brød.

Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr og melk. Brødet inneholder hvete.

kr. 135,-

HOVEDRETTER

Ølbraiserte oksekjaker

Ølbraiserte oksekjaker med rotgrønnsaker, potetpure tilsmakt med ramsløk og sjysjaus, ramsløkolje.

Allergener: melk og sulfitter.

kr. 235,-

Entrecotè

Entrecotè med asparges, bakt løk, historiske tomater fra Hanasand, pommes bistro og bearnaisesaus.

Allergener: melk, egg og sulfitter.

kr. 325,-

Piggvar fra Kvinesdal

Stekt piggvar, blomkål fra Bringsverdgård på to måter, grønnskål, saltkokte Reddals poteter og nøttesmør med soya, granateple og kapers.

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

kr. 335,-

Dagens fangst fra Hidra

Dagens ferske fisk fra Hidra Fiskemottak, sesongens primører, saltkokte Reddals poteter, smørsaus med ørrettrogn og gressløk.

Allergener: fisk, melk og sulfitter.

Kr.285,-

DESSERT

Sesongens jordbær med fløterand

Norske jordbær med fløterand og crumbel.

Allergener: melk og gluten (hvete).

kr. 149,-

Sjokoladefondant

Nystekt sjokoladefondant med bringebærsorbet.

Allergener: gluten (hvete), egg og melk.

kr. 145,-

Rabarbraterte

Rabarbraterte med vaniljekrem, romsirup og vaniljeis.

Allergener: gluten (hvete), egg og melk.

kr. 135,-

ELVA BISTRO

Elva har en spesiell plass i våre hjerter og i Flekkefjords historie. Elva som egentlig er en kanal der saltvann møter ferskvann. Vi har valgt å kalle opp bistroen vår etter denne kanalen som renner rett utenfor vinduet vårt.

På bryggekanalen i bistroen kan man nyte den herlige brisen og lydene fra all aktiviteten som farer forbi. Den er både fantastisk og brutal denne kanalen. På sommeren tøffer tresnekkene forbi med ivrige sørlendinger som skal på fjorden og på høsten og vinteren truer den med høyvann og vil inn gjennom dørene våre. Men vi Flekkefjæringer elsker den. Den deler byen vår i to, gir rom for å skape noen av verdens beste padlere og ikke minst gir den oss utallige flotte sommerminner.

Vi vil gi deg en opplevelse her i Elva Bistro som du sent vil glemme med fersk sjømat fra fjorden og en flott utsikt over elva og småbyen vår.