



B R A S S E R I E

BRAKSTAD

SILDA JAZZ MENY 2017

Forretter

KREMET FISKESUPPE MED SAFRAN 125,-

Dagens fangst, blåskjell, avocadokrem, eple, fennikel, gulrot, rugbrødbrod chips (ABD)

Creamy fish soup with safran, fresh fish and mussels

*

STEKTE KAMSKJELL 125,-

Petit pois purè, soya – sitronsmør, sprøtt blomkål (AB)

Grilled scallops with green pea pure, crunchy cauliflower and lemon soya butter

*

SERRANO PÅ GRILLET HVITLØKSBRØD 110,-

Tomatsalsa og parmesan (ABC)

Grilled garlic bread with serrano ham, tomato salsa and parmesan

*

SILDETRIO 115,-

servert med rødløk, rømme, kapers, syltet rødbet og rugbrød (AB)

trio off local herring

Hovedretter

INDREFILET AV OKSE & HVITLØKSMØR 350,-

Serveres med smørglaserte grønnsaker, semitomat, (B)

Erter francaise, lasagnetpotet og saus bordelaise (rødvinsaus)

Tenderloin of ox, with garlic butter, peas francaise, and red wine sauce

*

PANNESTEKT KVEITE 350,-

Serveres med grillet asparges, sautert sopp og spinat, lasagnetpotet og rødvinsaus.

(B) Pan-fried halibut

served with green asparagus, spinach, sauted mushrooms, lasagne potato and redwine sauce

*

GRILLET ENTRÈCÔTE AV OKSE 325,-

Serveres med smørdampet haricot vert, gourmet frites og saus bernaïse. (B, C)

GRILLED ENTRÈCÔTE OF OX Served with butter steamed haricot verts, gourmet fries and béarnaise sauce.

*

BRASSERT LAMMESKANK 335,-

Smørdampede sesong grønnsaker, sprø beter, potetkrem tilsmakt med hvitløk og urter, rosmarinsjy.

(B)

BRAISED LAM SHANK

Served with butter steamed season vegetables, salt baked beets, potato puree,

Flavoured with garlic, herbs and rosemary sauce. (B)

*

LANGTIDSSTEKT SVINENAKKE 295,-

med amadinpotet, tilsmakte grønnsaker og peppersaus (B)
Slow roasted pork with amadine potato, vegetables and pepper sauce

*

Desserter

HVIT OG MØRK SJOKOLADEMOUSSE 105,-

Bringebærcoulis, hvit sjokolade cumble og friske bær (ABCD)

Chocolate terrine with raspberry sorbet, white cholate crumble and raspberry coulis

*

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE 105,-

Friske bær og bringebærsorbet (BCD)

Classic crème brulèe with fruit salad and sorbet

*

PAVLOVA MED PASJONSFUKT 110,-

Sesongens bær, vanilje is (BCD)

PAVOVA WITH PASSION FRUIT

Served with season berries and vanillacrem

*

SPØR SERVITØREN FOR DAGENS TILBUD PÅ TRE RETTERS

ASK THE WAITER FOR TODAY`S THREE COURSE

Allergi merking: A gluten, B Lactose, C Egg, D nøtter