

Forretter og småretter / Starters and small courses

GamlaVærkets kremede Fiskesuppe

GamlaVærket's Fish soup

Forrett / Starter: 152,-

Hovedrett / Main course: 182,-

Med dagens fangst, håndpillede reker fra kystnorge og strimlede grønnsaker

With today's catch, sehand peeled shrimps and julienne vegetables

Allergener: melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri / Allergens: milk, sulphites, shellfish, fish, celery

Sildetallerken

145,-

Herring

3 typer av husets sild, hjemmelaget flatbrød, rømme og rødløk

3 types of herring, homemade flatbread, sour cream and red onion

Allergener: melk, sulfitt, fisk, hvetegluten, egg, soya, sennep, selleri / Allergens: fish, milk, sulphites, wheat gluten, egg, soya, mustard, celery

Dagens suppe

145,-

Soup of the day

Vennligst spør din servitør. Serveres med deilig nybakt brød og smør

Please, ask your waiter. Served with delicious freshly baked bread and homemade aioli

Cæsarsalat

182,-

Caesar salad

En klassiker med romanosalat, søte cherrytomater, krutonger, revet parmesan og vår egen cæsardressing, med grillede kylling og bacon.

A classic with romaine lettuce, sweet cherry tomatoes, croutons, grated parmesan, homemade Caesar dressing, grilled chicken and bacon

Allergener: melk, sulfitt, hvetegluten, fisk, egg, sennep / Allergens: milk, sulphites, wheat gluten, fish, egg, mustard

Salat med Saltbakte beter fra Storheim Gård med hvit geitost fra Balsfjord 169,-

Salad with salt baked beetroots with white norwegian goatcheese

Servert med ristede mandler, sprø salatbalder, ruccula salat, granateplekjerner og balsamico

Served with roasted almonds, crispy salad, argula salad, pomegranate seeds and balsamico syrup

Allergens: mandler/ nøtter/ Allergens: almonds / nuts

Fisk / Fish

Gamlaværkets gratinerte Plukkfish 232,-

Traditional fish gratin

Laget med fersk torsk fra Nord-Norge eller dagens fangst, servert i en glovarm jernpanne, toppet med bacon, ost og parmesan

Made with fresh cod from northern part of Norway or today's catch, served in a hot iron pan, topped with bacon, cheese and parmesan

Allergener: fisk, melk, sulfitt, hvetegluten / Allergens: fish, milk, sulphites, wheat gluten

Rekesmørbrød med hjemmelaget rekesalat 161,-

En herlig rekesalat laget med håndpillede reker, creme fraiche, dill og sjalottløk på nybakt brød fra Vaaland Dampbakeri med salat, egg, agurk og sitron

Allergener: skalldyr, melk, sulfitt, hvetegluten, egg, soya, sennep, selleri / Allergens: seafood, milk, sulphites, wheat gluten, egg, soya, celery

Kjøtt / Meat

Kyllingsmørbrød 172,-

Chicken sandwich

en av våre mest populære retter laget på nygrillet brød med kyllingfilet og bacon, salatblader, tomat, agurk, pommes frites og hjemmelaget aioli

Made with grilled bread, chickenfilet and bacon, crispy salad, tomatoes, cucumber

Allergener: hvetegluten, egg, melk, sennep, sulfitt/ Wheat gluten, egg, milk, mustard

Gamlaværkets populære hjemmelagde burger 198,-

Gamlaværket's homemade burger

Serveres med hjemmelaget burger dressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og pommes frites
Served with homemade dressing, fresh salad, onion, tomato, pickles and french fries

Med / With: Ost / Cheese 15,- Bacon 25,-

Allergener: sulfitt, melk, hvete, sennep, sesamfrø / Allergens: sulphites, milk, wheat gluten, mustard, sesame seeds

Vegetar / Vegetarian

Nøttestek

Cashewsteak

202,-

Servert med aroma sopp og champignon, skorsonnerot, bakte poteter, cashewpurre og Chimichurri
Served with mushroom aroma and champignon, salsify, baked potatoes, cashew puree and Chimichurri

Allergener: sulfitt, cashewnøtter, nøtte / Allergens: sulphites, cashew nut, nuts

Kikertburger

182,-

Chickpea burger

Hjemmelaget vegetarburger med frisk salat, løk, tomat, sylteagurk, pommes frites og hjemmelaget vegan burger dressing

Homemade vegetarian burger with fresh salad, onion, tomatoes, pickles, french fries and vegan burger dressing

Allergener: sulfitt, hvetegluten, sennep, sesamfrø / Allergens: sulphites, wheat gluten, mustard, sesame seeds

Barnemeny / Children's menu

Hjemmelaget Barneburger

85,-

Homemade burger

En mindre versjon av vår populære burger med pommes frites, frisk salat og ketchup
A smaller version of our popular burger with French fries, fresh salad and ketchup

Allergener: hvetegluten, sesamfrø, sulfitt / Allergens: wheat gluten, sesame seeds, sulphites

Fiskekaker fra Lofoten

85,-

Fish cakes from Lofoten

Serveres med sesongens grønnsaker og ovnsbakte jærpoteter
Served with seasonal vegetables and baked potatoes

Allergener: fisk, melk, sulfitt / Allergens: fish, milk, sulphites

Grillede pølser

85,-

Grilled sausages

En favoritt servert med ovnsbakte jærpoteter og sesongens grønnsaker
Served with seasonal vegetables and baked potatoes

Allergener: sulfitt, melk / Allergens: sulphites, milk

Kuleis med kjeks

65,-

Ice cream cone

Med smak av vanilje eller sjokolade
Homemade vanilla or chocolate ice cream

Allergener: egg, melk, hvetegluten / Allergens: egg, milk, wheat gluten

Desserts

Sjokolade duo fløteiskrem 120,-

Chocolate duo ice cream

Med smak av mørk og hvit melkesjokolade

Servert med sjokolade crumble, bakt hvitsjokolade og friske bær

Dark and milk chocolate taste

Served with chocolate crumble, baked white chocolate and fresh berries

Allergener: egg, melk, hvetegluten / Allergens: egg, milk, wheat gluten

Crème brûlée 115,-

Vanilla Crème brûlée

Servert med friske bær

Served with fresh berries

Allergener: egg, melk / Allergens: egg, milk

Lun Sjokoladefondant 125,-

Chocolate fondant

Servert med frisk bærsaus og hjemmelaget vaniljeis

Served with berry sauce and homemade vanilla ice cream

Allergener: egg, melk, hvetegluten / Allergens: egg, milk, wheat gluten

Hjemmelaget Karamellpudding med kremsaus

Homemade caramel pudding 95,-

Servert med pisket krem og kransekakestang

Served with whipped cream and scandinavian almond cake

Allergener: egg, melk, hvetegluten / Allergens: egg, milk, wheat gluten

VINMENY

Musserende vin

	Pr. glass	Pr. flaske
Privat Rosé, Bildesheim, Tyskland	95,-	495,-
Prosecco Jeio, Italia	95,-	495,-
Cune Cava, Spania	110,-	525,-
Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs, Frankrike		695,-
Billecart, Salmon Reserva Brut, Frankrike		998,-

Hvitvin

	Pr. glass	Pr. flaske
Grand Vin Blanc, Vignoble Bertinerie, Frankrike 2016 Smak av solmodne tropiske frukter og litt eikefat. Passer til ost og salat eller drikke på glass.	95,-	485,-
Von Buhl, Riesling Trocken, Tyskland 2016 Frisk hvitvin med en del syre med smak og duft av blomster, grønne epler. Passer til Fiskesuppe, spekemat, blåskjell og fisk.	95,-	485,-
Elegance, Vignoble Bertinerie, Frankrike 2016 Savignon Blanc, smak av stikkelsbær og tomatstilk, frisk vin. Passer til salad, hvit fisk, fiskesuppe eller drikke på glass.	95,-	495,-
Condes de Albarei, Albariño, Spania 2015 Stor friskhet med smak av sitrus. Middels fylde og med fin avslutning. Passer til sjømat og fisk.	110,-	525,-
Muscadet Sevre et Maine Su (Økologisk), Frankrike 2015 Frisk og fyldig kremet smak, tydelig mineralsk med fin frukt, duft av mineraler, sitrus, akasie og eple. Passer til sjømat, fisk og kylling.	110,-	525,-
Muga Blanco, Spania 2015 En fyldig vin med smak av gress, vanilje, papaya og mandler. Fersk og lett krydret. Passer til sjømat, fiskesuppe og fisk.	115,-	565,-
Chablis Jean Deligny, Frankrike 2015 En fruktig vin med en del syre, smak av mineraler. Passer godt til fiskesuppe, kamskjell, sjømat.	120,-	585,-
Secateurs Chenin Blanc, Sør-Afrika 2017 Ung og fint nyansert, preg av eple, sitrus og blomst, hint av trekrydder og nøtt. Passer til stekt fisk, kylling og sjømat.	125,-	595,-
L'Audace de Chateau Perey, Frankrike 2016		745,-

Sauvignon Blanc, smak av solmodne tropiske frukter og sitron.
Passer til sjømat, tapas, asparges og fiskesuppe.

Rødvin

	Pr. glass	Pr. flaske
Valpolicella Classico, Italia 2016 Smak av modne, mørke bær og med litt bitterhet i avslutningen. Passer til okse, svin og vilt.	95,-	495,-
Chianti, Castello del Trebbio, Italia 2016 Saftig og frisk med smak av røde bær og urter. Duft av kirsebær, blomster og fersk urter. Passer til okse, kylling, lam og spekemat.	95,-	495,-
Chateau Perey, Frankrike 2014 En saftig vin fra Bordeaux med litt tanniner i avslutningen. Passer til lam, oksekjøtt eller drikke på glass.	98,-	525,-
Cascina Cucco, Barbera d'Alba 2014 God fylde, rund avslutning. Passer til okse, lam.	98,-	525,-
Ravenswood Vintners Blend Zinfandel, USA 2015 Smak av kirsebær, bringebær, blåbær og krydder. Rund med god fylde. Passer til oksekjøtt, lam.	110,-	545,-
Chateau Tour Perey Malbec, Frankrike 2014 Smak av kirsebær, bringebær, blåbær og krydder. Rund med god fylde. Passer til oksekjøtt og lam.	120,-	625,-
Magnum 2011 (1500 ml)		1 250,-
Pure Pinot Noir (Økologisk), Frankrike 2016 Pen og aromatisk duft av moden rips og moreller, krydder og mineraler. Saftig på smak, noen tanniner i avslutningen. Passer til lyst kjøtt, okse, småvilt og kraftige oster.	120,-	625,-
Innocent Bystander Cabernet Sauvignon, Australia 2015 Saftig, fast og konsentrert, smak av mørke bær, urter og trekrydder. Passer til oksekjøtt, vilt og lam.		695,-
Mothers Milk Shiraz, Australia 2015 Fyldig, sødmefull med smak av røde bær. Duft av syltede plommer, søt lakris, fat, sjokolade. Passer til okse, vilt.	135,-	795,-
Tour Perey, Saint Emilion Grand Cru, Frankrike 2014 Vin fra Bordeaux. Fyldig, kompleks, rik og intens, bjørnebær og plommesaft. Passer til grillet kjøtt, oksekjøtt og vilt.		895,-
Magnum 2011 (1500 ml)		1 790,-

Rosévin

	Pr. glass	Pr. flaske
Prima Rosa Negro, Italia 2016	95,-	485,-
Rosé de Valentine, Frankrike 2016	95,-	485,-

Dessertvin

	Pr. glass	Pr. flaske
Ch. Du Tariquet Les Dernières Grives, Frankrike 2014 Saftig og søt på smak med dyp duft av fersken, ananas, tørket frukt og sitrus. Passer til blåmuggoster, crème brûlée, karamellpudding, eplekake og fruktdesserter.	78,-	525,-
Chapoutier Banyuls, Frankrike 2012 Strukturert og søt på smak med en saftig moden frukt. Dufter av plommer, moreller og sjokolade. Passer til blåmuggoster, sjokolade og sjokoladedesserter.	89,-	675,-

Drirkemeny

Coca-Cola/ Cola-Cola Zero / Fanta / Sprite / Olden Blå / Hansa Eplemost (0,33 L)	45,-
Iste (spør din servitør om vårtvalg)	38,-
Økologisk frukt og bærdrikk fra Safteriet på Ullandhaug (0,33 L) (velg mellom ulike smaker)	49,-
Astrid og Knuts pressede eplemost (0,5 L)	89,-
Gl. Vini Vici Chardonnay (alkoholfri hvitvin)	68,-
Gl. Vini Vici Cab. Sauvignon (alkoholfri rødvin)	68,-
Virgin Mojito (Sprite, brunt sukker, lime, mynte)	74,-
Virgin Appelsin (appelsinjuice, Sprite, Grenadine sirup, lime)	74,-

Cider

Balholm (Handverk cider av pære/eple)	79,-
---------------------------------------	------

Øl på fat (0,4 L)

CB (fatøl fra Christianssands Bryggeri)	83,-
---	------

Øl på flaske (0,33 L)

Austmann Hoppy Blonde (en fruktig Belgisk Blonde Ale med florale humle og sitrustoner)	89,-
Austmann Utpå (en frisk belgisk hveteøl med et hint av sitron, appelsin og koriander)	89,-
Austmann Tre Gamle Damer (en fruktig Belgisk Pale Ale med den gode bitterheten)	98,-
Austmann IPA (en Amerikansk IPA med intense toner av grapefrukt, sitrus, urter og barnål)	98,-
Austmann Onkel i Amerika (en Amerikansk IPA med et lett preg av sitrus og god ettersmak)	89,-
Austmann Northumberland (en English Brown Ale med streif av kaffe, nøtter og karamell)	98,-
Austmann Sjokolade- og kirsebærporter (en fyldig og rik porter med lang ettersmak)	109,-
Liefmans Fruitesse (0,25 L) (en smakfull fruktøl med kirsebær, bringebær, blåbær og jordbær)	72,-
Heineken	82,-
Hansa	82,-
Sol	89,-
Neumarkter Lammsbräu (glutenfritt øl)	86,-
Carlsberg (alkoholfritt øl)	55,-

Aperitif

Gl. Jeio Prosecco Brut (Italia)	98,-
Gl. Cune Cava Brut (Spania)	110,-
Kir Royal (Musserende vin, Creme de Cassis, sironskall)	109,-
Negroni (Gordon`s London Dry Gin, Martini Rosso, Campari, appelsinskall)	115,-

Gordon`s & Tonic (Gordon`s London Dry Gin, Schweppes Tonic, lime)	102,-
Tanqueray & Tonic (Tanqueray No 10, Schweppes Tonic, lime)	115,-
Cucumber Gin & Tonic (Hendrick`s Gin, Schweppes Tonic, agurk, fersk kvernet pepper)	129,-

Brennevin

Vermut		Bitter		<u>Vodka</u>	
Noilly-Prat	75,-	Campari	85,-	Smirnoff No 21	78,-
Martini Extra Dry	75,-	Gammel Dansk	94,-	<u>Tequila</u>	
Martini Bianco	75,-	Fernet Branca	99,-	Jose Cuervo Silver	95,-
Martini Rosso	75,-	Jägermeister	94,-	Jose Cuervo Gold	95,-
<u>Cognac</u>		<u>Likør</u>		<u>Whiskey og bourbon</u>	
Hennessy VS	112,-	Baileys	71,-	Famous Grouse 12	94,-
Hennessy VSOP	120,-	Grand Marnier	81,-	Jim Beam	95,-
Renault Extra Old	135,-	Kahlua	82,-	Seagram`s	97,-
Camus Napoleon	193,-	Tia Maria	82,-	Jameson	98,-
Camus XO	218,-	Jack Daniel`s Honey	82,-	Bushmills	98,-
<u>Armagnac</u>		Licor 43	82,-	Jack Daniel`s	99,-
Dartigalongue XO	113,-	Drambuie	98,-	Chivas Regal 12	115,-

Drikke som varmer hjerte

Baileys Coffee (Baileys likør, husets kaffe, med/ uten pisket krem)	105,-
Calypso Coffee (Tia Maria likør, husets kaffe, pisket krem)	105,-
Sjokoladedrøm (Captain Morgan Original Spiced Gold rom, varm sjokolade, pisket krem)	110,-
Irish Coffee (Jameson Irish whiskey, brunt sukker, husets kaffe, pisket krem)	118,-
Honey Coffee (Jack Daniel`s Tennessee Honey whiskey, brunt sukker, husets kaffe, pisket krem)	125,-

Drinker

Fjellbekk (Lysholm Linie Aquavit, Smirnoff vodka, Sprite, lime)	109,-
Aqua Tonic (Lysholm No 52, Schweppes Tonic, sitron)	109,-
San Francisco (Smirnoff vodka, Bananlikør, appelsinjuice, Grenadine sirup, appelsin)	109,-
Fersken Kyss (Peachtree likør, Sprite, lime)	109,-
Captain & Cola (Captain Morgan Original Spiced Gold rom, Coca-Cola, lime)	109,-
Bacardi Razz (Bacardi Razz, Sprite, lime)	109,-
Black Russian (Smirnoff vodka, Kahlua kaffelikør)	113,-
Tequila Sunrise (Jose Cuervo Gold tequila, appelsinjuice, Grenadine sirup, appelsin)	115,-
Caipirinha (Captain Morgan Original Spiced Gold rom, sukker, lime)	117,-
Pæredrøm (Xantè pærecognac, Sprite, lime)	118,-
White Russian (Smirnoff vodka, Kahlua kaffelikør, kremfløte/ helmelk)	120,-
Long Island Ice Tea (Gordon`s gin, Smirnoff vodka, Havana Club Blanco rom, Jose Cuervo Silver, Cointreau, Coca-Cola, sitron)	125,-

Mojito (Havana Club Blanco, Sprite, brunt sukker, lime, mynte)	125,-
Jorbær Mojito (Havana Club Blanco, Sprite, jorbær sirup, brunt sukker, lime, mynte)	135,-
Fersken Mojito (Havana Club Blanco, Sprite, Peachtree likør, brunt sukker, lime, mynte)	135,-

Kaffemeny

	Liten	Stor
Ny ristet stempelkaffe	59,-	99,-
	enkel	dobbel
Kaffe	35,-	
Kaffe påfyll	10,-	
Espresso	35,-	39,-
Americano	36,-	40,-
Capuccino (melk)	43,-	47,-
Caffe Latte (melk)	44,-	48,-
Caffe Moka (melk)	49,-	55,-
Cortado (melk)	37,-	41,-
Macchiatto (melk)	36,-	40,-
Chai Latte (melk)	45,-	
Te	34,-	
Varm Sjokolade (melk)	49,-	
Isfrappe med krem (melk)	55,-	
Kaffesirup, ulike smaker	6,-	
Soyamelk	5,-	

Vi har også koffeinfri kaffe