

Julemat

Christmas Food

Pinnekjøtt 378,-

Lamb ribs

Av jærslam fra Jæren, servert med eldhusrøykt gardspølse, kårabistappe, sju og kokte jærpoteter
Lamb ribs from Jæren, boiled and baked smoked sausage, rutabaga mash, broth and boiled potatoes

Allergener: melk / Allergens: milk

Klassisk sprøstekt svineribbe 305,-

Classical cracked pork ribs

Av førsteklasse jærgris fra Jæren, medisterkaker, sviker, epler, hjemmelaget rødkål, jærpoteter og ribbesaus
Crispy pork ribs, prunes, apples and homemade red cabbage, boiled potatoes and ribs sauce

Allergener: melk, sennep / Allergens: milk, mustard

Juletallerken 349,-

Christmasplate

Klassisk sprøstekt ribbe av jærgris, medisterkake og pinnekjøtt av jærslam med kårabistappe, kokte poteter

Crispy pork ribs and smokes lambrib, prunes, apples and homemade red cabbage, boiled potatoes and sauce

Allergener: melk, sennep / Allergens: milk, mustard

Lutefisk fra værøy i Lofoten * 398,-

Traditional Lutefisk from Lofoten *

Servert med ertestuing, baconfett, sennepsaus, kokte jærpoteter, flatbrød, potetlefer, sennep, sirup og brunost
Served with pea stew, bacon, mustard sauce, boiled potatoes, crispy flatbread and potatoes flatbread

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

Dessert

Hjemmelaget karamellpudding med kremsaus 95,-

Homemade caramel pudding

Servert med pisket krem og kransekakestang

Served with whipped cream and scandinavian almond cake

Allergener: melk, mandler / Allergens: milk, almonds

Riskrem med hjemmelaget kirsebærsaus 95,-

Ricecream with homemade cherry sauce

Allergener: melk, mandler / Allergens: milk, almonds

Forretter / Starters

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, hand peeled shrimps and julienne vegetables

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

Carpaccio av reinsdyr fra Røros

172,-

Norwegian reindeer carpaccio

Servert med ristede mandler, granateplekjerner og ruccula salat.
Served with roasted almonds, pomegranate seeds and arugula salad.

Allergens: mandler, nøtter / Allergens: almonds, nuts

Saltbakte beter fra Storheim Gård med hvit geitost fra Balsfjord

149,-

Redbeetcarpaccio with white norwegian goatcheese

Servert med ristede mandler, ruccula salat, granateplekjerner og balsamico sirup
Served with roasted almonds, arugula salad, pomegranate seeds and balsamic syrup

Allergens: mandler, nøtter, hvetegluten / Allergens: almonds, nuts, wheat gluten

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

Fisk / Fish

Gamlaværkets gratinerte Plukkfisk 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

Pannestekt kveite fra Hjelmeland 325,-

Pan fried hallibut from Hjelmeland

Servert med gulrot, ertepure, kapers, hvitløk, kokte jærpoteter og kvitseidsmør med løk

Served with carrot, pea pure, capers, garlic, mashed potatoes and onion butter made from local traditional butter

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

Kjøtt / Meat

Pannestekt andebryst fra Holte gård 352,-

Pan fried local duck breast from Holtegård

Servert med gresskar, rosenkål, delikatesseløk, bakte poteter og appelsinglasur

Served with pumpkin, Brussel sprouts, pearl onion, baked potatoes, orange glaze

Allergener: melk, sulfitt / Allergens: milk, sulphites

Grillet lammelår og lammepølse fra Jæren 325,-

Grilled local leg of lamb from Jæren and lamb sausage

Servert med høstens rotgrønnsaker, potetmos og rødvinsaus

Served autumn root vegetables, mashed potatoes and red wine sauce

Allergener: melk, sennep, sulfitt / Allergens: milk, mustard, sulphites

Grillet Indrefilet av storfe fra Jæren / Entrecote 385,-

Grilled beef tenderloin steak from Jæren / Entrecote

Servert med kantarell, champignon, skorsonnerot, bakte poteter og peppersaus

Served with chanterelle, champignon, salsify baked potatoes and pepper sauce

Allergener: melk, sulfitt / Allergens: milk, sulphites

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

Småretter / Small courses

Kveldsplanken

Fingerfood 245,-

En rustikk planke servert med kyllingvinger, ovnsbakte jærpoteter, kjøttboller med tomatsalat, bakte grønnsaker, noen oliven å knaske på, spekemat, og utvalg gode oster. Perfekt å dele eller herlig alene

Delicious evening plate with chicken wings, oven baked potatoes, meatballs, baked vegetables, olives, cured ham and selected cheese. Perfect for sharing...

Allergener: sulfitt, hvetegluten, melk, sennep, soya / Allergens: sulphites, wheat gluten, milk, mustard, soya

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, nøtter / Allergens: sulphites, cashew nuts, nuts

Kikertburger

Chickpea burger 182,-

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

Dessert

Ostetallerken 189,-

Cheese plate

Planke utvalgte oster: chevre fra Haukeli, vellagret Jarlsberg, blåmuggost og brie,
Serveres med litt syltetøy og flatbrød

Our selection of cheese: Chevre from Haukeli, Norwegian Jarlsberg, Blue cheese og Brie, served with
homemade jam and norwegian flatbread

Allergener: sulfitt, hvetegluten, sulfitt, nøtter/ Allergens: sulphites, wheat gluten, nuts

Sjokolade duo fløteiskrem 120,-

Chocolate duo cream ice cream

Med smak av mørk og melkesjokolade

Servert med sjokolade crumble, bakt hvitsjokolade og friske bær

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

VINMENY

Musserende vin

	Pr. glass	Pr. flaske
Privat Rosé, Billedesheim, 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 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 Sauvignon Blanc, smak av solmodne tropiske frukter og sitron. Passer til sjømat, tapas, asparges og fiskesuppe.		745,-

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 spekeemat.	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,-
Chateu 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,-

Drikkemeny

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

Noilly-Prat	75,-
Martini Extra Dry	75,-
Martini Bianco	75,-
Martini Rosso	75,-

Bitter

Campari	85,-
Gammel Dansk	94,-
Fernet Branca	99,-
Jägermeister	94,-

Vodka

Smirnoff No 21	78,-
----------------	------

Tequila

Jose Cuervo Silver	95,-
Jose Cuervo Gold	95,-

Cognac

Hennessy VS	112,-
Hennessy VSOP	120,-
Renault Extra Old	135,-
Camus Napoleon	193,-
Camus XO	218,-

Likør

Baileys	71,-
Grand Marnier	81,-
Kahlua	82,-
Tia Maria	82,-
Jack Daniel's Honey	82,-
Licor 43	82,-
Drambuie	98,-

Whiskey og bourbon

Famous Grouse 12	94,-
Jim Beam	95,-
Seagram's	97,-
Jameson	98,-
Bushmills	98,-
Jack Daniel's	99,-
Chivas Regal 12	115,-

Armagnac

Dartigalongue XO	113,-
------------------	-------

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