

ROAST

*Enjoy the best cuts of meat, sausages made with pride and fresh seafood straight from the North Sea.
Roast is all about sharing the good things in life, Roast is a true treat.*

[FORFRISKNINGER]

[Apéritifs]

Prosecco Brut, Anna Spinato

Italia

Eple, pære, sitrus

578,- / 100,-

»-----«

Champagne Brut, Ayala

Frankrike

Mineraler, sitrus, floral

788,- / 135,-

»-----«

Hardangereple

Frisk og deilig eplejuice fra Haranger

Søt frisk og syrlig

95,-

Dry Martini

Gin, Dry vermuth

Spirit forward, Fresh

126,-

»-----«

French 125

Cognac, Lemon, Sparkling wine

Sour, Fizzy

126,-

»-----«

Milano Torino

Campari, Sweet vermuth

Bittersweet, spiced

126,-

[MINDRE RETTER]

[Small courses]

Laksetartar

Eple, ruccola, trøffeltang og urtekrem

145,-

[Salmon tartar served with apple, rocket salad, truffle seaweed and herb cream]

»-----«

Rullade av kveite

Brent purre, agurk, avruga caviar og estragonmajones

145,-

[Roulade of halibut, black leek, cucumber, Avruga Caviar and tarragon mayonnaise]

Pepperstekt kongekrabbe

Tomat fra Jæren, frisk salat og skalldyr Hollandaise

175,-

[Spicy King Crab with local tomatoes, salad and shellfish Hollandaise]

»-----«

Kremet blåskjellsuppe

Dill og fennikel crûditè

135,-

[Creamy mussel soup, crûditè of fennel and dill]

ROAST

Enjoy the best cuts of meat, sausages made with pride and fresh seafood straight from the North Sea.

Roast is all about sharing the good things in life, Roast is a true treat.

[KJØTT & FISK]

Entrecôte av storfe

Kremet mais, grillet løk og peppersaus

295,-

[Entrecôte from beef, creamy corn, baked onion, pepper sauce]

»-----«

Variasjon av Livèche Kylling

Pak choy, linseragu og salviesjy

290,-

[Livèche chicken served in two ways, pak choy, lentil ragu and jus from sage]

»-----«

Byggotto

Gressløk olje, petit pois og parmesan

245,-

["Risotto" from barley, chive-oil, green peas and parmesan]

»-----«

Grillet Brosme

Poppet svor, konfitert gulrot, brokkolini, egg- og kaperssmørsaus

290,-

[Pork crackling, carrot confit, broccolini, egg and caper beurre blanc]

»-----«

Sprøstekt ørret

Pisket rømme, braisert blomkål, marinert hjertesalat og vårløksaus

275,-

[Fried trout, sour cream, braised cauliflower, marinated heart salad and spring onion sauce]

»-----«

ROAST

Enjoy the best cuts of meat, sausages made with pride and fresh seafood straight from the North Sea.

Roast is all about sharing the good things in life, Roast is a true treat.

[Meat & Fish]

* ALLE VÅRE HOVEDRETTER KOMMER MED VALG AV URTEPOTETER ELLER POMMES FRITES

[ROAST «CLASSICS»]

[From the grill]

ROAST BOARD

Oksekam på beinet, Lammepølse, Svinenakke og BBQ glaze. Brokkolini, løk-kompott, bakt tomat, pommes frites and Bearnaisesaus.

315,-

[Roast Board: Grilled rib-steak, local lamb-sausage, pork loin and BBQ glaze. Broccolini, onion-compote, baked tomato, pommes frites and Sauce Béarnaise]

ROASTBURGER & FRIES

Burger av 100% kjøtt med grillet brioche, chipotle dressing og modnet cheddar

195,-

[Roast burger & fries: 100% beef with grilled brioche chipotle dressing and matured cheddar]

[SØTT]

[Desserts]

Demontert sitronterte

Nyris og bringebær

125,-

["Deconstructed" lemon tart, ice cream from Nyr, raspberries]

»-----«

Glasert eplemousse

Hylleblomst-sorbet og sjokolade

125,-

[Glazed apple mousse, elderflower sorbet and chocolate

»-----«

Lokale oster

Servert med marmelade og rugbrød

125,-

[Our local tempered cheeses served with marmalade and rye bread]

Sjokoladeterrine

Karamellsaus, peanøtter og pasjonsfrukt-sorbet

135,-

[Chocolate terrine, caramel sauce, peanuts and passionfruit sorbet]

»-----«

Bær og sabayonne

Friske bær, hasselnøtter og marengs

135,-

[Fresh berries with sabayonne, hazelnuts and merengue]

ROAST

[Menyer]

[3- retter]

Appetittvekker

Rullade av kveite

Brent purre, agurk, avruga caviar og estragonmajones

»-----«

Grillet Brosme

Poppet svor, konfitert gulrot, brokkolini, egg- og kaperssmørsaus

Eller

Variasjon av Livèche Kylling

Pak choy, linseragu og salviesjy

»-----«

Demontert sitronterte

Nyris og bringebær

Kaffe og petit four

Menypris 525,-

Vinpakke 495,- (inkl. aperitiff)

[5- retter]

Appetittvekker

Rullade av kveite

Brent purre, agurk, avruga caviar og estragonmajones

»-----«

Grillet Brosme

Poppet svor, konfitert gulrot, brokkolini, egg- og kaperssmørsaus

»-----«

Variasjon av Livèche Kylling

Pak choy, linseragu og salviesjy

»-----«

Lokale oster

Med marmelade og rugbrød

»-----«

Demontert sitronterte

Nyris og bringebær

Kaffe og petit four

Menypris 685,-

Vinpakke 625,- (inkl. aperitiff)

Menyer serveres til hele bordet