

Kjære gjest

Vi følger til enhver tid anbefalingene fra helsemyndighetene og har som vanlig fullt fokus på hygiene. Vi må be om at du som gjest respekterer bordplasseringen og at det er krav til avstand på 1 meter mellom hver gjest. Dette gjelder ikke gjester fra samme husstand eller kohort. Bestilling og betaling må skje ved bordene. Velkommen til et hyggelig besøk!

LUNSJ

fra kl. 11:00 – 15:00



OMELETT (1, 3, 5, 8) Skinke, champignon og ost. Serveres med salat og focaccia.	169,-
SKAGENSMØRBRØD (1, 2, 5) Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.	189,-
FISH`N CHIPS (1, 3, 4, 5) Panert torsk med søtpotet fries, erterpuré, remulade, søt chilisaus og sitron.	210,-
CLUB SANDWICH (1, 3, 5) Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola, rødløk og majones. Serveres med pommes frites.	198,-
PITA (1, 3, 5) Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, tomat, agurk, rødløk, rømmedressing og pommes frites.	189,-

FORRETT



BRUSCHETTA DI PARMA (1,5, 11) Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan og balsamico.	105,-
KAMSKJELL (2, 5, 3, 12) Blomkålpuré tilsmakt vanilje, erter og rødbetpuré.	169,-
CARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver av okse indrefilet, Holtefjell XO ost, pinjekjerner, syltet løk, ruccola olivenolje og pepperrot-dressing.	179,-

PASTA & SALAT



PARMASALAT & KYLLINGSALAT (1, (5), 6a, 8) Salat med avokado, melon, jordbær, pinjekjerner, fetaost, honning-sennep-dressing og parmaskinke eller kylling.	189,- 219,-
SJØLOFTETS LINGUINE VONGOLE (1, 2, 3, 5, 11, 13) Pasta med hjerteskjell og reker dampet i hvitvin og olivenolje, parmesan, cherrytomat, persille, hvitløk og chili.	259,-
PASTA DI MAESTRO (1, 3, 5, 13) Pasta med indrefilet av okse, champignon, persille, hvitløk, frisk chili, fløte og parmesan.	259,-
PAPPARDELLE MED LAM (1, 3, 5, 7, 11, 13) Tomatisert saus med vin, gulrot, selleri, løk, hvitløk, artisjokk, rosmarin, Kalamata oliven og parmesan.	269,-

SJØMAT



BLÅSKJELL (1, 2, 3, 5, 11, 12, 13) Hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag med pommes frites, focaccia & aioli.	239,-
FISKESUPPE (1, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, dagens hvite fisk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	269,-
KVEITE (4, 5, 11) Pannestekt villkveite med fennikel, gulerøtter, salturt, amadinepoteter og eple-smørsaus med urter.	369,-
MANGOBURGER (1, 3, 5) Beef-Burger av brisket, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander, cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.	235,-



Kjøttet kan byttes til plantebasert veganburger om ønskelig.



YACHT CLUB BURGER (1, 5, 7, 8) Beef-Burger av brisket, cheddar, sprøstekt bacon, tomat, rødløk, salat, sylteagurk, bbq-saus og rømmedressing. Serveres med båtpoteter.	235,-
ANDEBRYST FRA HOLTE GÅRD (5, 6a) Grapefrukt, spinat med hvitløk, pinjekjerner og rosiner, amadinepoteter, gulrotpuré og rødvinnssaus med appelsin.	349,-



INDREFILET AV HJORT (5, 11) Romanesco, gulrot, syltet småløk, sopp, sellerirotpuré, amadinepoteter og tyttebærsaus.	369,-
BIFF AV OKSE INDREFILET (3, 5, 7) Med brokkoli, sellerirotpuré, sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, bakt potet og béarnaisesaus.	369,-
Tillegg potetvalg der annet er angitt: Søtpotet fries: Fløtegratinerte poteter:	15,- 30,-

BIFFAFTEN

Hver onsdag kan vi by på vår berømte biff med godt tilbehør til en hyggelig pris – kun 298,-

DESSERT

HUSETS IS (3, 5, 6a) 3 kuler is - Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasjis. Krem og sjokoladesaus.	98,-
OSTEKAKE (1, 5, 6a) Med kjeksbunn og sitronlokk.	105,-
SITRONTERTE MED MARENGS (1, 3, 5) Bringebærsorbet.	115,-
ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE (3, 5, 6a) Valnøttis og blåbærsaus.	125,-
SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis.	130,-

BARNEMENY

kun for barn



PØLSE MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	84,-
HAMBURGER MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	98,-
PANNEKAKER (1, 3) 2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.	98,-
KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3 ++) Velg tre typer ingredienser.	98,-
KULI Kullsyrefri drikk med appelsin eller eplesmak.	30,-
BARNBRUS 0,33L Coca Cola, Coca Cola uten sukker, Fanta, Sprite	35,-
1 KULE IS (eller 2 kuler) (3, 5, 6a) Velg mellom braincooler-, vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasjis. Krem og sjokoladesaus.	45,- 75,-

ALLERGENER

1=GLUTEN (hvete) | 2=SKALLDYR | 3=EGG | 4=FISK 5=MELK | 6a=NØTTER | 6b=PEANØTTER | 7=SELLERI | 8=SENNEP 9=SESAMFRØ | 10=SOYA 11=SULFITT | 12=BLØTDYR | 13=LUPIN

APÉRITIF

PROSECCO (11) Treviso Brut	98,-	TANQUERAY GIN & TONIC Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, sitronskall	129,-
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANCS 0,0% (11) Alkoholfri musserende.	79,-	APEROL SPRITZ (11) Prosecco, Aperol, soda, appelsin	129,-



PIZZA (5= melk i osten, ikke laktose)

		Medium	Stor
1. Pizza «Sjøloftet» (1, 3, 5)	Skinke, champignon, løk og ost	255,-	359,-
2. Pizza «Bark Vega» (1, 3, 5)	Skinke, løk og ost	255,-	359,-
3. Pizza «Bark Garant» (1, 3, 5)	Skinke, paprika og ost	255,-	359,-
4. Pizza «Derwent» (1, 3, 5, 8)	Kjøttboller, champignon, løk, paprika og ost	255,-	359,-
5. Pizza «Bark Kappa» (1, 2, 3, 5)	Reker, champignon og ost	255,-	359,-
6. Pizza «Brigg Antilla» (1, 2, 3, 4, 5, 12)	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	255,-	359,-
7. Pizza «Meran» (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	255,-	359,-
8. Pizza «Bark Vikingen» (1, 3, 5)	Bacon, purre, champignon, løk og ost	255,-	359,-
9. Pizza «Bark Primus» (1, 3, 5)	Pepperoni, ananas og ost	255,-	359,-
10. Pizza «Bark Zanrak» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	255,-	359,-
11. Pizza «Bark Oryx» (1, 3, 5)	Kylling, mais, paprika, tacosaus og ost	255,-	359,-
12. Pizza «Santa Maria» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	255,-	359,-
13. Pizza «Sjøloftets mix» (1, 3, 5)	Komponer din egen pizza	269,-	369,-
14. Pizza «Yucatán» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	255,-	359,-
15. Pizza «Bark W.H. Green» (1, 3, 5) 	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	255,-	359,-
16. Pizza «Bark Pronto» (1, 3, 4, 5)	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	255,-	359,-
17. Pizza «Bark Mørland» (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	255,-	359,-
18. Pizza «Kon-Tiki» (1, 3, 5, 6b)	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, paprika, ananas, peanøtter og ost	255,-	359,-
19. Pizza «Bark Nornen» (1, 3, 5, 9)	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, paprika, søt chilisaus og ost	255,-	359,-
20. Pizza «Bark Trosvik» (1, 3, 5, 8, 10)	Marinert biffkjøtt, kylling, paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	255,-	359,-
Glutenfri pizza (5+) 	Valgfritt garnityr	260,-	
Pizzasaus		29,-	
Rømmedressing (5)		32,-	
Lune tortilla chips med hot salsa, guacamole og rømme (5)		98,-	

DRIKKE

MINERALVANN	
Coca Cola, Coca Cola uten sukker, Fanta, Sprite 0,4l	49,-
MINERALVANN FLASKE	
Bonaqua - naturell / sitron 0,33l	49,-
Eplemost fra Epleblomsten 0,37l	69,-
KAFFE & TE	
Nytraktet kaffe	42,-
Espresso	39,-
Americano	39,-
Cappuccino	49,-
Caffe Latte	49,-
Ekstra espresso shot	10,-
Sirup: Vanilje / Hasselnøtt / Irish Cream / Karamell	7,-
Kakao med krem	49,-
Te: Twinings Four Red Fruits / Earl Grey / Apple, Cinnamon & Raisin	39,-
KAFFEDRINKER	
Irish Coffee - Bushmills Whiskey, kaffe, krem (5)	125,-
Espresso Martini - Kahlua, vodka, espresso (5)	125,-
Kaffe Baileys (5)	99,-
ALKOHOLFRITT & LETTØL	0,33L
Clausthaler (1) / Heineken 0,0% 0,33l (1)	59,- / 75,-
Hansa Lettøl 0,33l (1)	69,-
ØL & CIDER	
Hansa Fatøl 0,4l (1)	92,-
Nøgne Ø 0,33l – Blond Ale: 110,- / Porter: 120,- / IPA: 120,- (1)	
Weihenstephaner Hefe Weissbier 0,5l (1)	132,-
Sol 0,33l (1)	99,-
Estrella Damm Daura 0,33l (glutenfri)	115,-
Stella Artois 0,33l (1)	105,-
Grevens Pærecider 0,33l	99,-
Bulmers Brut eplecider 0,5l	132,-
MUSSERENDE & ROSÉVIN (11)	
Vigne Nouvelle Serasuolo Rosé, Valle Reale - Italia, Abruzzo	99,- / 475,-
Contarini Prosecco Treviso Brut - Italia, Veneto	99,- / 460,-
Cava Masia Brut Reserva, Castillo Perelada - Spania, Catalonia	475,-
HVITVIN (11)	
Husets hvitvin, glass (tørr riesling)	99,-
Von Buhl Riesling QbA Trocken - Tyskland, Pfalz	475,-
Chablis Jean Deligny - Frankrike, Burgund	125,- / 625,-
Soave Primero - Italia, Veneto	475,-
Gauda Abadià de San Campio albariño - Spania, Galicia	595,-
Marques de Riscal Rueda - Spania, Castilla y León, Rueda	545,-
RØDVIN (11)	
Lupi Reali Montepulciano d`Abruzzo - Italia, Abruzzo	99,- / 445,-
Campolieti Valpolicella Classico Ripasso - Italia, Veneto	555,-
Fenocchio Barbera D`Alba Superiore - Italia, Piemonte	555,-
Noble Vines 667 Pinot Noir - USA, California	125,- / 595,-
Ravenswood Vintners Blend Zinfandel - USA, California	595,-
Cune Crianza - Spania, Rioja	495,-
Muga Reserva - Spania, Rioja	695,-

