

Høstmeny

LUNSJ 11:00 - 15:00



OMELETT (1, 3, 5, 8) Skinke, champignon og ost. Serveres med salat og focaccia.	175,-
SKAGENSMØRBRØD (1, 2, 5) Skagenrøre med håndpillede reker på landbrød med salat, reddik, agurk, avokado og sitron.	219,-
FISKESUPPE - LUNSJ (1, 2, 4, 5, 11, 12) Fiskesuppe med laks, dagens hvite fisk, reker, blåskjell og grønnsaker. Serveres med focaccia og smør.	219,-
FISH`N CHIPS (1, 3, 4, 5) Panertorsk med søtpotet fries, erterpuré, remulade, søt chilisaus og sitron.	239,-
CLUB SANDWICH (1, 3, 5) Chilibrød med kyllingbryst, bacon, salat, tomat, ruccola, rødløk og majones. Serveres med pommes frites.	229,-
PITA (1, 3, 5) Pitabrød med biffkjøtt eller kylling, salat, tomat, agurk, rødløk, rømmedressing og pommes frites.	198,-

FORRETT



BRUSCHETTA DI PARMA (1,5, 11) Grillet landbrød med hvitløksolje, Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan og balsamico.	115,-
KAMSKJELL (2, 5, 3, 12) Blomkålpuré tilsmakt vanilje, erter og rødbetpuré.	179,-
CARPACCIO (5, 6a) Tynne skiver av okse indrefilet, parmesan, pinjekjerner, syltet løk, ruccola, olivenolje og pepperrot-dressing.	179,-

PASTA & SALAT



PARMASALAT & KYLLINGSALAT (1, (5), 6a, 8) Salat med avokado, melon, bær, pinjekjerner, fetaost, honning-sennep-dressing og parmaskinke eller kylling.	198,- 229,-
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,-

SJØMAT



BLÅSKJELL (1, 2, 3, 5, 11, 12, 13) Hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag med pommes frites, focaccia & aioli.	249,-
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,-

KJØTT



ANDEBRYST FRA HOLTE GÅRD (5, 6a) Grapefrukt, spinat med hvitløk, pinjekjerner og rosiner, amadinepoteter, gulrotpuré og rødvinssaus med appelsin.	349,-
MANGOBURGER (1, 3, 5) Beef-Burger av brisket, karamellisert løk, ruccola, mango, chili, koriander, cheddar og hot mangodressing. Serveres med søtpotet fries.	239,-
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.	239,-
Kjøttet kan byttes til plantebasert veganburger om ønskelig. 	
INDREFILET AV HJORT (5, 11) Romanesco, gulrot, syltet småløk, sopp, sellerirotpuré, amadinepoteter og tyttebærsaus.	369,-
BIFF AV OKSE INDREFILET (3, 5, 7) Brokkoli, sellerirotpuré, sopp, ovnsbakt tomat, aspargesbønner, bakt potet og béarnaisesaus. Bestill gjerne som pepperbiff med peppersaus.	369,-

Tillegg potetvalg der annet er angitt: Søtpotet fries til burgere: Fløtegratinerte poteter:	15,- 30,-
---	--------------

BIFFAFTEN

Hver onsdag kan vi by på vår 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 pistasjs. Krem og sjokoladesaus.	98,-
SITRONTERTE MED MARENGS (1, 3, 5) Bringebærsorbet.	115,-
ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE (3, 5, 6a) Valnøttis og blåbærsaus.	135,-
SJOKOLADEFONDANT (1, 3, 5, 6a) Vaniljeis og bringebærcoulis.	140,-

BARNEMENY kun for barn



PØLSE MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	98,-
HAMBURGER MED POMMES FRITES (1, 5, 9)	110,-
PANNEKAKER (1, 3) 2 stk. med blåbærsyltetøy og sukker.	98,-
KAPTEIN GULLTANNS PIZZA (1, 3 ++) Velg tre typer ingredienser.	110,-
KULI Kullsyrefri drikk med appelsin eller eplesmak.	30,-
BARNBRUS 0,33L Coca Cola, Coca Cola uten sukker, Fanta, Sprite	39,-
1 KULE IS (eller 2 kuler) (3, 5, 6a) Velg mellom vanilje-, sjokolade-, jordbær- og pistasjs. Krem og sjokoladesaus.	45,- 79,-

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
--

NETTBESTILLING

Visste du at du kan bestille pizza og mye annet godt for take-away/ hjemkjøring enkelt og greit på www.sjoloftet.no?



APÉRITIF

PROSECCO (11) Treviso Brut	99,-	TANQUERAY GIN & TONIC Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, sitronskall	129,-
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANCS 0,20l (11) Alkoholfri musserende.	79,-	SJØSTJERNE Eple- og bringebærmost med Liqor 43, appelsin og stjerneanis	129,-
APEROL SPRITZ (11) Prosecco, Aperol, soda, appelsin	129,-	.	.



PIZZA (5= melk i osten)

		Medium	Stor
1. Pizza «Sjøloftet» (1, 3, 5)	Skinke, champignon, løk og ost	265,-	369,-
2. Pizza «Bark Vega» (1, 3, 5)	Skinke, løk og ost	265,-	369,-
3. Pizza «Bark Garant» (1, 3, 5)	Skinke, paprika og ost	265,-	369,-
4. Pizza «Derwent» (1, 3, 5, 8)	Kjøttboller, champignon, løk, paprika og ost	265,-	369,-
5. Pizza «Bark Kappa» (1, 2, 3, 5)	Reker, champignon og ost	265,-	369,-
6. Pizza «Brigg Antilla» (1, 2, 3, 4, 5, 12)	Reker, tunfisk, blåskjell, paprika og ost	265,-	369,-
7. Pizza «Meran» (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, paprika og ost	265,-	369,-
8. Pizza «Bark Vikingen» (1, 3, 5)	Bacon, purre, champignon, løk og ost	265,-	369,-
9. Pizza «Bark Primus» (1, 3, 5)	Pepperoni, ananas og ost	265,-	369,-
10. Pizza «Bark Zanrak» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, champignon, løk og ost	265,-	369,-
11. Pizza «Bark Oryx» (1, 3, 5)	Kylling, mais, paprika, tacosaus og ost	265,-	369,-
12. Pizza «Santa Maria» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, jalapeños, tacosaus og ost	265,-	369,-
13. Pizza «Sjøloftets mix» (1, 3, 5)	Komponer din egen pizza	275,-	379,-
14. Pizza «Yucatán» (1, 3, 5)	Kjøttdeig, løk, mais, paprika, jalapeños, tacosaus, tortilla-chips og ost	265,-	369,-
15. Pizza «Bark W.H. Green» (1, 3, 5) 	Rødløk, brokkoli, champignon, paprika, plommetomat, purre, oliven, ananas, mais og ost	265,-	369,-
16. Pizza «Bark Pronto» (1, 3, 4, 5)	Røket laks, rødløk, crème fraîche og ost	265,-	369,-
17. Pizza «Bark Mørland» (1, 3, 5)	Marinert biffkjøtt, blåmuggost, løk, champignon, paprika og ost	265,-	369,-
18. Pizza «Kon-Tiki» (1, 3, 5, 6b)	Tikka masala marinert kyllingfilet, plommetomat, paprika, ananas, peanøtter og ost	265,-	369,-
19. Pizza «Bark Nornen» (1, 3, 5, 9)	Kreolkrydret kylling og bacon, løk, paprika, søt chilisau og ost	265,-	369,-
20. Pizza «Bark Trosvik» (1, 3, 5, 8, 10)	Marinert biffkjøtt, kylling, paprika, skivet rødløk, plommetomat, BBQ-saus og ost	265,-	369,-
21. Pizza «Brigg Cort Adeler» (1, 3, 5, 7,8)	Kebabkjøtt, rødløk, mais, jalapeños, kebabdressing og ost	265,-	369,-
Glutenfri pizza (5+) 	Valgfritt garnityr	265,-	
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	52,-
Eple- & bringebærmost fra Epleblomsten gl.	59,-
MINERALVANN FLASKE	
Bonaqua - naturell / sitron 0,33l	49,-
Eplemost fra Epleblomsten 0,37l	69,-
KAFFE & TE	
Nytraktet kaffe	43,-
Espresso	39,-
Americano	39,-
Cappuccino	49,-
Caffe Latte	49,-
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)	130,-
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)	95,-
Nøgne Ø 0,33l – Blond Ale: 110,- / Porter: 120,- / IPA: 120,- (1)	
Weihestephaner 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 Nouve 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,-

