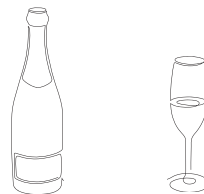




VELKOMMEN TIL NAUSTET RESTAURANT

CHAMPAGNE / MUSSERENDE



Moet & Chandon Imperial Brut
Champagne, Frankrike

1250,-

Nicolas Feuillatte Brut
Champagne, Frankrike

1250,-

Alde Eplesider
Hardanger, Norge

595,-

Himmelkveveri Bringebærlagret sider
Oa Microsideri

520,-

Castelblanc Cava
Cava, Spaina

635,-

130,-

Bottega Prosecco Brut
Italia

665,-

Bottega Prosecco Brut 0,20
Italia

240,-

Cremant D'Alsace Doff & Irion
Alsace, Frankrike

815,-

Roebuck Estates Blanc de Noirs
Sussex, England

965,-

NAUSTETS HISTORIE

I en tidligere tidsalder, sto sjøhuset mellom en rekke lignende bygninger langs den sørøstlige kaia. Det ble reist i 1886 av skipsrederen Johannes Johannesen Egge på et område som tidligere ble kalt "langebanen".

Gjennom årene har sjøhuset endret eiere flere ganger, og den indre virksomheten har også utviklet seg. Opprinnelig ble første etasje brukt til å salte sild, mens resten av bygningen ble brukt til lagring, reparasjon av fiskeredskaper og barking av garn.

På begynnelsen av 1900-tallet ser det ut til at "Naustet" opplevde en turbulent tilværelse. I 1908 installerte K. Smedvig elektriske maskiner. Fra 1929 drev Sigurd Zeim med skraphandel på eiendommen, som ble videreført av Olav Midtun frem til 1958. Fra 1958 til 1989 ble det brukt som lagerlokale, sildesalting og filetering for Sigurd Haavik AS, før Saga hotellene AS overtok.

I våren 1994 ble det besluttet å resturere bygningen og gjøre den om til en restaurant i tilknytning til Hotel Maritim. Åpningen av Naustet Restaurant fant sted den 8. august 1994.



NAUSTETS 3 RETTERS ANBEFALING

Velg mellom fisk eller kjøtt

BLÅBÆRGRAVET ØRRET

Servert med tapiokachips, syltet delicatesseløk.

Limefluidgel, mango-ketchup og wasabisnø

innholder: fisk, sulfitt, bløtdyr

∞

STEKT KVEITE

Romanesco, knutekål puré og variasjon på reddik.

innholder: fisk, melk, sulfitt, bløtdyr, selleri, soya

eller

INDREFILET AV OKSE

Erter bonne femme, petit pois puré og karamelisert løk.

innholder: sulfitt, selleri

∞

SJOKOLADE PANNA COTTA

Variasjon av bjørnebær, espressokrem og popkornsnø.

innholder: melk, egg

3 retters	795,-
3 retters vinpakke	550,-

NAUSTETS 5 RETTERS ANBEFALING

For fellesskapet rundt bordet, og av praktiske hensyn vil vi at alle i gruppen har samme meny ved ønske om 5 retter.

PANNESTEKT KAMSKJELL

Blomkålkrem, syltet chili, agurksalat og purreløk-chips.
Appelsinperler, granateple-vinagrette og blåskjellskum.

innholder: Melk, sulfitt, bløtdyr, soya

∞

ANDEBRYST

Gultro ingefærpuré og pepperrotmajones.

Røkt og syltet rødbet tartar.

Gulrotchips og fritert kapers.

innholder: egg, sennep, sulfitt, melk

∞

BROSME

Confiterte rotgrønnsaker, syltet spisskål og rødbet eple-puré.

Fondantpotet og rødvinssaus tilsmakt choritzo.

innholder: fisk, melk, sulfitt.

∞

OSTER

Kjeks og marmelade.

innholder: melk, hvete, rug, bygg, spelt

∞

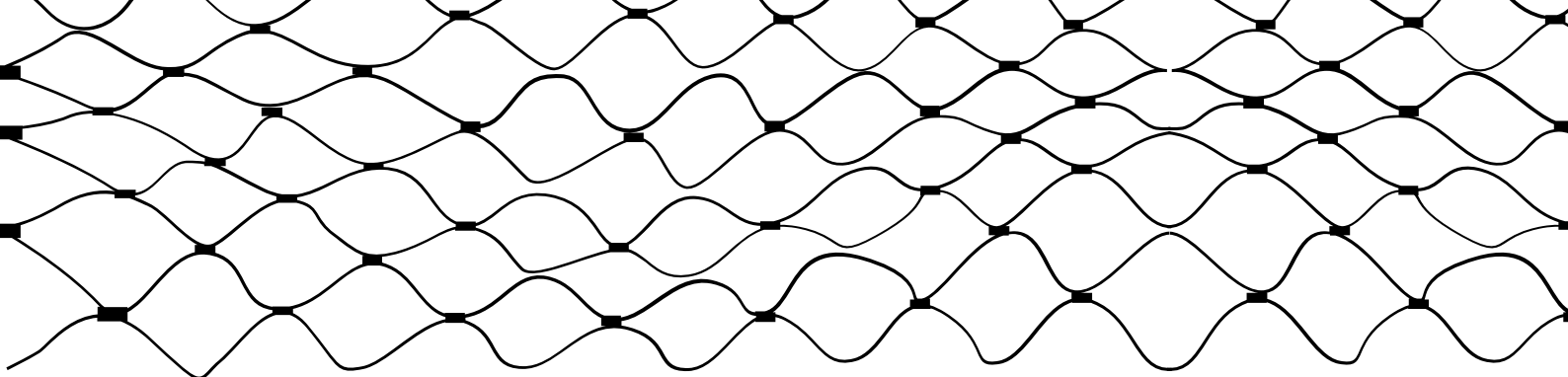
TINDVEDOSTEKAKE

Med mascarpone- og vaniljeis.

Sitronfluidgel, tindvedpulver og rømmebrød.

innholder: melk, egg, hvete, soya

5 retters	995,-
5 retters vinpakke	740,-



FORRETT

Som en hyllest til Haugesund – og til råvaren som lokalsamfunn og næringslivet er bygget på – komponerer vi til hver meny vår egen silderett. Sild har i generasjoner vært en av Norges viktigste ressurser, både som næring og handelsvare.

Etter krigen fikk silden et ufortjent dårlig rykte, mye fordi den ble en nødvendighet i hverdagskosten. Med denne retten ønsker vi å løfte frem sildens sanne kvaliteter – en bærekraftig, smakfull og svært anvendelig råvare.

Tre typer sild fra Sildakongen.

185,-

Serveres med crostini, rødløk, rødbeter og rørosrømme.

innholder: fisk, sulfitt, hvete, melk, sennep

NAUSTET`S FISKESUPPE

195,-

Lokal fisk & skalldyr

innholder: melk, selleri, bløtdyr, skalldyr, fisk, sulfitt

BLÅBÆRGRAVET ØRRET

195,-

Servert med tapiokachips, syltet delicatesseløk.

Limefluidgel, mango-ketchup og wasabisnø.

innholder: fisk, sulfitt, bløtdyr

PANNESTEKT KAMSKJELL

210,-

Blomkålkrem, syltet chili, agurksalat, og purreløk-chips.

Appelsinperler, granateple-vinagrette og blåskjellskum.

innholder: Melk, sulfitt, bløtdyr, soya.

ANDEBRYST

210,-

Gultrot ingefærpuré og pepperotmajones.

Røkt og syltet rødbet-tartar.

Gulrotchips og fritert kapers

innholder: skalldyr, bløtdyr, sulfitt, hvete, melk

HOVEDRETT

STEKT KVEITE

460,-

Romanesco, knutekål-puré og variasjon på reddik.
Pommes Anna og blåskjell-misosaus.

innholder: fisk, melk, sulfitt, bløtdyr, selleri, soya

INDREFILET AV OKSE

460,-

Erter bonne femme, petit pois puré og karamelisert løk.
Fondantpotet og kremet peppersaus.

innholder: melk, sulfitt, selleri

VEGETAR

335,-

Confitert kålrot.
Rødbet og eplepuré, romanesco og syltet kålrot.
Pommes anna og granateplevinagrette.

innholder: Sulfitt, melk, selleri.

KYSTENS PERLER

Dagens pris

Våre kokker tilbereder ferske skatter fra havgapet

BROSME

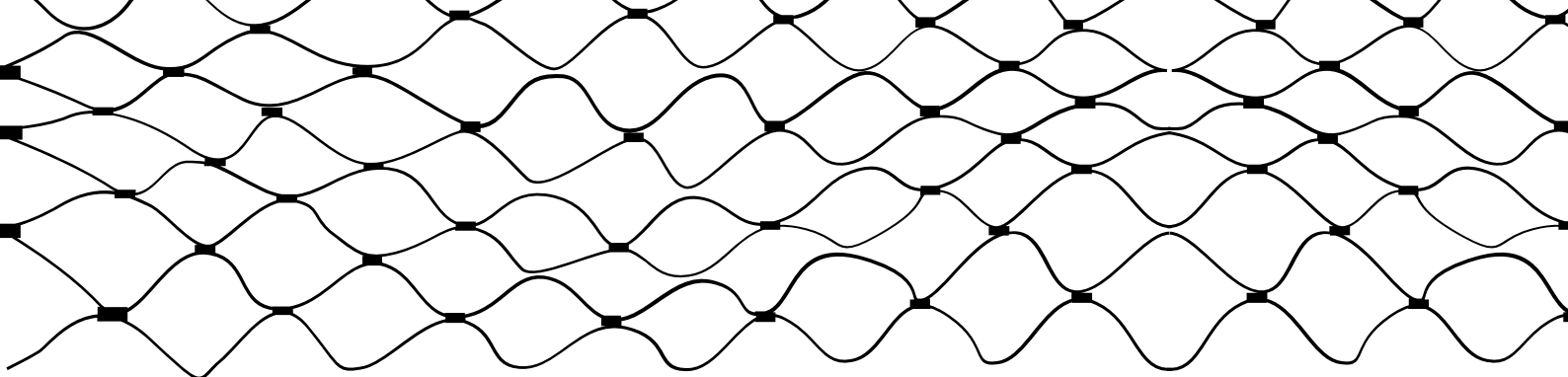
385,-

Confiterte rotgrønnsaker, syltet spisskål og rødbet eple-puré.

Fondantpotet og rødvinssaus tilsmakt choritzo.

innholder: Fisk, melk, sulfitt, bløtdyr.

Barn under 12 år kan bestille barneporsjon til redusert pris.



DESSERT

SJOKOLADE PANNA COTTA

Variasjon av bjørnebær, espressokrem og popkornsnø.

innholder: Melk, egg

165,-

TINDVED-OSTEKAKE

Med mascarpone- og vaniljeis.

Sitronfluidgel, tindvedpulver og rømmebrød

innholder: Melk, egg, hvete, soya

160,-

OSTER

Kjeks og marmelade.

innholder: melk, hvete, rug, bygg, spelt

195,-

EN SMAK IS

Marinerte bær

innholder: melk, egg

115,-

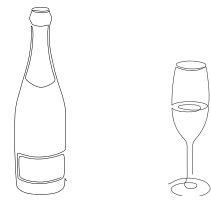
TO SMAKER IS

Marinerte bær

innholder: melk, egg

145,-

HVITVIN



Sauterau Sancerre Sauv. Blanc, Loire, Frankrike	945,-	
Dominio Valor Organic Blanco Airen, Macabeo, Spania	652,-	141,-
Noble Vines 446 Chardonnay Chardonnay, California, USA	795,-	
Caiano Vino Bianco Toscana, Italia	736,-	
Villa Chiòpris Pinot Grigio Friuli-Venezia Giulia, Italia	720,-	147,-
Wuillemez Macon-Villages Chardonnay, Burgund, Frankrike	715,-	145,-
Rabl Grüner Veltliner Grüner Veltliner, Niederösterreich, Østerrike	735,-	
Txomin Etxaniz Txakoli Baskerland, Spania	880,-	176,-
Robert Weil Riesling Trocken Skyblue Rheingau, Tyskland	745,-	152,-
Louis Moreau Chablis Chardonnay, Burgund, Frankrike	855,-	172,-
Trimbach Gewurstraminer Gewurstraminer, Alsace, Frankrike	905,-	
Alvarinho Soalheiro Vinho Verde Minho, Portugal	810,-	169,-
Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos Chardonnay, Burgund, Frankrike	1295,-	

Alle våre viner inneholder sulfitt.

RØDVIN

**Caiano Chianti Classico Riserva**

Sangiovese, Toscana, Italia Caiano

945,-

205,-

Caiano Chianti Classico Riserva, 1,5 l

Sangiovese, Toscana, Italia Caiano

1720,-

Chianti Classico

Sangiovese, Toscana, Italia

652,-

141,-

Cotes du Rhone Guigal

Grenache, Syrah, Mourverdre, Rhône, Frankrike

810,-

169,-

Quinta Do Valado, vino Tinto Douro

Douro e Porto, Portugal

795,-

Protos Roble 2022

Tempranillo, Castilla y Leòn, Spania

832,-

Gnarly Head Old Vine Zinfandel

California, USA

725,-

147,-

Bogle Cabernet Sauvignon

California, USA

895,-

Pierre Ponelle Pinot Noir

Øvrige, Frankrike

675,-

GB Rheingau Pinot Noir

Rheingau, Tyskland

885,-

Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso

Corvina, Rondinella, Veneto, Italia

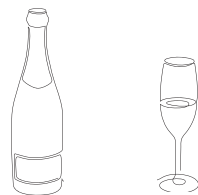
768,-

Château Cissac

Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike

1395,-

ROSÉVIN



Chateau D'esclan The Pale

Cinsault, Grenache, Syrah, Caladoc, Provence, Frankrike

710,-

144,-

Niven Mujer Criolla

Mendoza, Argentina

755,-

ALKOHOLFRITT

ALT Blanc De Blancs	0,75	433,-
Frisider Eple	0,75	385,-
Munkholm	0,30	85,-
Carlsberg Non Alcohol	0,33	98,-
Klokk&co Gringo	0,33	98,-
Klokk&co Fripa	0,33	106,-
Kronenbourg Blanc alkoholfri	0,33	102,-
Eira Sparkling	0,4	82,-
Arctic Lemon/Lime	0,33	62,-
Coca Cola / Cola Zero-	0,33	62,-
Fanta Orange	0,33	62,-
Sprite	0,33	62,-
Safteriet Juice	0,24	78,-

DESSERTVIN & PORTVIN

Grahams 20 Tawny	167,-
Royal Tokaji Late Harvest	155,-
Tesauro Recioto Valpolicella	172,-
Bærkraft, Oa Microsideri	165,-
Egge Gård Iseple	175,-
Kopke Special Ruby Port	149,-

KAFFE, TE & SJOKOLADE

Affogato	88,-
Caffè Latte	62,-
Cappuccino	62,-
Café Creme	62,-
Latte Macchiato	58,-
Espresso	54,-
Varm sjokolade	70,-
Kaffe fra Austrått	52,-
Te	47,-

DRINK

Aperol Spritz	150,-
Moscow Mule	150,-
Vodka & mineralvann	150,-
Gordons Gin Tonic	150,-
Bareksten Gin Tonic	165,-
Lyng Gin Tonic	165,-
Harahorn Ginger Ale	181,-
Kaffe & Baileys	145,-
Irish Coffee	168,-
Captain Morgan Spiced & mineralvann	150,-

ØL / CIDER

Carlsberg	0,4 / 0,6	116,- / 171,-
Kronenburg 1664 Blanc	0,25 / 0,5	81,- / 161,-
Frydenlund Juicy IPA	0,25 / 0,4	81,- / 128,-
Brooklyn Lager	0,33 / 0,5	109,- / 164,-
Somersby Pear	0,33 / 0,5	118,- / 177,-
Fløien IPA 7 Fjell	0,33	178,-
Småtøs American blond 7 Fjel	0,33	141,-
Corona Extra	0,33	134,-
SØR glutenfri	0,33	124,-
Staurhedning	0,33	149,-

AKEVITT

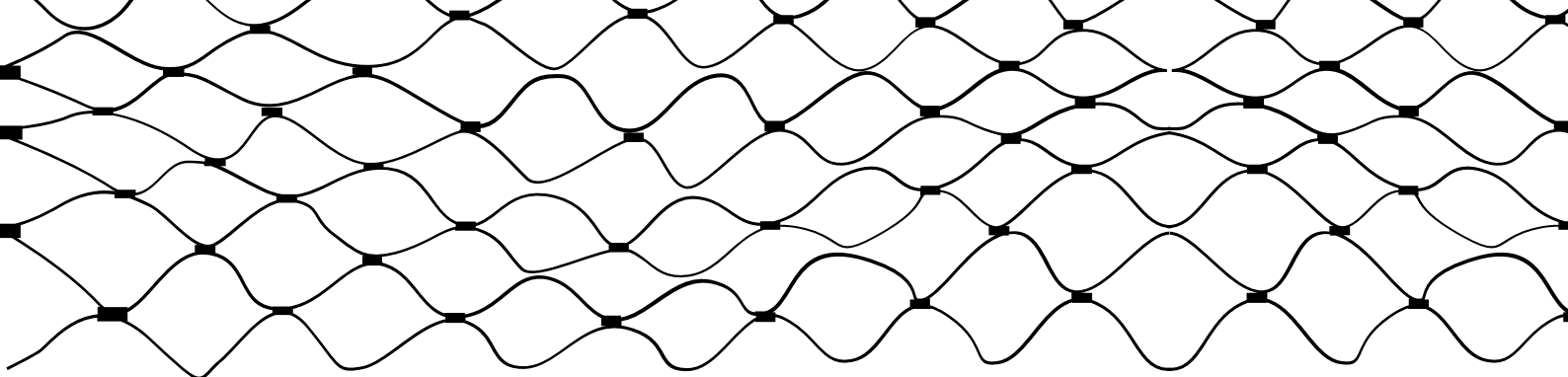
Hiernagla fatmodnet	120,-
Arvesølvet	115,-
Bareksten	125,-
Gammel Opland	125,-
Gammel Reserva	130,-
Løiten Linie	125,-
Utsira Jubileum	130,-

COGNAC/ BRANDY

De Luze VSOP	156,-
De Luze Fine Champagne	147,-
De Luze XO	168,-
Hennesy XO	395,-
Dartigalongue Bas Armagnac X.O.	186,-
Christian Drouin Le Calvados	163,-
Dell'Ornellaia Grappa Riserva	175,-

ROM

Ron Zacapa Centenario 23	175,-
--------------------------	-------



WHISKY

Bulleit Rye	132,-
Jack Daniels	115,-
Jameson	115,-
The Famous Grouse	127,-
Johnnie Walker Black	148,-
Johnnie Walker Blue Label	410,-
Laphroaig 10 YO	148,-
Macallan 12 Double Cask	165,-
Nikka Singel malt Yoichi	259,-

LIKØR

Baileys	98,-
Kahlua	89,-
Tia Maria	89,-
Cointreau	120,-
Drambuie	120,-

