



VELKOMMEN TIL NAUSTET RESTAURANT

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 Johannessen Egge på et område som tidligere ble kalt "Langebannen".

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.

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



CHAMPAGNE / MUSSERENDE



Moet & Chandon Imperial Brut
Champagne, Frankrike

995,-

Canard-Duchene Brut
Champagne, Frankrike

1150,-

Ferdinand Bonnet Grande Reserva
Champagne, Frankrike

1250,-

Alde Eplesider
Hardanger, Norge

595,-

Himmelkveveri Bringebærlagret sider
Oa Microsideri, Norge

520,-

Radise Bianco Spumante Mill Extra Dry
Treviso, Italia

635,-

135,-

Château Cazeau Crémant Bordeaux
Bordeaux, Frankrike

735,-

Ridgeview Cavendish
Sussex, England

1050,-

NAUSTETS 3 RETTERS ANBEFALING

Velg mellom fisk eller kjøtt

KAMSKJELL

Blomkålkrem og blomkålcrudite.

Syltet reddik, marinert eple, fluidgel med smak av te og lime-ingefær.

inneholder: melk, skalldyr, sulfitt

∞

KVEITE

Variasjon på petit pois og bacon chips.

Sakesyltet rødkål og kål.

Anna potet og smørsaus med ørretrogn.

inneholder: melk, selleri, bløtdyr, fisk, sulfitt

eller

INDREFILET AV OKSE

Med pastinakkpuré, pastinakkchips og bakte gulbeter.

Sylta rødbet og aspargesbønner.

Hasselback potet og rødvinssaus.

inneholder: melk, sulfitt, selleri

∞

SJOKOLADEPASTEI

Servert med matcha namelaka og rabarbra fluidgel.

Marengschips og vanilje-mascarpone is.

inneholder: melk, egg, hvete, soya

3 retters 875,-

3 retters vinpakke 625,-

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.

GRAVET KVEITE

Servert med pærepure, marinert pære og nori chips.

innholder: sulfitt, fisk, egg

∞

ANDEBRYST

Servert med variasjon på gulrot og sakesyltet rødkål.

Honningglaserte valnøtter og hoisin gastrique.

innholder: valnøtter, soya, sesam, hvete

∞

MISOBAKT BROSME

Steinsoppbyggotto, sylta Shimeji og stekt kongeøsterssopp.

Sauce vierge og parmesanchips.

innholder: melk, selleri, fisk, sulfitt

∞

OSTER

Med kjeks og marmelade.

innholder: melk, hvete, rug, bygg, spelt

∞

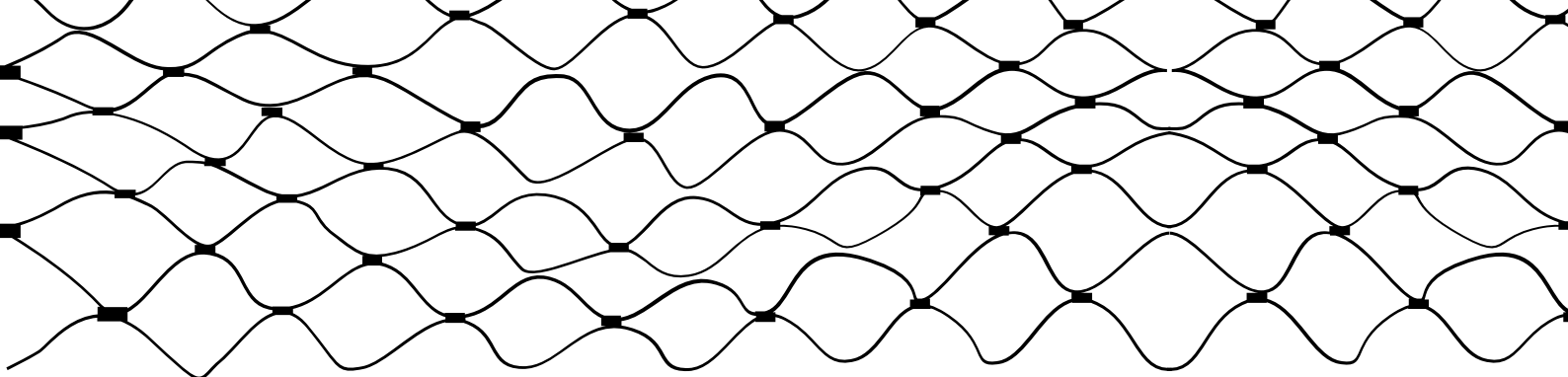
RØMMEMOUSSE

Med pepperhippen.

Marinerte bringebær, bringebær fluidgel og bringebærsorbet.

innholder: melk, egg, hvete, soya

5 retters	1130,-
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.

MATJESILD

185,-

Rørosrømme, dillmayo og Avruga.

Rugbrødchips og rødbetketchup.

inneholder: fisk, sulfitt, egg, hvete, melk, sennep, rug, bygg

LITEN FISKESUPPE

195,-

Lokal fisk & skalldyr.

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

GRAVET KVEITE

215,-

Pærepure, marinert pære og nori chips.

inneholder: fisk, sulfitt, egg

KAMSKJELL

225,-

Blomkålkrem og blomkålcrudite. Syltet reddik, marinert-eple, fluidgel med smak av te og lime-ingefær.

inneholder: melk, skalldyr, sulfitt

ANDEBRYST

205,-

Servert med variasjon på gulrot og sakesyltet rødkål.

Honningglaserte valnøtter og hoisin gastrique.

inneholder: valnøtter, soya, sesam, hvete

HOVEDRETT

KVEITE

510,-

Variasjon på petit pois og bacon chips.
Sakesyltet rødkål og kål.
Pommes Anna og smørsaus med ørretrogn.
inneholder: melk, selleri, bløtdyr, fisk, sulfitt

INDREFILET AV OKSE

510,-

Med pastinakkpuré, pastinakkchips og bakte gulbeter.
Sylta rødbet og aspargesbønner.
Hasselback potet og rødvinssaus.
inneholder: melk, sulfitt, selleri

MISOBAKT BROSME

460,-

Steinsoppbyggotto, sylta Shimeji og stekt kongeøsterssopp.
Sauce vierge og parmesanchips.
inneholder: melk, selleri, fisk, sulfitt

VEGETAR

395,-

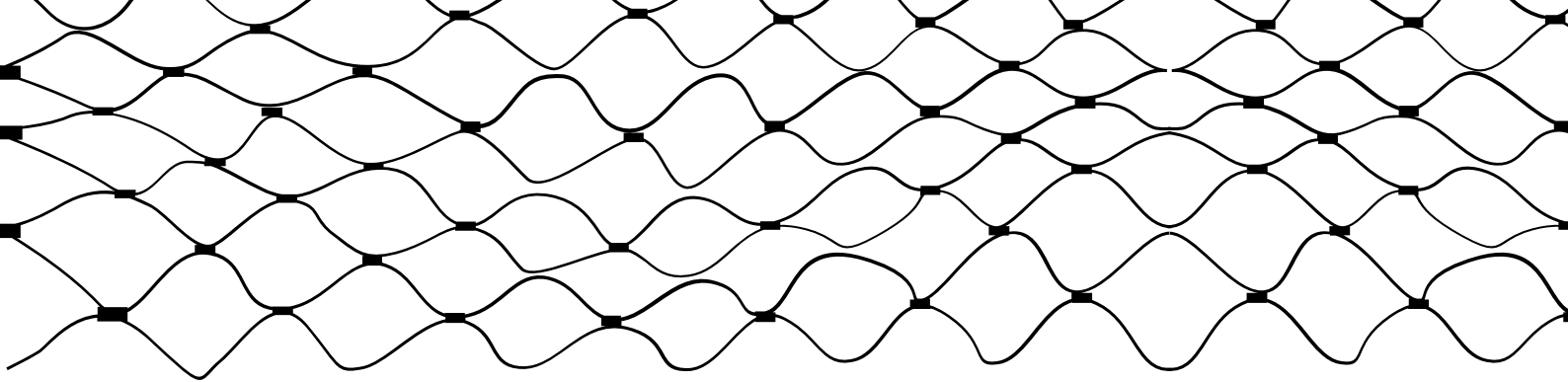
Grillet gresskar, gresskarkjerner og rødbet-eplepure.
Aspargesbønner, bakte gulbeter og yuzu perler.
Pommes Anna og gremolata.
inneholder: sulfitt, melk, selleri

KYSTENS PERLE

Dagens pris.

Våre kokker tilbereder ferske skatter fra havgapet.

Barn under 12 år kan bestille barneporsjon til redusert pris.



DESSERT

SJOKOLADEPASTEI

Servert med matcha namelaka og rabarbra fluidgel.
Marengschips og vanilje-mascarpone is.

inneholder: melk, egg, hvete, soya

175,-

RØMMEMOUSSE

Med pepperhippen. Marinerte bringebær, bringebær
fluidgel og bringebærsorbet.

inneholder: melk, egg, hvete, soya

165,-

EN SMAK IS

Marinerte bær.

inneholder: melk, egg, soya

115,-

TO SMAKER IS

Marinerte bær.

inneholder: melk, egg, soya

145,-

OST

3 typer ost servert med marmelade og kjeks.

inneholder: melk, hvete, spelt, rug, bygg

225,-

DESSERTVIN & PORTVIN

Grahams 20 Tawny	167,-
Tesauro Recioto Valpolicella	172,-
Bærkraft, Oa Microsideri	165,-
Epli Issider	175,-
Kopke Special Ruby Port	149,-

KAFFE & TE

Kaffe fra Austrått	52,-
Te fra Gravraak Teatelier	52,-
Affogato	88,-
Caffe Latte	62,-
Cappuccino	62,-
Espresso	54,-

HVITVIN



Hans Geissler Riesling
Mosel, Tyskland

652,-

141,-

Pra Soave Classico Ca´De Napa
Garganega, Soave, Veneto, Italia

688,-

145,-

Vuillemez Macon-Villages
Chardonnay, Burgund, Frankrike

791,-

154,-

Robert Weil Riesling Trocken Skyblue
Rheingau, Tyskland

745,-

152,-

Louis Moreau Chablis
Chardonnay, Burgund, Frankrike

905,-

181,-

Quntas De Melgaco Alvarinho
Minho, Portugal

715,-

Sauterau Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

985,-

Thymiopoulos Atma White
Xinomavro, Malagousia, Hellas

795,-

Caiano Vino Bianco
Malvasia, Trebbiano, Toscana, Italia

723,-

Fram Chenin Blanc
Western Cape, Sør-Afrika

815,-

Malvira Roero Arneis
Piemonte, Italia

920,-

Trimbach Gewürztraminer
Gewurztraminer, Alsace, Frankrike

905,-

Dom. Chapelle Santenay Blanc
Chardonnay, Burgund, Frankrike

1126,-

Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos
Chardonnay, Burgund, Frankrike

1295,-

Alle våre viner inneholder sulfitt.

RØDVIN



Chianti Classico

Sangiovese, Toscana, Italia

652,-

141,-

Caiano Chianti Classico Riserva

Sangiovese, Toscana, Italia

945,-

205,-

Les Oliviers

Grenache, Syrah, Carignan, Rhône, Frankrike

810,-

169,-

Robert Weil Spätburgunder

Pinot Noir, Rheingau, Tyskland

745,-

159,-

Cecilia Beretta, Valpolicella Ripasso

Corvina, Rondinella, molinara, Veneto, Italia

792,-

Terrazas de Los Andes

Malbec, Mendoza, Argentina

795,-

Quinta Do Ataíde

Douro, Portugal

821,-

Borgogno Barbera D'Alba

Barbera, Piemonte, Italia

838,-

Mirafiore Barolo

Nebbiolo, Piemonte, Italia

995,-

Thymiopoulos Naoussa Alta

Xinomavro, Makedonia, Hellas

725,-

Millebuis Mercurey

Pinot noir, Burgund, Frankrike

989,-

Château Cissac

Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike

1395,-

Caiano Chianti Classico Riserva, 1,5 l

Sangiovese, Toscana, Italia

1720,-

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 fl.	0,30	89,-
Carlsberg Non Alcohol	0,33	98,-
Gringo Klok&co	0,33	98,-
Fripa Klok&co	0,33	102,-
Kronenbourg Blanc 0,0%	0,33	102,-
Eira Sparkling	0,7	89,-
Arctic Lemon/Lime	0,33	62,-
Coca Cola / Cola Zero	0,33	62,-
Fanta Orange	0,33	62,-
Sprite	0,33	62,-
Safteriet Juice	0,25	78,-

DRINK

Aperol Spritz	160,-
Moscow Mule	155,-
Vodka & mineralvann	155,-
Gordons Gin Tonic	155,-
Bareksten Gin Tonic	165,-
Nordés Gin Tonic	165,-
Kaffe & Baileys	145,-
Irish Coffee	172,-
Captain Morgan Spiced & mineralvann	155,-

ØL / CIDER

Carlsberg	0,4 / 0,6	119,- / 171,-
Kronenburg 1664 Blanc	0,25 / 0,5	82,- / 158,-
Frydenlund Juicy IPA	0,25 / 0,4	82,- / 128,-
Brooklyn Lager	0,33 / 0,5	112,- / 167,-
Somersby Pear	0,33 / 0,5	126,- / 179,-
Brooklyn East IPA	0,33	141,-
Småtøs American blond 7 Fjell	0,33	141,-
Corona Extra	0,33	134,-
SØR glutenfri	0,33	125,-
Staurhedning Ingefærøl	0,33	139,-

AKEVITT

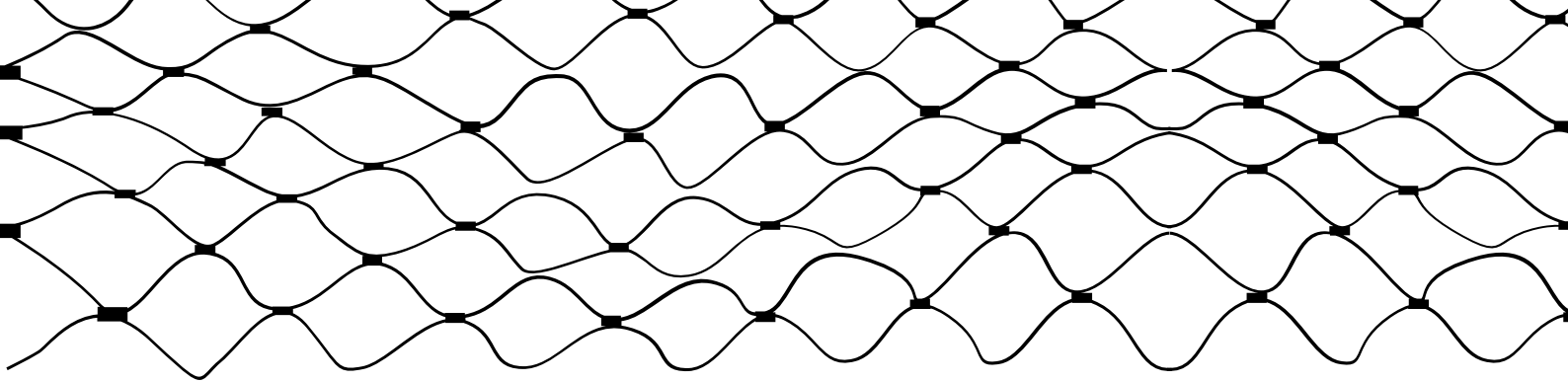
Hiernagla fatmodnet	125,-
Bareksten	125,-
Gammel Opland	125,-
Gammel Reserve	130,-
Løiten Linie	125,-

COGNAC/ BRANDY

De Luze Fine Champagne	147,-
De Luze VSOP	156,-
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	162,-
Macallan 12 Double Cask	165,-
Nikka Single malt Yoichi	259,-

LIKØR

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

