

DESSERT

SJOKOLADE PASTEI OG CRÉME BRÛLÉE

Sjokoladepastei, jordbærsorbet, peppermarinerte jordbær

Inneholder: melk, egg

Kr 145,-

DEKONSTRUERT OSTEKAKE

Rabarbrakompott, rabarbra granitee, crumble, rabarbrasirup

Inneholder: melk, egg, hvete

Kr 135,-

EI KULE IS

Marinerte bær

Inneholder: melk, egg

Kr 89,-

TO SMAKER IS

Marinerte bær

Kr 115,-

NAUSTETS HISTORIE

Sjøhuset lå tidligere mellom en hel rekke temmelig like sjøhus på "søre kaien". Huset ble oppført i 1886 av skipsreder Johannes Johannesen Egge i området som i forrige århundre ble kalt for "langebanen".

Gjennom tidene ser en at sjøhuset flere ganger har skiftet eiere og at virksomheten innendørs har forandret karakter. Opprinnelig ble husets 1. etasje nytt til sildesalting, mens de øvrige ble brukt til lagring, barking og reparasjoner av sildenøter og garn.

Fra århundreskiftet ser det ut for at "Naustet" har hatt en heller turbulent tilværelse, i 1908 leser vi at K. Smedvig installerte elektriske maskiner. Fra 1929 driver Sigurd Zeim skraphandel fra eiendommen, denne videreføres av Olav Midtun fram til 1958. Fra 1958 og fram til Sagahotellene AS overtok i 1989 ble det brukt til lagerlokale, sildesalting og filetering for Sigurd Haavik AS.

Våren 1994 ble det bestemt å restaurere bygget til restaurant i tilknytning til Rica Maritim Hotel, og åpningen av Naustet Spiseri ble foretatt 8. august 1994.



3 RETTERS ANBEFALING

LETTRØKT ØRRET

Avokadokrem, syltet eple, rugbrød crumble, dill snø, ørretrogn
Inneholder: fisk, melk, gluten (rug, hvete), sulfitt

Vinanbefaling

Dopff & Irion Riesling

Kr 595,-

Alkoholfritt: *Tveit Discovery eplejuice*

Kr 60,-

∞

KVEITE

Grillet nykål, blåskjell og ørretrogn veloté,
reddik cruditeé, potet puré
Inneholder: sulfitt, fisk, bløtdyr, melk

Vinanbefaling

Sancerre Frank Millet

Kr 710,-

Alkoholfritt: *Tveit eple og bringebær juice*

Kr 60,-

ELLER

INDREFILET AV STORFE

Asparges, sellerirotpuré, vårgulrøtter, syltet rødløk,
urtepoteter, grønn pepper saus
Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Vinanbefaling

Nudo Langhe Nebbiolo

Kr 595,-

Alkoholfritt: *Tveit eple og bringebær juice*

Kr 60,-

∞

SJOKOLADE PASTEI OG CREME BRULEÉ

Sjokoladejord, jordbærsorbet, peppermarinerte jordbær
Inneholder: melk, egg

Vinanbefaling

Royal Tokaji Late Harvest

Kr 79,- pr glass

Alkoholfritt: *Tveit Discovery eplejuice*

Kr 60,-

Kr 665,-

(prisen gjelder kun mat)



FORRETT

DAMPEDE BLÅSKJELL

Grønn curry, urtemajones, brød
Inneholder: bløtdyr, egg, hvete, melk, sulfitt
Kr 195,-

LETTRØKT ØRRET

Avokadokrem, syltet eple, rugbrød crumble, dill snø, ørretrogn
Inneholder: fisk, melk, gluten (rug, hvete), sulfitt
Kr 190,-

SOMMERSALAT

Spekeskinke fra Nyyyt, melon, nøttevinaigrette,
vellagret Hogganvikost
Inneholder: fisk, melk
Kr 195,-

FISKESUPPE NAUSTET

Lokal fisk & skalldyr
Inneholder: melk, selleri, bløtdyr, skalldyr, fisk
Kr 195,-

HOVEDRETT

KVEITE

Grillet nykål, blåskjell og ørretrogn velouté,
reddik cruditeé, potet puré
Inneholder: sulfitt, fisk, bløtdyr, melk
Kr 395,-

LYSING

Ertepuré, ertepulver, smørdampede erter og reddik,
bacon Sauce Vierge
Inneholder: fisk, melk, sulfitt
Kr 355,-

INDREFILET AV STORFE

Asparges, sellerirotpuré, vårgulrøtter, syltet rødløk,
urtepoteter, grønn pepper saus
Inneholder: melk, sulfitt, selleri
Kr 395,-

KYSTENS PERLER

Våre kokker tilbereder skatter fra havgapet
Dagens pris

NAUSTETS VEGANSKE

Karristekt blomkålbiff, avokadokrem, syltet rødløk,
urtepoteter, asparges, nøttevinaigrette
Inneholder: havre, mandel, cashewnøtter, selleri, sulfitt
Kr 265,-

Barn under 12 år kan bestille barneporsjon til halv pris.
Vi kan også tilby retter fra vår barnemeny på Cafè Renè.