

DESSERT

SJOKOLADEPASTEI

Peppermarinert jordbær, rabarbra granité,
karamellisert pistasj, rabarbra fluid-gel

Inneholder: melk, pistasj, egg

Kr 145,-

MOJITO PANNA COTTA

Limekake, lime- og mynte granité,
karamellisert hvit sjokolade

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr 130,-

OSTEFJØL

Et utvalg av oster og tilbehør

Inneholder: melk, hvete

Kr 195,-

EI KULE IS

Marinerte bær

Inneholder: melk, egg

Kr 95,-

TO SMAKER IS

Marinerte bær

Kr 125,-

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 nyttet 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.



FORRETT

GAZPACHO

Chillistekt sjøkreps, syltet eple, tapiokachips, urteolje
Inneholder: skalldyr, selleri, sulfitt
Kr 195,-

BLÅSKJELL

Rød thai curry, fersk koriander, lime
Inneholder: bløtdyr, selleri
Kr 215,-

NAUSTES FISKESUPPE

Fisk, reker, brød og gressløkolje
Inneholder: melk, selleri, bløtdyr, skalldyr, fisk
Kr 195,-

3 RETTERS ANBEFALING

GAZPACHO

Chillistekt sjøkreps, syltet eple, tapiokachips, urteolje
Inneholder: skalldyr, selleri, sulfitt

Vinanbefaling
Albariño Deusa Nai
Kr 595,-

∞

KVEITE FRA BØMLO

Smørsaus, kaviar, potet- og ramsløkpuré,
sommerkål og chorizo, reddikcrudité
Inneholder: bløtdyr, fisk, melk

Vinanbefaling
Les Grès Chardonnay Viognier
Kr 580,-

ELLER

INDREFILET AV OKSE

Sopp og asparges, syltet løk, salsa verde,
rødvinsaus, potetmos
Inneholder:

Vinanbefaling
Montecillo Crianza
Kr. 595,-

∞

SJOKOLADEPASTEI

Peppermarinert jordbær, rabarbra-is,
karamellisert pistasj, rabarbra fluid-gel
Inneholder: melk, pistasj

Vinanbefaling
Tesauro Recioto Valpolicella
Kr 105,- pr glass

Vi har flere alkoholfrie alternativer,
blant annet lokal juice fra Tveit Gård.
Spør en av våre servitører om anbefaling

Kr 695,-
(prisen gjelder kun mat)

HOVEDRETT

KVEITE FRA BØMLO

Smørsaus, kaviar, potet- og ramsløkpuré,
sommerkål og chorizo, reddikcrudité
Inneholder: bløtdyr, fisk, melk
Kr 410,-

INDREFILET AV OKSE

Sopp og asparges, syltet løk, salsa verde,
rødvinsaus, potetmos
Inneholder: melk, sulfitt, selleri
Kr 435,-

KYSTENS PERLER

Våre kokker tilbereder skatter fra havgapet
Dagens pris

NAUSTETS VEGANSKE

Soppbyggotto med ramsløk, Hogganvikost,
syltet løk og eple
Inneholder: melk, bygg, sulfitt
Kr 275,-

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

