

DESSERT

TRIPPEL SJOKOLADEGANACHE

Bringebær, sjokoladejord med lakris,
bringebærsorbet
Inneholder: melk
Kr 145,-

RISKREM

Rørte jordbær
Inneholder: melk
Kr 120,-

MULTEKREM

Krumkake
Inneholder: melk, egg, gluten(hvete)
Kr 130,-

EI KULE IS	TO SMAKER IS
Marinerte bær	Marinerte bær
Inneholder: melk, egg	
Kr 89,-	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 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.



3 RETTERS ANBEFALING

GRATINERT HUMMER

Bechamel med Hogganvikost, frisk salat, sitron majones
Inneholder: skalldyr, melk, egg, gluten (hvete)

Vinanbefaling

Ayala Brut Majeur Champagne

Kr 710,-

Alkoholritt: *Tveit Discovery eplejuice*

Kr 65,-

∞

BAKT TORSK

Erter, baconchips, syltede beter, mandelpotetpure, rødvinsaus
Inneholder: fisk, sulfitt, melk, selleri

Vinanbefaling

Rød: Nudo Barbera d'asti

Kr 555,-

Alkoholritt: *Lyngnes Gård frisk med rabarbra og rips*

Kr 65,-

ELLER

INDREFILET AV OKSE

Gulrot- og ingefærpure, syltet gulrot, dampet brokolini, hasselbackpotet, sitrontimiansaus
Inneholder: melk, sulfitter, selleri

Vinanbefaling

Rød: Gabriel Meffre Crozes Hermitage

Kr 695,-

Alkoholritt: *Safteriet Kirsebærdrikk*

Kr 65,-

∞

TRIPPEL SJOKOLADEGANACHE

Bringebær, sjokoladejord med lakris, bringebærsorbet
Inneholder: melk

Vinanbefaling

Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella

Kr 99,- pr glass

Alkoholritt: *Safteriet Ripsdrikk*

Kr 65,-

Kr 710,-

(prisen gjelder kun mat)

Vi tilbyr også flere typer juleøl og alkoholfrie alternativer.
Spør våre servitører om anbefalinger!



FORRETT

HJORTECARPACCIO

Ramsløk majones, tyttebærpulver, syltet kantarell, Hogganvikost, hasselnøtt
Inneholder: egg, melk, sulfitt, hasselnøtt
Kr 210,-

RAKØRRET FRA VALDRES

Rømme, potet, rødløk, purreløk, erterbrød
Inneholder: fisk, melk, egg
Kr 195,-

GRATINERT ½ HUMMER

Bechamel med Hogganvikost, frisk salat, sitron majones
Inneholder: skalldyr, melk, egg, gluten (hvete)
Kr 240,-

FISKESUPPE NAUSTET

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

HOVEDRETT

BAKT TORSK

Erter, baconchips, syltede beter, mandelpotetpure, rødvinsaus
Inneholder: fisk, sulfitt, melk, selleri
Kr 385,-

INDREFILET AV OKSE

Gulrot- og ingefærpure, syltet gulrot, dampet brokkolini, hasselbackpotet, sitrontimiansaus
Inneholder: melk, sulfitter, selleri
Kr 415,-

NAUSTETS VEGANSKE NØTTEBIFF

Inneholder: sulfitter, selleri, mandel, hasselnøtt, pistasj
Kr 275,-

JULEMAT

SVINERIBBE

Julepølse, medisterkake, epler, rødkål, sviske, kokte poteter og ribbesaus
Inneholder: gluten (hvete), melk, selleri, sennep
Kr 545,-

PINNEKJØTT FRA VIKEDAL GARDSMAT

Kålrotstappe, kokte poteter, pinnefett
Inneholder: melk, selleri
Kr 595,-

VARM JULEMAT FRA FAT

Pinnekjøtt fra Vikedal, svineribbe, julepølse, medisterkake, rødkål, kålrotstappe, svisker og epler
Inneholder: hvetemel, melk, selleri, sennep
Kr 595,-
(2 ganger servering)

LUTEFISK FRA FAT

Ertestuing, bacon, grov sennep, mandelpotet, sennepssaus
Inneholder: gluten (hvete), fisk, melk, sennep
Kr 545,-
(2 ganger servering)