

VELKOMMEN TIL NAUSTET RESTAURANT



CHAMPAGNE/MUSSERENDE



Drappier Carte Blanche
Champagne, Frankrike

1200,-

Eric Tillet Egali'T Brut
Champagne, Frankrike

1100,-

Charles Ellner Blanc de Blancs
Champagne, Frankrike

1095,-

Alde Eplesider
Hardanger, Norge

570,-

Castelblanc Cava
Cava, Spaina

600,-

125,-

Bottega Prosecco Brut
Italia

650,-

Bottega Prosecco Brut 0,20
Italia

240,-

Roebuck Estates Blanc de Noirs
Sussex, England

965,-

NAUSTETS ANBEFALING

VELG MELLOM FISK, KJØTT ELLER VEGETAR

SITRONRØKT LAKS

Urtecrust, svart aioli, sitron perler, lokale urter fra Mirkogrønt
Inneholder: fisk, hvete, egg, sennep

∞

KVEITE FRA BØMLO

Syltet fennikel, blomkålpuré, sprø erter, Pommes Anna, Beurre Blanc med wasabi
Inneholder: fisk, melk, sulfitt, hvete

INDREFILET AV OKSE

Maispuré, grillet mais, grillet vårløk og haricot verts,
rødvinsaus tilsmakt estragon, urtemarinerte småpoteter
Inneholder: sulfitt, selleri, melk

NAUSTETS VEGETAR

Grillet blomkål, syltet løk, blomkålpuré, sprø erter, haricot verts, gremolata
Inneholder: melk, hvete, sulfitt

∞

SJOKOLADE MARQUISE

Bringebær- og lakris sorbet, karamellisert popcorn, peppersirup
Inneholder: melk, egg

3 retters meny	765,-
4 retters meny	885,-
3 retters vinpakke	550,-
4 retters vinpakke	600,-

FORRETT

SITRONRØKT LAKS

Urtecrust, svart aioli, sitron perler, lokale urter fra Mirkogrønt

Inneholder: fisk, hvete, egg, sennep

215,-

KRABBESALAT

Avokado, eple, koriander, majones, "soyakaviar", mango- og chili gastric

Inneholder: egg, sennep, skalldyr, sulfitt, soya

220,-

VARIASJON AV BETER

Honningglaserte valnøtter, fiken, geitost

Inneholder: valnøtter, sulfitt, melk

195,-

FISKESUPPE NAUSTET

Lokal fisk & skalldyr

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

210,-

HOVEDRETT

KVEITE FRA BØMLO

Syltet fennikel, blomkålpuré, sprø erter, Pomm Anna, Beurre Blanc med wasabi

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, hvete

425,-

INDREFILET AV OKSE

Maispuré, grillet mais, grillet vårløk og haricot verts, rødvinssaus tilsmakt estragon, urtemarinerte småpoteter

Inneholder: sulfitt, selleri, melk

445,-

BAKT BROSME

Chorizo- og erte byggotto, syltet løk, Hogganvik chips, rødvinssaus

Inneholder: fisk, melk, bygg, sulfitt, selleri

405,-

KYSTENS PERLE

Våre kokker tilbereder ferske skatter fra havgapet

Dagens pris

NAUSTETS VEGETAR

Grillet blomkål, syltet løk, blomkålpuré, sprø erter, haricot verts, gremolata

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

325,-

DESSERT

SJOKOLADE MARQUISE

Bringebær- og lakris sorbet, karamellisert popcorn, peppersirup

Inneholder: melk, egg

155,-

"PINA COLADA"

Kokosmousse, flambert ananas, kokos crumble, kokos- og lime sorbet

Inneholder: melk, egg, sulfitt

150,-

OSTEFJØL

Kjeks, syltetøy fra Tveit Gaard, honningglaserte valnøtter

Inneholder: melk, hvete, rug, valnøtter

245,-

EN SMAK IS

Marinerte bær

Inneholder: melk, egg

95,-

TO SMAKER IS

Marinerte bær

Inneholder: melk, egg

125,-



HVITVIN



Frank Millet Sancerre Sauv. Blanc, Loire, Frankrike	900,-	
Fish Hoek Sauvignon Blanc Sauv. Blanc, Western Cape, Sør-Afrika	615,-	129,-
Villa Chiòpris Pinot Grigio Friuli-Venezia Giuli, Italia	695,-	
Les Grès Chardonnay Viognier Chardonnay, Viognier, Pays d'Oc, Frankrike	675,-	145,-
Rabl Grüner Veltliner Grüner Veltliner, Niederösterreich, Østerrike	675,-	
Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling Riesling, Alsace, Frankrike	690,-	153,-
Louis Moreau Petit Chablis Chardonnay, Burgund, Frankrike	795,-	176,-
Alvarinho Soalheiro Vinho Verde Minho, Portugal	785,-	
Brocard Chablis 1er Cru Chardonnay, Burgund, Frankrike	1130,-	

ROSÉVIN

Colombelle Rosé Tannat, Cab. Sauvignon, Côtes de Gascogne, Frankrike	715,-	155,-
---	-------	-------

RØDVIN



Caiano Chianti Classico Riserva Sangiovese, Toscana, Italia	895,-	199,-
Caiano Chianti Classico Sangiovese, Toscana, Italia	635,-	129,-
Les Dauphines Côtes du Rhône Grenache, Syrah, Rhône Nord, Frankrike	640,-	142,-
Cuvée Christer Berens Primitivo Puglia, Italia	590,-	131,-
Montecillo Crianza Tempranillo, Rioja, Spania	645,-	143,-
Gnarly Head Old Vine Zinfandel California, USA	660,-	
Torre Del Falasco Valpolicella Corvina, Rondinella, Veneto, Italia	720,-	160,-
Pierre Ponelle Pinot Noir Pinot Noir, Øvrige, Frankrike	635,-	
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Corvina, Rondinella, Veneto, Italia	755,-	167,-
Château Cissac Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike	1295,-	
Malvira Roero Riserva Mombeltramo Roero, Piemonte, Italia	1030,-	

Alle våre viner inneholder sulfitt.

ALKOHOLFRITT

ALT Sparkling Blanc De Blancs	0,75	415,-
Munkholm Fruktig IPA	0,33	97,-
Carlsberg Non Alcohol	0,33	97,-
Kronenburg Blanc alkoholfri	0,33	97,-
Eira Sparkling	0,4	79,-
Bonaqua Lemon/Lime	0,33	59,-
Coca Cola / Cola Zero	0,33	59,-
Fanta Orange	0,33	59,-
Sprite	0,33	59,-
Safteriet Juice	0,25	89,-

DESSERTVIN & PORTVIN

Grahams 20 Tawny		165,-
Royal Tokaji Late Harvest		148,-
Tesauro Recioto Valpolicella		168,-
Egge Gård Iseple		170,-
Vajra Moscato d'Asti		140,-
Kopke Special Ruby Port		145,-

KAFFE, TE & SJOKOLADE

Affogato		84,-
Caffe Latte		58,-
Cappuccino		58,-
Café Creme		61,-
Latte Macchiato		58,-
Espresso		50,-
Varm sjokolade		70,-
Kaffe fra Austrått		49,-
Te		47,-

DRINK / KAFFEDRINK

Aperol Spritz	145,-
Moscow Mule	145,-
Vodka & mineralvann	145,-
Gordons Gin Tonic	146,-
Bareksten Gin Tonic	159,-
Lyng Gin Tonic	155,-
Harahorn Ginger Ale	181,-
Kaffe & Baileys	145,-
Irish Coffee	150,-
Captain Morgan Spiced & mineralvann	145,-
Dark n' Stormy	144,-

ØL / CIDER

Carlsberg	0,4 / 0,6	104 / 155,-
Kronenburg 1664 Blanc	0,25 / 0,5 / 0,6	78 / 155 / 178,-
Frydenlund Juicy IPA	0,4 / 0,6	124 / 178,-
Brooklyn Lager	0,4 / 0,6	125 / 188,-
Somersby Pear	0,4 / 0,6	139 / 189,-
ELØ Kis Lys Ale	0,33	122,-
Corona Extra	0,33	122,-
SØR glutenfri	0,33	122,-

BRENNEVIN 4 cl

AKEVITT

Hiernagla fatmodnet	110,-
Arvesølvet	110,-
Bareksten	120,-
Fisketorget	115,-
Gammel Opland	125,-
Gammel Reserva	125,-
Løiten Linie	110,-
Utsira Jubileum	115,-

BRANDY

Dartigalongue Bas Armagnac X.O.	156,-
---------------------------------	-------

CALVADOS

Pere Magloire VSOP	120,-
Christian Drouin Le Calvados	123,-

COGNAC

De Luze VS	117,-
De Luze Fine Champagne	129,-
De Luze XO	153,-



BRENNEVIN 4 cl

LIKØR/BITTER

Baileys	98,-
Cointreau	113,-
Drambuie	113,-
Kahlua	83,-
Tia Maria	89,-
Aperol	80,-
Malvirà Grappa di Arneis	115,-

ROM

Ron Zacapa X.O.	195,-
Ron Zacapa Royal	310,-

WHISKY

Bulleit Rye	127,-
Jack Daniels	107,-
Jameson	107,-
Johnnie Walker Black	129,-
Laphroaig 10 YO	140,-
The Famous Grouse	127,-

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.