



VELKOMMEN TIL NAUSTET RESTAURANT

CHAMPAGNE / MUSSERENDE



A.Bonnet Grande Réserve Brut
Champagne, Frankrike

990,-

Moët&Chandon Imerial Brut
Champagne, Frankrike

1250,-

Nicolas Feuillatte Brut
Champagne, Frankrike

1075,-

Alde Eplesider
Hardanger, Norge

595,-

Himmelkveveri Bringebærlagret sider
Oa Microsideri, Norge

520,-

Radise Bianco Spumante Mill Extra Dry
Treviso, Italia

635,-

135,-

Castelblanc Cava
Cava, Spania

640,-

136,-

Bottega Prosecco Brut
Italia

665,-

Bottega Prosecco Brut 0,20
Italia

240,-

Cremant D'Alsace Doff & Irion
Alsace, Frankrike

815,-



NAUSTETS 3 RETTERS ANBEFALING

Velg mellom fisk eller kjøtt

HUMMERBISQUE

Grønnsaksrudite, posjert hummer og skalldyrolje.

Inneholder: melk, skalldyr, selleri, sulfitt

∞

BAKT TORSK

Servert med petit pois pure og baconjam. Sauterte erter og kål.

Smørsaus med ørretrogn og urtemarinerte poteter.

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, bløtdyr, selleri

eller

INDREFILET AV OKSE

Syltet rødkål, gulrot- og ingefærpure og grillet gulrot.

Rosenkål, ristede gresskarkjerner og gremolata.

Hasselbackpotet og rødvinssaus tilsmakt steinsopp.

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

∞

MASCARPONE PANNA COTTA

Med mandarin fluidgel, sjokoladesnø og karamellisert popcorn.

Inneholder: melk

3 retters	855,-
3 retters vinpakke	550,-

NAUSTETS 3 RETTERS JULE ANBEFALING

HUMMERBISQUE

Fenikkel og blomkål crudite, posjert hummer og skalldyrolje.

Inneholder: melk, skalldyr, selleri, sulfitt

∞

LUTEFISK

Ertestuing, bacon, mandelpotet og sennepsaus.

Inneholder: hvete, fisk, melk, sennep

Liker du flatbrød, brunost eller noe annet til lutefisk? Spør din servitør, vi fikser det meste.

eller

SVINERIBBE FRA BLÅBÆRGRIS

Julepølse, hjemmelaga medisterkake, epler, rødkål, svisker, mandelpotet og ribbesaus.

Inneholder: hvete, melk, selleri, sennep

eller

PINNEKJØTT FRA LUNDAL

Kålrotstappe, mandelpotet og pinnefett.

Inneholder: melk

∞

MASCARPONE PANNACOTTA

Med mandarin fluidgel, sjokoladesnø og karamellisert popcorn.

Inneholder: melk

3 retters julemeny
3 retters vinpakke

1190,-
550,-

FORRETT

NAUSTET`S FISKESUPPE

Lokal fisk & skalldyr.

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

245,-

RAKØRRET FRA VALDRES

Servert med syltede rødbeter, rødløk og dill.

Pisket rørosrømme og ertebrød.

Inneholder: fisk, melk, hvete, sulfitt

235,-

HUMMERBISQUE

Grønnsakscrudite, posjert hummer, skalldyrolje.

Inneholder: melk, skalldyr, selleri, sulfitt

270,-

HOVEDRETT

BAKT TORSK

Servert med petit pois pure og baconjam.

Sauterte erter og kål. Smørsaus med ørretrogn og urtemarinerte poteter.

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, bløtdyr, selleri

470,-

INDREFILET AV OKSE

Syltet rødkål, gulrot- og ingefær pure og grillet gulrot.

Rosenkål, ristede gresskarkjerner og gremolata.

Hasselbackpotet og rødvinssaus tilsmakt steinsopp.

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

470,-

STOR RAKØRRET FRA VALDRES

Servert med syltede rødbeter, rødløk og dill.

Pisket rørosrømme, ertebrød og kokte mandelpoteter.

Inneholder: fisk, melk, hvete, sulfitt

345,-



JULEMAT

LUTEFISK

730,-

Ertestuing, bacon, mandelpotet og sennepsaus.

Inneholder: hvete, fisk, melk, sennep

Liker du flatbrød, brunost eller noe annet til lutefisk? Spør din servitør, vi fikser det meste.

VARM JULEMAT FRA FAT

Pinnekjøtt fra Lundal, svineribbe, julepølse, hjemmelaga medisterkake, rødkål, kålotstappe, sviker, epler, kokte poteter, ribbesaus og pinnefett.

730,-

Inneholder: hvete, melk, selleri, sennep

SVINERIBBE FRA BLÅBÆRGRIS

Julepølse, hjemmelaga medisterkake, epler, rødkål, sviker, mandelpotet og ribbesaus.

730,-

Inneholder: hvete, melk, selleri, sennep

PINNEKJØTT FRA LUNDAL

Kålotstappe, mandelpotet og pinnefett.

730,-

Inneholder: melk

JULENS VEGETAR

Nøttebiff, gulrot-ingefærpuré og gresskarkjerner.

355,-

Syltet rødkål og rosenkål.

Hasselbackpotet og Rødvinsirup.

Inneholder: cashewnøtter, selleri, havre, mandler, sulfitt, melk

Barn under 12 år kan bestille barneporsjon til halv pris.

DESSERT

MASCARPONE PANNACOTTA

Med mandarin fluidgel, sjokoladesnø og karamellisert popcorn.

Inneholder: melk

195,-

RISKREM

Hjemmerørt jordbærsaus på norske bær.

Inneholder: melk

165,-

MULTEKREM

Med krumkake.

Inneholder: melk, egg, hvete

195,-

EN SMAK IS

Marinerte bær.

Inneholder: melk, egg

115,-

TO SMAKER IS

Marinerte bær.

Inneholder: melk, egg

140,-



HVITVIN



Frank Millet Sancerre Sauv. Blanc, Loire, Frankrike	930,-	
Fish Hoek Sauvignon Blanc Sauv. Blanc, Western Cape, Sør-Afrika	645,-	136,-
Noble Vines 446 Chardonnay Chardonnay, California, USA	795,-	
Villa Chiòpris Pinot Grigio Friuli-Venezia Giulia, Italia	720,-	147,-
Les Grès Chardonnay Viognier Chardonnay, Viognier, Pays d'Oc, Frankrike	715,-	145,-
Rabl Grüner Veltliner Grüner Veltliner, Niederösterreich, Østerrike	735,-	
Txomin Etxaniz Txakoli Baskerland, Spania	795,-	168,-
Rheingau Riesling Trocken 2022 Rheingau, Tyskland	760,-	154,-
Brocard Chablis Chardonnay, Burgund, Frankrike	855,-	172,-
Trimbach Gewurstraminer Gewurstraminer, Alsace, Frankrike	905,-	
Alvarinho Soalheiro Vinho Verde Minho, Portugal	810,-	169,-
Brocard Chablis 1er Cru Chardonnay, Burgund, Frankrike	1195,-	

Alle våre viner inneholder sulfitt.

RØDVIN



Caiano Chianti Classico Riserva
Sangiovese, Toscana, Italia Caiano

945,-

205,-

Caiano Chianti Classico
Sangiovese, Toscana, Italia

652,-

141,-

Cotes du Rhone Guiga
Grenache, Syrah, Mourverdre, Rhône, Frankrike

810,-

169,-

Quinta Do Vallado
Douro e Porto, Portugal

795,-

Protos Roble 2022
Tempranillo, Castilla y Leòn, Spania

832,-

Hacienda Lopez De Haro
Tempranillo, Rioja, Spania

754,-

Gnarly Head Old Vine Zinfandel
California, USA

725,-

147,-

Bogle Cabernet Sauvignon
California, USA

895,-

Cuvee dissenay Pinot Noir
Pays d'Oc, Frankrike

715,-

146,-

GB Rheingau Pinot Noir
Rheingau, Tyskland

885,-

Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso
Corvina, Rondinella, Veneto, Italia

768,-

Château Cissac
Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike

1395,-

Nudo Chianti Superiore 2019
Roero, Piemonte, Italia

968,-

Malvira Lange S.Guglielmo 2018
Roero, Piemonte, Italia

999,-

ROSÉVIN



Cantarelle Triplette

Cinsault, Grenache, Syrah Côtes de Provence,
Frankrike

710,-

144,-

Niven Mujer Criolla

Mendoza, Argentina

755,-

ALKOHOLFRITT

ALT Blanc De Blancs	0,75	433,-
Frisider Eple	0,75	385,-
Munkholm	0,30	85,-
Carlsberg Non Alcohol	0,33	98,-
Klokk&co Gringo	0,33	98,-
Klokk&co Fripa	0,33	106,-
Kronenbourg Blanc alkoholfri	0,33	102,-
Eira Sparkling	0,4	82,-
Coca Cola / Cola Zero	0,33	62,-
Fanta Orange	0,33	62,-
Sprite	0,33	62,-
Safteriet Juice	0,24	78,-

DESSERTVIN & PORTVIN

Royal Tokaji Late Harvest	145,-
Tesauro Recioto Valpolicella	132,-
Bærkraft, Oa Microsideri	132,-
Egge Gård Iseple	165,-
Kopke Special Ruby Port	129,-
Grahams 20 Tawny	167,-

KAFFE & TE

Kaffe fra Austrått kaffebrenneri	52,-
Te fra Gravraak Teateliér	52,-
-Den Grå Jarl/Solgløtt	
Espresso	54,-
Caffe Latte	62,-
Cappuccino	62,-
Flat White	62,-
Affogato	88,-



DRINK

Aperol Spritz	150,-
Moscow Mule	150,-
Vodka & mineralvann	150,-
Gordons Gin Tonic	150,-
Bareksten Gin Tonic	165,-
Lyng Gin Tonic	165,-
Kaffe & Baileys	150,-
Irish Coffee	160,-
Captain Morgan Spiced & mineralvann	150,-
Dark n' Stormy	150,-

ØL / CIDER

Carlsberg	0,4 / 0,6	116,- / 171,-
Kronenburg 1664 Blanc	0,25 / 0,5	81,- / 161,-
Frydenlund Juicy IPA	0,25 / 0,4	81,- / 128,-
Brooklyn Lager	0,33 / 0,5	109,- / 164,-
Somersby Pear	0,33 / 0,5	118,- / 177,-
Jacobsen Golden Naked Christmas Ale 7,5%	0,75fl.	378,-
E.C. Dahls Kong Vinter 7%	0,33fl.	169,-
Ringnes Juleøl 4,5%	0,33fl.	124,-
Fløien IPA 7 Fjell 6,9%	0,33fl.	178,-
Småtøs American blond 7 Fjel 4,7%	0,33fl.	139,-
Corona Extra	0,33fl.	134,-
SØR glutenfri	0,33fl.	124,-
Staurhedning <i>Ingefærøl Oa mikrosideri</i>	0,33fl.	149,-



AKEVITT

Hiernagla fatmodnet	120,-
Gilde Juleaquavit	115,-
Bareksten	120,-
Lysholm linie	125,-
Løiten linie	125,-
Gammel Opland	120,-
Gammel Reserve	130,-
Utsira	130,-

COGNAC/ BRANDY

De Luze VSOP	147,-
De Luze VS	156,-
De Luze XO	168,-
Hennesy XO	395,-

Dartigalongue Bas Armagnac X.O.	186,-
Christian Drouin Le Calvados	153,-
Dell'Ornellaia Grappa Riserva	175,-

ROM

Ron Zacapa Centenario 23	175,-
--------------------------	-------

WHISKY

Bulleit Rye	132,-
Jack Daniels	115,-
Jameson	115,-
The Famous Grouse	115,-
Johnnie Walker Black	148,-
Johnnie Walker Blue Label	410,-
Laphroaig 10 YO	148,-
Macallan 12 Double Cask	165,-
Nikka Singel malt Yoichi	259,-

LIKØR

Baileys	98,-
Kahlua	89,-
Tia Maria	89,-
Aperol	80,-
Cointreau	113,-
Drambuie	113,-



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.



