



VELKOMMEN TIL NAUSTET RESTAURANT

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.



CHAMPAGNE / MUSSERENDE



Moet & Chandon Imperial Brut
Champagne, Frankrike

995,-

Canard-Duchene Brut
Champagne, Frankrike

1150,-

Ferdinand Bonnet Grande Reserva
Champagne, Frankrike

1250,-

Alde Eplesider
Hardanger, Norge

595,-

Himmelkveveri Bringebærlagret sider
Oa Microsideri, Norge

520,-

Radise Bianco Spumante Mill Extra Dry
Treviso, Italia

635,-

135,-

Château Cazeau Crémant Bordeaux
Bordeaux, Frankrike

735,-

Ridgeview Cavendish
Sussex, England

1050,-

NAUSTETS 3 RETTERS ANBEFALING

Velg mellom fisk eller kjøtt

SITRUSRØKT LAKS

Servert med mangosalsa, rugcrumble og soya gastrix

Lime gele, koriandermajones og snø

innholder: fisk, sulfitt, egg, sennep, rug, bygg, soya

∞

KVEITE

Romescopure, grillet pastinakk og reddik.

Pommes Anna, purreløksspuma og potetchips.

innholder: fisk, melk, sulfitt, selleri

eller

INDREFILET AV OKSE

Røkt selleripure og sellerichips.

Confiterte cherrytomater og syltet løk.

Småpoteter og kremet cognacsaus.

innholder: melk, sulfitt, selleri

∞

HVIT SJOKOLADEMOUSSE

Jordbær- og rabarbrasorbet.

Basilikumfluidgel og sjokoladesnø.

innholder: melk, egg

3 retters	815,-
3 retters vinpakke	550,-

NAUSTETS 5 RETTERS ANBEFALING

For fellesskapet rundt bordet, og av praktiske hensyn vil vi at alle i gruppen har samme meny ved ønske om 5 retter.

GRØNN ASPARGESSUPPE

Servert med røkt blåkveite og pepperotskum.

Hogganvikchips og pinjekjerner.

innholder: melk, selleri, sulfitt, fisk

∞

SNØKRABBESALAT

Med avokado, misomajones og sitronsirup.

Lime-soya perler og brødchips.

innholder: egg, sennep, skalldyr, soya, hvete

∞

LANGE

Grillet blomkål, spinatpure og brokkolini.

Fondantpotet og kirsebærsaus.

innholder: fisk, melk, sulfitt

∞

OSTER

Kjeks og marmelade.

innholder: melk, hvete, rug, bygg, spelt, mandel

∞

BELGISK VAFFEL

Med variasjon på bjørnebær.

Brunostis, pistasjnøtter og salt karamell.

innholder: melk, egg, hvete, pistasjnøtter

5 retters	1100,-
5 retters vinpakke	740,-



FORRETT

Som en hyllest til Haugesund – og til råvaren som lokalsamfunn og næringslivet er bygget på – komponerer vi til hver meny vår egen silderett. Sild har i generasjoner vært en av Norges viktigste ressurser, både som næring og handelsvare.

Etter krigen fikk silden et ufortjent dårlig rykte, mye fordi den ble en nødvendighet i hverdagskosten. Med denne retten ønsker vi å løfte frem sildens sanne kvaliteter – en bærekraftig, smakfull og svært anvendelig råvare.

Tre typer sild fra Sildakongen.

185,-

Servert med ristet rugbrød, rødløk og rødbeter.

Rørosrømme og potetchips.

innholder: fisk, sulfitt, hvete, melk, sennep, rug, bygg

NAUSTET`S FISKESUPPE

195,-

Lokal fisk & skalldyr

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

SNØKRABBESALAT

210,-

Med avokado, misomajones og sitronsirup.

Lime-soya perler og brødchips.

innholder: egg, sennep, skalldyr, soya, hvete

SITRUSRØKT LAKS

195,-

Servert med mangosalsa, rugcrumble og soya gastrix.

Lime gele, koriandermajones og snø.

innholder: fisk, sulfitt, egg, sennep, rug, bygg, soya

GRØNN ASPARGESSUPPE

220,-

Servert med røkt blåkveite og pepperotskum.

Hogganvikchips og pinjekjerner.

innholder: melk, selleri, sulfitt, fisk

HOVEDRETT

KVEITE Romescopure, grillet pastinakk og reddik. Pommes Anna, purreløksspuma og potetchips. <i>innholder: fisk, melk, sulfitt, selleri</i>	490,-
INDREFILET AV OKSE Røkt selleripure og sellerichips, syltet løk og confiterte cherrytomater. Småpoteter og kremet cognacsaus <i>innholder: melk, sulfitt, selleri</i>	490,-
VEGETAR Confitert sellerirot. Med røkt selleri-pure og chips. Confiterte cherrytomater. Pommes Anna og purreløkspuma. <i>innholder: sulfitt, melk, selleri</i>	340,-
KYSTENS PERLER Våre kokker tilbereder ferske skatter fra havgapet	Dagens pris
LANGE Grillet blomkål, spinatpure og brokkolini. Fondantpotet og kirsebærsaus. <i>innholder: Fisk, melk, sulfitt</i>	410,-

Barn under 12 år kan bestille barneporsjon til redusert pris.



DESSERT

HVIT SJOKOLADEMOUSSE

Jordbær- og rabarbrasorbet.
Basilikumfluidgel og sjokoladesnø.
innholder: melk, egg, soya

170,-

BELGISK VAFFEL

Med variasjon på bjørnebær.
Brunostis, pistasjnøtter og salt karamell.
innholder: melk, egg, hvete, pistasjnøtter

165,-

OSTER

Ristede mandler, kjeks og marmelade.
innholder: melk, hvete, egg, mandler, spelt, rug, bygg

195,-

EN SMAK IS

med vanilje syltet pære og ananas, samt karamellisert sjokolade.
innholder: melk, egg, soya

115,-

TO SMAKER IS

med vanilje syltet pære og ananas, samt karamellisert sjokolade.
innholder: melk, egg, soya

145,-

DESSERTVIN & PORTVIN

Grahams 20 Tawny	167,-
Tesauro Recioto Valpolicella	172,-
Bærkraft, Oa Microsideri	165,-
Epli Issider	175,-
Kopke Special Ruby Port	149,-

KAFFE, TE & SJOKOLADE

Kaffe fra Austrått	52,-
Te fra Gravraak Teatelier	52,-
Affogato	88,-
Caffe Latte	62,-
Cappuccino	62,-
Espresso	54,-
Varm sjokolade	70,-

HVITVIN



Dominio Valor Organic Blanco Airen, Macabeo, Spania	652,-	141,-
Pra Soave Classico Ca´De Napa Garganega, Soave, Veneto, Italia	688,-	145,-
Vuillemez Macon-Villages Chardonnay, Burgund, Frankrike	791,-	154,-
Robert Weil Riesling Trocken Skyblue Rheingau, Tyskland	745,-	152,-
Louis Moreau Chablis Chardonnay, Burgund, Frankrike	905,-	181,-
Quntas De Melgaco Alvarinho Minho, Portugal	715,-	
Sauterau Sancerre Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike	985,-	
Thymiopoulos Atma White Xynomavro, Malagousia, Hellas	795,-	
Caiano Vino Bianco Malvasia, Trebbiano, Toscana, Italia	723,-	
Fram Chenin Blanc Western Cape, Sør-Afrika	815,-	
Sophie Schaal Gewurztraminer Gewurztraminer, Alsace, Frankrike	905,-	
Dom. Chapelle Santenay Blanc Chardonnay, Burgund, Frankrike	1126,-	
Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos Chardonnay, Burgund, Frankrike	1295,-	

Alle våre viner inneholder sulfitt.

RØDVIN



Chianti Classico Sangiovese, Toscana, Italia	652,-	141,-
Caiano Chianti Classico Riserva Sangiovese, Toscana, Italia Caiano	945,-	205,-
Les Oliviers Grenache, Syrah, Carignan, Rhône, Frankrike	810,-	169,-
Quinta Do Valado, vino Tinto Douro Douro e Porto, Portugal	821,-	
Protos Roble 2022 Tempranillo, Castilla y Leòn, Spania	832,-	
Bogle Cabernet Sauvignon California, USA	895,-	
Nudo Langhe Nebbiolo Piemonte, Italia	945,-	
Pierre Ponelle Pinot Noir Øvrige, Frankrike	675,-	
GB Rheingau Pinot Noir Rheingau, Tyskland	885,-	
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Corvina, Rondinella, Veneto, Italia	792,-	
Millebuis Mercurey Pinot noir, Burgund, Frankrike	989,-	
Château Cissac Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike	1395,-	
Caiano Chianti Classico Riserva, 1,5 l Sangiovese, Toscana, Italia Caiano	1720,-	

ROSÉVIN



Chateau D'esclan The Pale

Cinsault, Grenache, Syrah, Caladoc, Provence, Frankrike

710,-

144,-

Niven Mujer Criolla

Mendoza, Argentina

755,-

ALKOHOLFRITT

ALT Blanc De Blancs	0,75	433,-
Frisider Eple	0,75	385,-
Munkholm fl.	0,30	89,-
Carlsberg Non Alcohol	0,33	98,-
Gringo Klokk&co	0,33	98,-
Fripa Klokk&co	0,33	102,-
Kronenbourg Blanc 0,0%	0,33	102,-
Eira Sparkling	0,7	89,-
Arctic Lemon/Lime	0,33	62,-
Coca Cola / Cola Zero	0,33	62,-
Fanta Orange	0,33	62,-
Sprite	0,33	62,-
Safteriet Juice	0,25	78,-

DRINK

Aperol Spritz	160,-
Moscow Mule	155,-
Vodka & mineralvann	155,-
Gordons Gin Tonic	155,-
Bareksten Gin Tonic	165,-
Nordés Gin Tonic	165,-
Kaffe & Baileys	145,-
Irish Coffee	172,-
Captain Morgan Spiced & mineralvann	155,-

ØL / CIDER

Carlsberg	0,4 / 0,6	119,- / 171,-
Kronenburg 1664 Blanc	0,25 / 0,5	82,- / 158,-
Frydenlund Juicy IPA	0,25 / 0,4	82,- / 128,-
Brooklyn Lager	0,33 / 0,5	112,- / 167,-
Somersby Pear	0,33 / 0,5	126,- / 179,-
Brooklyn East IPA	0,33	141,-
Småtøs American blond 7 Fjell	0,33	141,-
Corona Extra	0,33	134,-
SØR glutenfri	0,33	125,-
Staurhedning Ingefærøl	0,33	139,-

AKEVITT

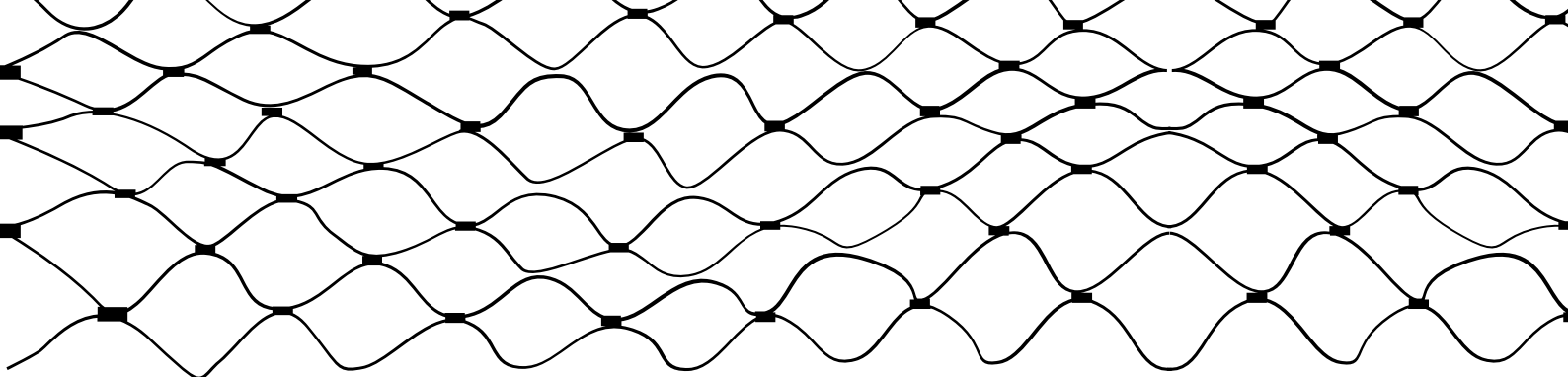
Hiernagla fatmodnet	125,-
Arvesølvet	125,-
Bareksten	125,-
Gammel Opland	125,-
Gammel Reserve	130,-
Løiten Linie	125,-

COGNAC/ BRANDY

De Luze Fine Champagne	147,-
De Luze VSOP	156,-
De Luze XO	168,-
Hennesy XO	395,-
Dartigalongue Bas Armagnac X.O.	186,-
Christian Drouin Le Calvados	163,-
Dell'Ornellaia Grappa Riserva	175,-

ROM

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



WHISKY

Bulleit Rye	132,-
Jack Daniels	115,-
Jameson	115,-
The Famous Grouse	127,-
Johnnie Walker Black	148,-
Johnnie Walker Blue Label	410,-
Laphroaig 10 YO	162,-
Macallan 12 Double Cask	165,-
Nikka Singel malt Yoichi	259,-

LIKØR

Baileys	98,-
Kahlua	89,-
Tia Maria	89,-
Cointreau	120,-
Drambuie	120,-

