

FORRETTER

"Fru Tronæs" kremet fiskesuppe **forrett kr. 195,- / hovedrett kr. 255,-**

Vår signatursuppe laget etter tradisjonell oppskrift. Fersk fisk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker i en kremet base. Serveres med nystekt brød og økologisk Røros-smør.
En ekte klassiker med smak av norsk kysttradisjon.

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, hvete, sulfitt og selleri

Robert Weil, Riesling Traditional

gl. 120,- / fl. 595,-

Cæsarsalat

kr. 225,-

Sprø romanosalat blandet med saftige cherrytomater, kylling, røkt bacon, sylrlige syltede løk og sprø krutonger. Toppet med ristede sesamfrø for en nøtteaktig vri, og vår kremet Cæsardressing for en perfekt balanse av smaker i hver bit.

Inneholder: Melk, sennep, egg, fisk, hvete, sulfitt og sesam

Giol, Pinot Grigio

gl. 138,- / fl. 690,-

Salat med confitert andelår

kr. 225,-

En smakfull og mettende salat med mørt confitert andelår, sødmefullt ovnsbakt gresskar og ristede valnøtter. Toppet med en frisk tranebærvinaigrette som gir retten en perfekt balanse mellom sødme, syrlighet og fylde.

Inneholder: Valnøtter og sulfitt

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 120,- / fl. 595,-

Pai med gule og chioggiabeter

kr. 145,-

En fargerik og smakfull vegansk pai fylt med rik béchamelsaus, sødmefulle beter og eple. Servert på en seng av frisk salat – en rett som kombinerer kremet fylde med friske grønne toner.

Inneholder: Hvete

Robert Weil, Riesling Traditional

gl. 120,- / fl. 595,-

Black tiger-reker

kr. 115,-

Store og saftige reker marinert i olivenolje, persille, hvitløk og et hint av chili. Servert rykende varme i jernpanne med en fyldig tomatsaus og nystekt surdeigsbrød – perfekt til å dyppe i sausen.

Inneholder: Skalldyr og hvete

Domaine Les Santies Saint Bris

gl. 146,- / fl. 730,-

HOVEDRETTER

Grillet striploin av storfe

kr. 435,-

Saftig og mørt kjøtt med smakfull fettrand, grillet for å fremheve den rike smaken. Servert med silkemyk pastinakkpuré, glaserte gulrøtter, ovnsbakte jærpoteter med hvitløk og persille og en fyldig rødvinssaus – en klassisk kjøttrett med elegante tilbehør.

Inneholder: Hvete, melk og sulfitt

Dosio, Barbera D'Alba

gl. 179,- / fl. 895,-

Ovnsbakt breiflabb

kr. 410,-

Delikat ovnsbakt breiflabb servert med sesongens grønnsaker, gyllenstekte jærpoteter, sprø spekeskinkechips og en rik, kremet ostesaus – en rett som balanserer eleganse med fyldige smaker.

Inneholder: Fisk og melk

Domaine Les Santies Saint Bris

gl. 146,- / fl. 730,-

Langtidsstekt svinenakke

kr. 285,-

Saftig svinenakke krydret med pepperkrust og langtidsbrassert i øl for dyp smak og fylde. Servert med smørstekt kål og en potetkrem som gir retten et solid og klassisk preg av ekte husmannskost med et moderne løft.

Inneholder: Hvete og melk

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 120,- / fl. 595,-

Plukkfisk-croquettes

forrett kr. 115,- / hovedrett kr 195,-

Vår egen vri på den tradisjonelle plukkfisken: smakfulle croquettes av torsk og potet, fylt med røkt purreløk, bacon og karamellisert løk. Servert med kremet purreløkmajones og en variert salatkombinasjon av surkål, frisk grønn salat og kålsalat med sennepsvinaigrette.

Inneholder: Fisk, melk, hvete, egg og sennep

Giol, Pinot Grigio

gl. 135,- / fl. 675,-

Grillet gresskar og kikerter i karri

kr. 175,-

En fyldig og aromatisk veganrett med grillet gresskar, kikerter og sesongens grønnsaker i krydret karri. Servert med varmt naanbrød som gir retten et balansert preg av både fylde og friskhet.

Inneholder: Hvete

Robert Weil, Riesling Traditional

gl. 120,- / fl. 595,-

KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY ANBEFALING

Kremet sellerisuppe

*En silkemyk suppe med den runde smaken av selleri,
toppet med sprø fritert grønnkål og et hint av trøffelolje.
En elegant forrett som kombinerer det enkle og det raffinerte.*

Inneholder: Selleri

Fylt kyllingbryst fra Hå

*Mørt og saftig kyllingbryst fra Hå, fylt med spinat, sopp og kremet ricotta. Panert i sprø panko for
ekstra tekstur og smak. Servert med sesongens grønnsaker, kremet potetkrem
og en delikat hvitvinsaus.
En rett som kombinerer det rustikke og det elegante.*

Inneholder: Melk, egg, hvete og sulfitt

Espressoparfait

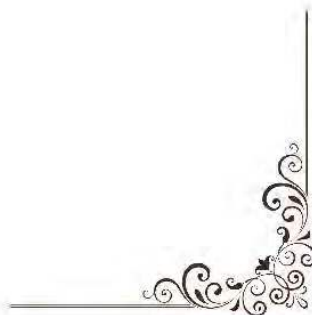
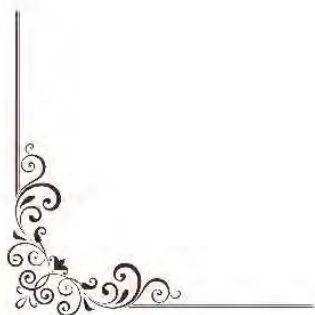
*Fyldig og kremet espressoparfait med sprø crumble og frisk bær-coulis.
En dessert som balanserer sødme og syrlighet, og gir en elegant avslutning på måltidet.*

Inneholder: Hvete, melk og egg

kr. 695,- per person

Vinpakke kr. 495,- per person

Alle retter kan også bestilles enkeltvis.



HOVEDRETTER

Smash burger med ost og bacon

kr 230,-

Saftig 120 g burger med smeltet ost, sprøstekt bacon, frisk salat, syltet agurk, syltet løk og Gamlaværkets egen burgerdressing.

Vil du ha mer?

Oppgrader til dobbel for ekstra kjøtt + 120g

kr 55,-

Eller gå for trippel når du er virkelig sulten +240g

kr 110,-

Blåmuggost

kr 40,-

Inneholder: Melk, hvete, egg, sennep og sulfitt

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 120,- / fl. 595,-

SØNDAGSMIDDAG

Hjemmelagde kjøttkaker

kr. 255,-

Norsk tradisjonell husmannskost. Saftige kjøttkaker servert med ertestuing, Jærpoteter, gulrøtter, brunsaus og tyttebær. En ekte smaksopplevelse fra det norske kjøkkenet.

Inneholder: Melk og sulfitt

Valcendon Rioja

gl. 155,- / fl. 770,-

BARNEMENY (for barn opp til 12 år)

"Gamlaværkets" burger

kr. 115,-

En mindre versjon av vår populære burger, servert med frisk salat, sprø pommes frites og ketchup. En smakfull favoritt for de små!

Inneholder: Hvete, sesamfrø og sulfitt

Fiskepinner

kr. 115,-

Sprø fiskepinner servert med sprø pommes frites. En enkel og smakfull favoritt for små matelskere!

Inneholder: Fisk, sulfitt og hvete

Grillede pølser

kr. 115,-

Saftige grillede pølser servert med sesongens friske grønnsaker og sprø pommes frites. En herlig rett som alltid faller i smak!

Inneholder: Sulfitt og melk

SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— Etabl. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels
DESSERTER

Varm Eplepai

kr. 145,-

Klassisk hjemmelaget eplepai med kanelduft, servert rykende varm med vaniljeis – en tidløs dessertfavoritt.

Inneholder: Hvete, melk og egg

Baricchi Iswine Spumante

gl. 66,-

Sjokoladefondant

kr. 155,-

En uimotståelig sjokoladefondant med flytende kjerne, servert med friske bær og vaniljeiskrem som skaper en harmonisk avslutning på måltidet.

Inneholder: Hvete, melk og egg

Baricchi Iswine Spumante

gl. 66,-

Baskisk ostekake

kr. 145,-

Kremet og fyldig ostekake i baskisk stil, servert med rik sjokoladesaus, sprø kjeksrumble og friske bær. En søt avslutning med både fylde og friskhet.

Inneholder: Hvete, melk og egg

Domaine De Barroubi, Muscat blanc

gl. 80,-

OST

"GamlaVærkets" ostetallerken av lokale oster

kr. 225,-

En smakfull tallerken med et utvalg av lokale oster: Fønix fra Stavanger Ysteri, Jærost fra Voll, Chevre fra Haukeli og Camembert from Jersey Meieriet.. Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter og sprø rugchips. En perfekt delingstallerken for ostelskere!

Inneholder: Melk, rug, hvete, sulfitt og valnøtt

Niepoort, LBV Douro e Porto 2017

gl. 70,- / fl. 785,-

