

Fjøla

Fjøla - Vår sommerfavoritt



Liten 385,-
For 1 - 2 personer

Medium 535,-
For 2 - 4 personer

Stor 685,-
For 4 - 6 personer

Fjøla er fin å spise alene, men den er perfekt å dele.

Som forrett eller hovedrett, for å ha noe ekstra å bite i til drinken på terrassen eller for en ekstra koselig start på kvelden i Naustet Pub.

Eller kanskje du ønsker deg en ordentlig tapas-opplevelse?

Et par forretter ved siden av gir ett perfekt tapasbord!

Inneholder:

*Tre norske oster med forskjellige hjemmelagde syltetøy og marmelader
Tre typer spekemat fra Nord-Norge
Ett utvalg av kjeks, bær og nøtter*

Innholdet varierer, derfor vil allergener endres, gjerne spør din servitør hva som er på Fjøla i dag!

Allergener:

1. Kornslag - Grains **a)** Hvete - Wheat **b)** Rug - Rye **c)** Bygg - Barley **d)** Havre - Oat
2. Skalldyr - Shellfish
3. Egg
4. Fisk - Fish
5. Peanøtter - Peanuts
6. Soyabønner - Soy
7. Melk - Milk
8. Nøtter - Nuts **a)** Mandler - Almond **b)** Hasselnøtter - Hazelnut **c)** Valnøtter - Walnut **d)** Kasjunøtt - Cashewnut **e)** Pekanøtter - Pecan **f)** Paranøtter - Bazil nut **g)** Pistasienøtt - Pistachio **h)** Macadamia **i)** Pinjekjerner - Pine core
9. Selleri - Celery
10. Sennep - Mustard
11. Sesamfrø - Sesame seeds
12. Svoveldioksid og sulfitter - Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupin - Lupine
14. Bløtdyr - Molluscs

Allergener vist for retter i parantes: "Kan inneholde spor av"

Lunsj meny

(12:00 - 16:00)

Sandwich med pulled brisket
210,-

På surdeigsbrød med coleslaw, sylta gulrot og frises

1a-b-c, 3, 6, 10, 12

Skagen à la Malangen
210,-

Med reker, ørretperler og sitronsyltet løk
1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 7, 10

Angus burger
235,-

Toppet med brie, bacon, tomat, cornichons, karamellisert løk & basilikumaioli. Servert med pommes frites og ketchup
1a, 3, 7

Kremet fiskesuppe
195,-

Servert med nybakt brød og smør
1a, 2, 4, 7, 9, 12

Pasta Frutti di Mare
210,-

Pasta penne, arrabiata saus og kokkens utvalg av fisk og skalldyr
Spør din servitør om dagens innhold av fisk og skalldyr.
1a, 2, 4, 9, 14

Kikertsalat
195,-

Sprøstekte kikerter, brilliant brie, cherrytomat, syltet gulrot og agurk, toppet med balsamico cream
7, 12

Blåskjell i hvitvinsaus
225,-

Serveres med frises, aioli og sitronsyltet løk
1a, 2, 3, 7, 12

Opening hours - Marmelen restaurant: 12:00 - 23:00 / Kitchen: 12:00 - 21:00

Forrett

(16:00 - 21:00)

Lakse Ceviche

145,-

*Serveres med nybakt brød og
olivenolje*

1a, 2, 4

Kremet fiskesuppe

95,-

*Serveres med reker, nybakt brød og
smør*

1a, 2, 4, 7, 9, 12

Bivrost Gin-gravet Reinsdyr

165,-

*Reinsdyr gravet i friske urter og
Bivrost Gin (Aurora Spirit).*

*Serveres med solbærcoulis og
rosmarin*

12

Blåskjell i hvitvinsaus

110,-

Serveres med nybakt brød og aioli

1a, 2, 3, 7, 12

Asparges med Bufar

95,-

*Grillet asparges med ostesaus laget
av Bufar*

7

Lokal mat

Vi anskaffer ingredienser og råvarer fra lokale gårder, produsenter og jaktlag. Våre kokker lager deilige retter der de bruker hele varen. Spør vår servitør om dagens spesielle rett.

Hovedrett

(16:00 - 21:00)

Kremet fiskesuppe

195,-

*Sesongens beste fisk og blåskjell, serveres med nybakt
brød og smør*

1a, 2, 4, 7, 9, 12

Grillet tørrfisk

355,-

*Halvors tørrfisk grillet med ramsløk smør, serveres
med småpotet, reddik, solbørsaus og karamellisert*

umberto skínke

3, 4, 7, 12

Blåskjell i hvitvinsaus

225,-

Serveres med fríes, aioli og sítronsyltet løk

1a, 2, 3, 7, 12

Angus sliders med Nidelven Blå

225,-

*Mímíburger av Angus med blåmuggost fra
Gangstad Gårdsysteri, aioli, karamellisert løk,
tomat, salat og syltet agurk. Serveres med
hjemmelaget paprika ketchup og fríes*

1a, 3, 7, 11, 12

Dagens fangst

Serveres med kokkens utvalg av tilbehør

Spør din servitør om dagens utvalg, pris vil variere

4

Entrecôte av kalv

355,-

*Serveres med karamellisert jordskokkpuré,
honníngbakte tomater, asparges, ramsløk smør og
whískeysaus*

3, 7, 10, 11

Fritert kylling

345,-

*Serveres med potetmos, salsa amarilla og
basilikumaíoli*

1a, 3, 7, 12, (6)

Grillet Halloumi

210,-

*Serveres med søtpotet fríes, ramsløk smør, grillet
asparges og kålsalat*

3, 7, 12

Dessert

Panna Cotta

145,-

Med rabarbra, jordbær og basilikum

7

Sitronerte

155,-

Bakt sitronerte med marengs

1a, 3, 7

Sjokoladerte

165,-

Brownie bunn, sjokolade fromasj og pasjonsfrukt ganache, toppet med karamellisert pistasj

1a, 7, 8g

Honninggrillet nektarin

145,-

Honninggrillet nektarin med Balsford Sommerhonning (Honning i Nord), serveres med vaniljeis

1a, 7

Jordbær sorbet

Toppet med rosévin og roseblader

165,-

12, inneholder alkohol



Barnemeny

Fish n' Chips

125,-

Med salat og pommes frites

1a, 4, 7, 10

Pannekaker

135,-

Med karamellisert spekeskinke og jordbær

1a, 7

Mini pizza

185,-

Mild pizza med ost og skinke

1a, 7

Pasta Carbonara

135,-

Penne pasta med kremet ostesaus og bacon

1a, 7

Minibiff

185,-

Liten biff servert med grønnsaker og pommes frites

Fritert kylling

185,-

Salat og frises

1a, 3, 7, 12, (6)

Burger

185,-

Med salat og frises

1a, 7



Alkoholfritt

Mack Freeze (FL 0.33 l.).....	66,-
lc	
Kronenbourg (FL 0.33 l.).....	71,-
1a, 1c	
Erdinger (FL 0.5 l.).....	95,-
1a, 1c	
Liefmans Fuitesse(FL 0.25 l.).....	75,-
Musserende vin (gl.).....	90,-
1a, 1c	
Rødvin (gl.).....	80,-
1a, 1c	
Hvitvin (gl.).....	80,-
1a, 1c	

Mineralvann

Frigard bringebær limonade(0.5 l.).....	65,-
Fentimans Rose(0.5 l.).....	65,-
Coca Cola, Fanta, Sprite	
(0.33 l.).....	47,-
(0.5 l.).....	58,-
Bonaqua	
(0.33 l.).....	49,-
San Pelegrino	
(0,75 l.).....	85,-
Premium juice	
Glass.....	70,-
Flaske.....	195,-
Appelsin eller eple juice.....	47,-

Øl

Mack pilsner - Tappøl	
(0.5 l.).....	104,-
(0,33 l.).....	78,-
Mack Isbjørn Lite - Tappøl	
(0.5 l.).....	104,-
(0,33 l.).....	78,-
Mack Haakon(FL 0.33 l.).....	95,-
lc	
Mack Arctic(FL 0.33 l.).....	95,-
1a, 1c	
Mack IPA(FL 0,33 l.).....	95,-
1a, 1c	
Erdinger Weissbier(FL 0.5 l.).....	130,-
1a, 1c	
Erdinger Dunkel(FL 0.5 l.).....	135,-
1a, 1c	
Kronenbourg Blanc(FL 0.33 l.).....	123,-
1a, 1c	
Corona(FL 0.33 l.).....	105,-
lc	
B 13 Saison(FL 0.33 l.).....	96,-
lc	
Graff Dead Kitty(FL 0.33 l.).....	121,-
1c-d,7	
Liefmans Fuitesse(FL 0.25 L.).....	96,-
Cider	
Mack Cider(FL 0,33 l.).....	110,-
lc	
Kopparberg Jordbær/lime(FL 0.33).....	120,-
12	
Mack Ginger and Chilli(FL 0.33 l.).....	109,-
1a, 1c	

Musserende vin

Prosecco

gl. 110,- bt. 495,-

(12)

Ayala Brut Vintage

bt. 775,-

(12)

Bollinger Brut Special Cuvee

bt. 1.195,-

(12)

Henriot Blanc de Blancs

bt. 1.290,-

(12)

Dom Perignon Brut (2008)

bt. 2.950,-

(12)

Dom Perignon Brut Magnum (2008)

bt. 8.500,-

(12)

Portvin

Fiin Gammel Portviin (POR)

Tawny

gl. 120,-

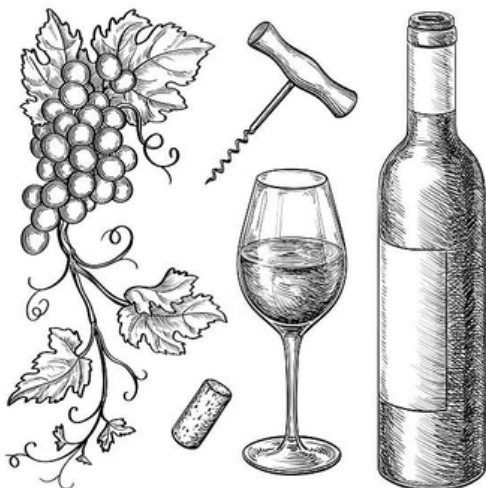
(12)

Graham's (POR)

Tawny 20 year old

gl. 185,-

(12)



Hvitvin

Riesling Vom Kalkstein (GER)

Riesling

gl. 120,- bt. 540,-

(12)

Santi (IT)

Pinot Grigio

gl. 135,- bt. 620,-

(12)

Fevre Petit Chablis (FRA)

Chardonnay

gl. 140,- bt. 650,-

(12)

Hautes-Côtes Nuits (FRA)

Chardonnay

gl. 160,- bt. 740,-

(12)

Cloudy Bay (NZL)

Sauvignon Blanc

bt. 875,-

(12)

La Chapelle Des Augustin (FRA)

Sauvignon Blanc/Sancerre

bt. 840,-

(12)

Chablis Grand Cru Bougros (FRA)

Chardonnay

bt. 1490,-

(12)

Rosé

La Croisade (FRA)

Cinsault

gl. 120,- bt. 550,-

(12)

Rødvin

Celeste (SP)

Tempranillo

gl. 120,- fl. 590

(12)

Gran Reserva Coronas (ESP)

Cabernet Sauvignon

gl. 120,- bt. 595,-

(12)

Tosalet Priorat (ESP)

Grenche

gl. 140,- bt. 630,-

(12)

Crozes Hermitage Les Jalets (FRA)

Syrah

gl. 150,- bt. 690,-

(12)

Delorme Houtes Cotê-de-Nuits (FRA)

Pinot Noir

gl. 160,- bt. 750,-

(12)

Chateau Musar (LBN)

Cabernet Sauvignon

bt. 1,090,-

(12)

Brunello de Montalcino (ITA)

Sangiovese

bt. 1,290,-

(12)



Brennevin

Gin

Bivrost	136,-
Hendrick's	136,-
Premium gin	136,-
Bombay	122,-

Vodka

Bivrost	131,-
Smirnoff	121,-
Belvedere	166,-

Rom

Bacardi	121,-
Bacardi Razz	121,-
Captain Morgan	
Dark rum	121,-
Captain Morgan	121,-
Zacapa	170,-

Diverse

Aperol Spritz	136,-
Campari	121,-
Martini	110,-
Sambucca	107,-
Tequila	107,-
Hot n'Sweet	107,-
Jägermeister	107,-
Fernet Branca	107,-

Akevitt

Bivrost Aquavit	107,-
Bivrost Midsumarblot	107,-
Bivrost Cask Aquavit	107,-
Gammel Opland	107,-

Likør

Bivrost Aquavit Liqueur	98,-
Baileys	88,-
Tia Maria	88,-
Kahlua	88,-
Grand Marnier	109,-
Cointreau	99,-
Fireball	107,-

Whiskey

Jameson	121,-
Jack Daniel's	121,-
Glenlivet 12yrs	129,-
Talisker 10yrs	141,-
Oban 14yrs	146,-
Knob Creek	165,-
Dalmore 12yrs	190,-
Maker's Mark	129,-

Cognac

Braastad V.S	121,-
Braastad V.S.O.P	126,-
Courvoisier V.S	139,-
Hennessy V.S	149,-
Martel V.S.O.P	139,-
Hennessy X.O.	255,-