

## Forretter & Deleretter

---

### Supper

---

Serveres med brød og pisket smør

#### Fjellskåls Fiskesuppe

Forrett 249,- | Stor porsjon 399,-

Kremet fiskesuppe med hvit og rød fisk, gulrøtter og purreløk. Toppet med bladpersille og urteolje fra GRØNN.

Legg til håndpillede reker +89,-

#### Fjellskåls Skalldyrsuppe

Forrett 395,- | Stor porsjon 595,-

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe og håndpillede reker. Toppet med bladpersille og estragonolje fra GRØNN.

#### Dagens Grønnsakssuppe

Forrett 209,- | Stor porsjon 349,-

Vegansk suppe med dagens utvalg av grønnsaker. Toppet med bladpersille og urteolje fra GRØNN

### Salater

---

Serveres med brød og pisket smør

#### Fjellskåls Cæsar Salat 395,-

Store håndpillede reker med blandet salat, krutonger og modnet parmesan. Velg mellom Klassisk – eller – Fjellskåls spicy Cæsar dressing

#### Norsk Hummer & Frisk Salat 785,-

Nykokt halv hummer servert med blandet salat, cherry tomater og rødløk. Toppet med mangodressing.

#### Sommersalat 355,-

Blandet salat med erter, zucchini og en fruktig vinaigrette. Toppet med salatost fra Rygge Meieri.

#### Tunfisk Tataki & Agurk Salat 475,-

Lynstekt tunfisk med en krydret og lett spicy agurksalat.

---

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra posjert egg 39,-

Ekstra Cæsar dressing 39,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fiskesuppe

**Fisk, Melk, Sulfitter, Selleri**

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Reker: **Skalldyr**

Allergener – Skalldyrsuppe

**Bygg, Skalldyr, Fisk, Soya,**

**Selleri, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**

Allergener – Grønnsakssuppe

**Selleri, Sulfitter**

(Spor: Skalldyr, Fisk, Bløtdyr)

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Cæsar salat: **Skalldyr**

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Parmesan: **Melk**

Krutonger: **Hvete, Rug**

Dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Hummer salat: **Skalldyr**

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Dressing: **Egg**

Allergener – Sommersalat

Vinaigrette: **Sulfitter**

Ost: **Melk**

Allergener – Tunfisk salat: **Fisk**

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Dressing: **Soya, Sesam, Sulfitter**

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Cæsar dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

## Forretter & Deleretter

---

### Carpaccio

---

Serveres med brød og pisket smør

#### **Carpaccio av Indrefilet** 299,-

Tynne skriver av cognac- og dijonmarinert indrefilet, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

#### **Carpaccio av Hval** 299,-

Tynne skiver av urtemarinert hvalkjøtt, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

#### **Carpaccio av Klippfisk** 299,-

Tynne skiver av klippfisk. Serveres med kapers, cherry tomater, ruccola og olivenolje.

### Røykt & Gravet

---

Serveres med brød, pisket smør og rømmesaus med rødløk, sitron og dill. Gravlaks serveres med sennepssaus.

#### **Gravlaks & Eldhusrøykt Laks** 289,-

Fjellskåls cognacmarinerte gravlaks med dill, sammen med eldhusrøykt laks. Bytt til røykt villaks for +70,-

#### **Eldhusrøykt Laks** 129,- | **Varmrøykt med Pepper** 129,-

#### **Eldhusrøykt Villaks** 199,-

#### **Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks** 129,-

#### **Eldhusrøykt Ørret** 129,-

#### **Eldhusrøykt Torsk** 129,-

#### **Eldhusrøykt Blåkke** 129,-

#### **Varmrøykt Sild «Bøklings»** 129,-

#### **Eldhusrøykt Makrell** 129,- | **Varmrøykt** 129,- | **Peppermakrell** 129,-

#### **Varmrøykt Ål** 199,-

#### **Varmrøykt Hval** 129,- | **Kaldrøykt** 129,-

---

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepssaus 29,-

Ekstra rømmesaus med rødløk, sitron og dill 39,-

Majones 19,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av indrefilet

**Sennep, Sulfitter**

Parmesan: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av hval

**Bygg, Fisk, Soya, Sulfitter**

Parmesan: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av klippfisk

**Fisk**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Sennepssaus (laktosefri): **Egg,**

**Melk, Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Gravlaks & røykt laks

**Fisk, Sennep**

Allergener – Laks: **Fisk**

Allergener – Villaks: **Fisk**

Allergener – Gravlaks: **Fisk, Sennep**

Allergener – Ørret: **Fisk**

Allergener – Torsk: **Fisk**

Allergener – Blåkke: **Fisk**

Allergener – Sild: **Fisk**

Allergener – Makrell: **Fisk**

Allergener – Ål: **Fisk**

**All røykt og marinert fisk kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr. Røykt hval kan inneholde spor av Skaldyr, Fisk og Bløtdyr**

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Sennepssaus (laktosefri): **Egg, Melk,**

**Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Majones: **Egg**

## Forretter & Deleretter

---

### Kaviarsymfoni

---

Serveres med ristet brød, rømme, rødlok og gressløk

#### **Kaviarsymfoni** 329,-

Fire typer norsk kaviar.

#### **ROGN Størcaviar Symfoni** 849,-

En smak av fire typer ROGN størcaviar.

### Løyrom & Lakserogn

---

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødlok og gressløk

#### **Kalix-Løyrom 50g** 499,-

#### **Lakserogn «Atlantic Caviar» 95g** 699,-

### ROGN Størcaviar

---

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødlok og gressløk

#### **Baerii Caviar**

15g 550,- | 30g 1100,- | 50g 1800,- | 125g 4500,-

#### **White Sturgeon Caviar**

15g 580,- | 30g 1150,- | 50g 1910,- | 125g 4700,-

#### **Oscietra Caviar**

15g 700,- | 30g 1400,- | 50g 2400,- | 125g 5500,-

#### **Oscietra Caviar Lys**

15g 850,- | 30g 1650,- | 50g 2600,- | 125g 6300,-

#### **Gold Imperial Caviar**

15g 750,- | 30g 1500,- | 50g 2500,- | 125g 6000,-

#### **Beluga Caviar**

15g 2000,- | 30g 3950,- | 50g 6500,- | 125g 16000,-

---

Bytt ut ristet brød med blinis +49,-

Ekstra ristet brød 29,-

Ekstra rødlok & dill 29,-

Ekstra rømme 39,-

Ekstra blinis 89,-

Allergener – Ristet brød: **Hvete, Rug**

Allergener – Rømme: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kaviar: **Fisk**

Allergener – Caviar: **Fisk**

Allergener – Ristet brød: **Hvete, Rug**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Kaviar: **Fisk**

Allergener – Ristet brød: **Hvete, Rug**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Caviar: **Fisk**

Allergener – Ekstra

Blinis: **Hvete, Egg, Melk**

Ristet brød: **Hvete, Rug**

Rømme: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

## Forretter & Deleretter

---

### Sashimi

---

Serveres med ponzusaus. Soyasaus er tilgjengelig på forespørsel.

**Aurora-Laks** 219,-

**Regnbueørret** 219,-

**Kveite** 269,-

**Kongemakrell «Hamachi Kingfish»** 289,-

**Tunfisk «Yellowfin»** 269,-

**Tunfisk «Bluefin»** 349,-

**Tunfisk «Bluefin» Chu-Toro** 399,-

**Dundrun Kamskjell** per stk 299,-

**Kuskjell** per stk 249,-

**Teppeskjell** per stk 79,-

**Kråkeboller (Grønn/Rød)** per stk 249,-

---

Ekstra ponzusaus 39,-

Ekstra soyasaus 29,-

Fersk wasabi (5 gram) 129,-

Syltet ingefær 29,-

### Østers

---

Serveres på is med sitron. Mignonettesaus og Tabasco på forespørsel.

**Boudeuse No. 5** per stk 95,-

**Gillardeau No. 3** per stk 115,-

**Regal d'Or No. 3** per stk 129,-

**Flatøsters fra Bømlo / Øygarden** per stk 129,-

**Stillehavsøsters fra Øygarden** per stk 119,-

**Posjerte østers** 3 stk 355,-

Dagens utvalg. Inneholder eple, daikon, kjørvæl og GRØNN-olje.

---

Ekstra mignonette 29,-

Gratinert øster per stk +15,-

Gratinert med kjørvæl-estragonsmør og parmesan.

Allergener – Sauser  
Ponzusaus: **Fisk, Soya**  
(Spor: Bløtdyr)  
Soyasaus: **Hvete, Soya**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks, Ørret, Kveite,  
Kongemakrell, Tunfisk  
**Fisk**  
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Allergener – Kamskjell, Kuskjell,  
Teppeskjell, Kråkeboller  
**Bløtdyr**  
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Sauser  
Ponzusaus: **Fisk, Soya**  
(Spor: Bløtdyr)  
Soyasaus: **Hvete, Soya**  
Soyasaus (glutenfri): **Soya**  
Wasabi: **Sennep**

Allergener – Mignonettesaus  
**Sulfitter**

Allergener – Østers  
**Bløtdyr**  
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Gratinert østers  
**Melk, Bløtdyr**  
(Spor: Skalldyr, Fisk)

## Forretter & Deleretter

---

### Levende Kamskjell

---

Serveres med brød og pisket smør

#### **Dundrun Kamskjell** per stk 299,-

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

#### **Dundrun Kamskjell & Caviar** per stk 465,-

Pannestekt, beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar.

### Skjell

---

Serveres med brød og pisket smør

#### **Blåskjell**

Forrett 249,- | Stor porsjon 465,-

Dampet med hvitløk, sjalottløk, urter og vin. Serveres med aioli.

#### **Blåskjell i Kremet og Spicy Saus**

Forrett 269,- | Stor porsjon 489,-

Dampet i en kremet og spicy saus med hvitløk, persille, chili og olivenolje.

#### **O-Skjell fra Øygarden** per stk 189,-

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

#### **Norske Knivskjell**

Forrett 425,- | Stor porsjon 845,-

Sautert med kjørvel-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili.

#### **Teppeskjelltartar** 299,-

Teppeskjell med en krydret og lett spicy dressing.

---

Pommes frites 89,-

Hvitløksbrød 59,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra aioli 29,-

Majones 19,-

Chili aioli 29,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Allergener – Kamskjell & Caviar

**Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blåskjell: **Bløtdyr,**

**Sulfitter**

Aioli: **Egg**

Allergener – Spicy blåskjell

**Melk, Bløtdyr**

Allergener – O-skjell

**Melk, Bløtdyr**

Allergener – Knivskjell

**Melk, Bløtdyr**

Allergener – Teppeskjell: **Bløtdyr**

Dressing: **Soya, Sesam, Sulfitt**

**All kamskjell og skjell kan inneholde spor av Skalldyr og Fisk**

Allergener – Ekstra

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

## Forretter & Deleretter

---

### Reker, Sjøkreps & Hummer

---

Serveres med brød og pisket smør

#### Ferske Fjordreker

Forrett 295,- | Stor porsjon 585,-

Serveres med sitron og majones.

#### Store Ferske Fjordreker

Forrett 395,- | Stor porsjon 785,-

Serveres med sitron og majones.

#### Store Tigerreker 475,-

To pannestekte tigerreker i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

#### Sjøkreps

Forrett 599,- | Stor porsjon 1189,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - nykokt og avkjølt

#### Levende Sjøkreps fra vårt Akvarium

2199,- per kg | Hale sashimi +99,- per stk

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - dampet - eller - hale sashimi

#### Norsk Hummer

Hel Hummer 1995,- | Hale sashimi +299,-

Serveres med sitron og majones.

Dampet - eller - grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - 50/50 - eller - hale sashimi

#### Levende Norske Hummer fra vårt Akvarium

2999,- per kg (min. 600g) | Hale sashimi +299,-

Serveres med sitron og majones.

Dampet - eller - grillet med kjørvæl-estragonsmør - eller - grillet med hvitløksolje - eller - 50/50 - eller - hale sashimi

---

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener – Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener – Tigerreker

Skalldyr, Melk, Sulfitter

Allergener – Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener – Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener – Hummer

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener – Hummer

Skalldyr

Majones: Egg

**All reker, sjøkreps og hummer kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr**

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

## Forretter & Deleretter

---

### Krabbe

---

Servert med brød og pisket smør

#### Krabbeklør

Forrett 545,- | Stor porsjon 1075,-

Serveres avkjølt med sitron og sennepsmajones.

#### Snøkrabbe

Forrett 625,- | Stor porsjon 1225,- | Hele klør og bein 300,- per 100g

Serveres med sitron og majones.

Kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

#### Kongekrabbebein

Forrett 1125,- | Stor porsjon 2225,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

#### Levende Snøkrabbe fra vårt Akvarium

Forrett 725,- | Stor porsjon 1425,-

Hele klør og bein 350,- per 100g | Hel krabbe 1999,- per kg

Serveres med sitron og majones.

Dampet – **eller** – grillet med hvitløksolje

#### Levende Kongekrabbe fra vårt Akvarium

Forrett 1245,- | Stor porsjon 2465,-

Hele klør og bein 560,- per 100g | Hel krabbe 3499,- per kg

Serveres med sitron og majones.

Dampet – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Krabbeklør: **Skalldyr**

Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**

Allergener – Snøkrabbe: **Skalldyr**

Majones: **Egg**

Allergener – Kongekrabbe: **Skalldyr**

Majones: **Egg**

Allergener – Snøkrabbe: **Skalldyr**

Majones: **Egg**

Allergener – Kongekrabbe: **Skalldyr**

Majones: **Egg**

---

#### All krabbe kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Sennepsmajones: **Hvete,**

**Egg, Melk, Sennep**

Majones: **Egg**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepsmajones 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

## Forretter & Deleretter

---

### Blekksprut & Akkar

---

Serveres med brød og pisket smør

#### Blekksprut

Forrett 495,- | Stor porsjon 965,-

Pannestekt, servert med vår signatur ponzusaus og koriander.

#### Akkar

Forrett 495,- | Stor porsjon 965,-

Pannestekt i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili. Serveres med aioli.

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra aioli 29,-

Chili aioli 29,-

### Ost & Spekemat

---

#### Fjellskåls Ost- og Speketårn 1399,-

Anbefales for 2 eller flere personer. Et utvalg av 6 lokale og europeiske oster, samt 3 typer spekemat. Serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Ekstra kjeks 39,-

### Fish & Chips

---

Serveres med pommes frites, ketsjup, tartarsaus og blandet salat toppet med vinaigrette

#### Fish & Chips 395,-

Torsk panert i en luftig øltempura.

#### Dagens Fish & Chips 365,-

Dagens fisk panert i en luftig øltempura.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra tartarsaus 29,-

Malteseddik 19,-

Ertepuré 59,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blekksprut

**Soya, Bløtdyr, Hvete**

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Akkar

**Soya, Bløtdyr**

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Aioli: **Egg**

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Allergener – Ost- og speketårn

Ost: **Melk**

Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Kjeks

**Hvete, Melk, Egg, Soya**

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Tilbehør

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Pommes frites: (Spor: Hvete)

Allergener – Fish & Chips

**Hvete, Fisk**

Allergener – Dagens Fish & Chips

**Hvete, Fisk**

**All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr**

Allergener – Ekstra

Søtpotetfries: (Spor: Hvete)

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Malteseddik: **Bygg**

Ertepuré: **Melk**

## Fisk

---

Serveres med sesongens grønnsaker og saltbakte småpoteter

### Torskeloin 595,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Piggvar 695,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Kveite 625,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Breiflabb 595,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skaldyrsaus med safran.

### Aurora-Laks 495,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødøk, dill og sitron.

### Regnbueørret 565,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødøk, dill og sitron.

### Flyndre på Beinet 495,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

### Sild 425,-

Hel ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

### Langeloin 495,-

Dampet, serveres med skaldyrsaus med safran.

### Uer 585,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Dagens Fisk 425,-

Spør din kelner om dagens utvalg.

---

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus med rødøk, dill og sitron 39,-

Ekstra smørsaus eller skaldyrsaus med safran 49,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

**En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15**

Allergener – Tilbehør  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Allergener – Torskeloin: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Piggvar: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kveite: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Breiflabb: **Fisk**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfit, Bløtdyr**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks: **Fisk**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømme: **Melk**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Regnbueørret: **Fisk**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømme: **Melk**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Flyndre: **Fisk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sild: **Fisk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Lange: **Fisk, Melk**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfit, Bløtdyr**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havuer: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dagens fisk: **Fisk**  
**Bygg, Skaldyr, Melk, Sulfit, Bløtdyr, Sennep**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

**All Fisk kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr**

Allergener – Ekstra  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømmesaus: **Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfit**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfit, Bløtdyr**  
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfit**

## Tradisjonelle Sesongretter

---

### Forrett

---

Serveres kaldt med brød og pisket smør

#### **Klippfisk Carpaccio** 299,-

Tynnskåret klippfisk, serveres med kapers, cherry tomater, ruccola og olivenolje.

### Hovedrett

---

#### **Makrellfilet** 495,- | **Hel Makrell** 699,-

Pannestekt makrellfilet med smør eller ovnsbakt hel makrell med hvitløksolje, serveres med saltbakte småpoteter, sommerkål, sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

#### **Flekksteinbit** 585,-

Pannestekt, serveres med saltbakte småpoteter, sommerkål, sesongens grønnsaker og skaldyrsaus.

#### **Villaks** 795,-

Ovnsbakt, serveres med saltbakte småpoteter, sommerkål, sylteagurk og rømmesaus med rødløk, dill og sitron.

#### **Spekesild** 395,-

Modnet sukkersaltet sildefileter, serveres med poteter, syltede rødbeter, rødløk, dill og rørosrømme.

#### **Hvalbiff** 585,-

Pannestekt hval, serveres med sellerirotpuré, sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Velg mellom soppstuing - eller - rødvinssaus

«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,-

---

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 129,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus 39,-

Ekstra smørsaus eller skaldyrsaus med safran 49,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing eller rødvinssaus 49,-

Pommes frites 79,-

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

**En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15**

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Klippfisk carpaccio: **Fisk**

Allergener – Makrell: **Fisk**

Sommerkål: **Melk**

Sylteagurk: **Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Flekksteinbit: **Fisk**

Sommerkål: **Melk**

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk,**

**Melk, Sulfitter, Bløtdyr**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Villaks: **Fisk**

Sommerkål: **Melk**

Sylteagurk: **Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Spekesild: **Fisk**

Salat: **Egg, Melk, Selleri, Sennep**

Allergener – Hvalbiff: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Grønnsaker: **Melk**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Soppstuing: **Melk**

Hummerhale: **Skaldyr, Melk**

**Alle sesongbaserte retter kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr**

Allergener – Ekstra

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Sylteagurk: **Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk,**

**Sulfitter, Bløtdyr**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

## Hel fisk & fisk på beinet

Tilgjengelighet kan variere avhengig av fangst.  
Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter.

### Piggvar på Beinet 1999,-

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Kveite på Beinet 1899,-

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Hel Sjøtunge 1899,-

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Hel Uer 1399,-

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

### Hel Fjellørret 1299,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

### Hel Telemarksrøye 1299,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

### Hel Dorade

(≈ 0.5kg) 949,- | XL (≈ 1.3kg) 2299,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skaldyrsaus med safran.

### Hel Havabbor

(≈ 0.5kg) 949,- | XL (≈ 1.3kg) 2299,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skaldyrsaus med safran.

### Hel St. Petersfisk 949,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skaldyrsaus med safran.

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 129,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus med rødlok, dill og sitron 39,-

Ekstra smørsaus eller skaldyrsaus med safran 49,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

**En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15**

Allergener – Tilbehør  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Allergener – Piggvar: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kveite: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sjøtunge: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havuer: **Fisk, Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fjellørret: **Fisk**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømmesaus: **Melk**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Telemarksrøye: **Fisk**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømmesaus: **Melk**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dorade: **Fisk**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havabbor: **Fisk**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – St. Petersfisk: **Fisk**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**  
Melkefrie alternativer tilgjengelig

### All Fisk kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Rømmesaus: **Melk**  
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**  
Skaldyrsaus: **Bygg, Skaldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**  
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

## Skalldyrsymfonier

---

### Skalldyrsymfoni 995,-

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet sjøkreps med hvitløksolje.

Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokt og avkjølt.

Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Komplementer skalldyrfatet deres med fersk kongekrabbe 560,- per 100g

### Stor Skalldyrsymfoni 2395,-

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet norsk hummer og sjøkreps med

hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokte og avkjølte.

Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

Komplementer skalldyrfatet deres med fersk kongekrabbe 560,- per 100g

### Krabbesyfoni 1949,-

En kombinasjon av kongekrabbe, snøkrabbe og taskekrabbe klør.

Serveres kokt og avkjølt - eller - grillet med hvitløksolje

### Snøkrabbe, Blåskjell & Fjordreker 895,-

Ferske reker serveres kokt og avkjølt.

Snøkrabbe serveres kokt og avkjølt - eller - grillet med hvitløksolje

Blåskjell dampet med hvitløk - eller - i en kremet spicy saus

### Norsk Hummer, Kongekrabbe & Sjøkreps 2199,-

Grillet med hvitløksolje - eller - kokt og avkjølt

Komplementer skalldyrfatet deres med gratinerte kamskjell per stk +299,-

---

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Allergener - Skalldyrsymfoni  
**Skalldyr, Bløtdyr**  
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

Allergener - Skalldyrsymfoni  
**Skalldyr, Bløtdyr**  
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

Allergener - Krabbesyfoni  
**Skalldyr**

Allergener - Snøkrabbe, blåskjell &  
fjordreker: **Skalldyr, Bløtdyr**  
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener - Hummer, kongekrabbe &  
sjøkreps: **Skalldyr**

Allergener - Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

#### All skalldyrsymfonier kan inneholde spor av Fisk

Allergener - Ekstra  
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**  
Brød: **Hvete, Rug**  
Pisket smør: **Melk**  
Majones: **Egg**  
Aioli: **Egg**  
Chili aioli: **Egg**  
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)  
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

## Vår Signatur Skalldyrtårn

Spør din kelner om veiledning for å skreddersy den perfekte tilberedningen av tårnet deres.

### Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

2395,- per person (min. 2 pers.)

Vårt signatur-skalldyrtårn. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dundrun kamskjell, gratinert med kjørvæl-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-estragonsmør. Østers serveres naturell eller gratinert. Blåskjell kan dampes i hvitløk eller i en kremet spicy saus.

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +299,-

Legg til snøkrabbe tilberedt etter deres ønske per person +280,-

### Fjellskåls «Live Selection»

3500,- per person (min. 2 pers.)

Vår mest eksklusive skalldyropplevelse. Levende norsk hummer, sjøkreps, snøkrabbe og kongekrabbe, hentes rett fra akvariet vårt og tilberedes etter deres ønske: dampet, grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-estragonsmør. Pannestekt Dundrun kamskjell med beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar. Levende Dundrun knivskjell sautert med kjørvæl-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili. Østers serveres naturell eller gratinert.

Gjør den eksklusive opplevelsen komplett med ROGN stør caviar, passer som forret, eller for å komplimentere skalldyrene.

Se vårt fulle caviarutvalg på side 3.

## ROGN Størcaviar

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og gressløk

### White Sturgeon Caviar

15g 580,- | 30g 1150,- | 50g 1910,- | 125g 4700,-

### Oscietra Caviar Lys

15g 850,- | 30g 1650,- | 50g 2600,- | 125g 6300,-

### Beluga Caviar

15g 2000,- | 30g 3950,- | 50g 6500,- | 125g 16000,-

Hvitløksbrød 69,-

Ekstra brød og pisket smør 69,-

Ekstra pisket smør 29,-

Majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Allergener – Luxury

Skalldyr, Bløtdyr

Gratinerte (kamskjell/østers): Melk, Bløtdyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Spicy blåskjell: Melk, Bløtdyr

Majones: Egg

Allergener – Snøkrabbe: Skalldyr

Allergener – Live Selection

Skalldyr, Bløtdyr, Melk

White sturgeon caviar: Fisk

Gratinerte (østers): Melk, Bløtdyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

All Skalldyrtårn kan inneholde spor av Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug

Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Pommes frites: (Spor: Hvete)

Sidesalat vinaigrette: Sennep,

Sulfitter

## Kjøtt

---

### Indrefilet av Storfe 845,-

200g Mørnet indrefilet av norsk storfe fra NYYYT – en krysning mellom Wagyu og Angus. Pannestekt og serveres med sellerirotpuré, ovnsbakte sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Soppstuing – **eller** – rødvinssaus

«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,-

Allergener – Indrefilet: **Melk**  
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**  
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**  
Soppstuing: **Melk**  
Hummerhale: **Skaldyr**

### Wagyu Indrefilet Tataki 950,-

100g Japansk A5 Wagyu fra Kagoshima, fullblods, marmoreringsgrad 8-12. Serveres medium-rare i skiver med yakiniku-saus.

Allergener – Wagyu  
Yakiniku: **Sesam, Soya**

### Reinsdyr Indrefilet 795,-

Serveres medium-rare, med saltbakte småpoteter, ovnsbakte sesongens grønnsaker og pannestekt sopp.

Soppstuing – **eller** – rødvinssaus

Allergener – Reindeer  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**  
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**  
Soppstuing: **Melk**

### Fjellskåls Signatur Burger 425,-

180g saftig burgerkjøtt fra NYYYT av norsk wagyu- og anguskrysning. Modnet cheddarost, rødløk, salat, sylteagurk og vår signatur hamburgerdressing. Serveres med pommes frites, aioli og ketsjup.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Allergener – Burger  
Brød: **Hvete, Melk**  
Ost: **Melk**  
Sylteagurk: **Sennep**  
Dressing: **Egg, Soya, Sesam, Sennep**  
Aioli: **Egg**  
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)  
Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

## Vegetar

---

### Kremet Soppasta med Parmesan 349,-

Tagliatelle i en kremet saus med en blanding av kongeøsterssopp, Blågrå østerssopp og shiitakesopp, toppet med modnet parmesan.

Allergener – Pasta  
**Hvete, Melk, Sulfitter**  
Parmesan: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

---

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 129,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing eller rødvinsau 49,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra aioli 29,-

Pommes frites 89,-

Søtpotetfries 95,-

Sidesalat liten 119,- | stor 189,-

Allergener – Ekstra  
Grønnsaker: **Melk, Selleri**  
Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**  
Soppstuing: **Melk**  
Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**  
Aioli: **Egg**  
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)  
Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)  
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

## Tilbehør

---

**Sidesalat** liten 119,- | stor 189,-

Salat, cherry tomater, rødløk og agurk. Toppet med vinaigrette.

**Brød & pisket smør** 69,-

**Glutenfritt brød** 49,-

**Gluten- og laktosefritt brød** 49,-

**Hvitløksbrød** 69,-

**Glutenfritt hvitløksbrød** 69,-

**Gluten- og laktosefritt hvitløksbrød** 69,-

**Saltbakte småpoteter** 89,-

**Pommes frites** 89,-

**Søtpotetfries** 95,-

**Dampet brokkolini** 129,-

**Ovnsbakte sesongens grønnsaker** 129,-

**Ertepuré** 59,-

**Sellerirotpuré** 109,-

**Fersk wasabi (5 gram)** 129,-

**Syltet ingefær** 29,-

## Sauser

---

**Smør** pisket 29,- | smeltet 19,-

**Aioli** liten 29,- | stor 59,-

**Chili aioli** liten 29,- | stor 59,-

**Ketsjup** 29,-

**Majones** liten 19,- | stor 39,-

**Sennepsmajones** liten 29,- | stor 59,-

**Sennepssaus** liten 29,- | stor 59,-

**Rømme** 39,-

**Rømmesaus med rødløk, dill og sitron** 39,-

**Tartarsaus** liten 29,- | stor 59,-

**Malteseddik** 19,-

**Mignonettesaus** 29,-

**Hvitløksolje med et hint av chili** liten 29,- | stor 59,-

**Smørsaus** 49,-

**Skalldyrsaus med safran** 49,-

**Soppstuing** 49,-

**Rødvinsaus** 49,-

**Ponzusaus** 39,-

**Soyasaus** 29,-

Allergener - Tilbehør

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Glutenfritt brød: **Melk**

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Glutenfritt hvitløksbrød: **Melk**

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Ertepuré: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Wasabi: **Sennep**

Allergener - Sauser

Smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk, Sennep**

Sennepssaus (laktosfri): **Egg, Melk, Sennep**

Rømme: **Melk**

Rømmesaus: **Melk**

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Malteseddik: **Bygg**

Mignonettesaus: **Sulfitter**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinsaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Ponzusaus: **Fisk, Soya (Spor: Bløtdyr)**

Soyasaus: **Hvete, Soya**

## Desserter

---

### Crème Brûlée 229,-

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,-

Allergener - Creme brulee  
Egg, Melk  
Vin: Sulfitter

### Fjellskåls Gino 245,-

Bakt sesongens frukt og bær med hvit sjokolade og vaniljesaus

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,-

Allergener - Gino  
Melk  
Vin: Sulfitter

### Vaniljeis & ROGN Gold Caviar 449,-

Vaniljeis toppet med sprøtt karamellisert sukker og Caviar. Den perfekte kombinasjon av søtt og salt.

Anbefalt vinparing: Edel Ice-Cider – Åkre Gård 179,-

Allergener - Iskrem & Kaviar  
Fisk, Melk  
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)  
Vin: Sulfitter

### Iskrem

1 kule 119,- | 2 kuler 179,- | 3 kuler 239,-

Smaker: Vanilje | Sjokolade med sjokoladebiter | Brunost

Anbefalt drikkekombinasjon: Pistachio Liqueur 169,-

Allergener - Iskrem  
Melk  
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)  
Sjokolade: Melk, Soya  
Drikke: Nøtter

### Sorbet

1 kule 119,- | 2 kuler 179,- | 3 kuler 239,-

Smaker: Rabarbra | Bringebær | Jordbær

Anbefalt drikkekombinasjon: Vinsanto First Release Santorini 2016 219,-

Allergener - Sorbet  
(Spor: Melk, Peanøtter, Nøtter)  
Vin: Sulfitter

### Ostefat med Lokale & Europeiske Varianter

3 oster 289,- | 5 oster 449,-

Et utvalg av norske og europeiske oster fra de beste produsenter, serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Anbefalt vinparing: Château Gravas Sauternes 2019 159,-

Allergener - Ostefat  
Melk  
Kjeks: Hvete, Melk, Egg, Soya  
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)  
Vin: Sulfitter

## Desserter

---

### Bonbon

per stk 59,- | Kokkens utvalg (3 biter) 165,-

Prisvinnende håndlaget konfekt fra «Jentene På Tunet» fra Selbu

«Blåbærflyt» – Vanilje, blåbær og mørk sjokolade

«Brunostkaramell» – Brunostkaramell & mørk sjokolade

«Hasselknas» – Hasselnøtt og melkesjokolade

«Jordbærkyss» – Jordbær med mørk og hvit sjokolade

«Kaffekrutt» – Kaffe og hvit sjokolade

«Multefløyel» – Multe med tindved og hvit sjokolade

«Peanøttedrøm» – Salte peanøtter og karamellisert melkesjokolade

«Pistasjkrønsj» – Pistasj og melkesjokolade

«Sitronsmil» – Sitron, yuzu og hvit sjokolade

«Solbærdugg» – Solbær og mørk sjokolade

«Bringebær» – Bringebær

Anbefalt vinparing: Niepoort Colheita 2009 179,-

Allergener – Bonbon

Blåbærflyt: **Melk, Soya**  
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Brunostkaramell: **Melk**  
(Spor: Peanøtter, Soya, Nøtter)

Hasselknas: **Melk, Soya, Nøtter**  
(Spor: Peanøtter, Egg, Hvete)

Jordbærkyss: **Melk**  
(Spor: Peanøtter, Soya, Hvete)

Kaffekrutt: **Melk**  
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Multefløyel: **Melk**  
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Peanøttedrøm: **Melk, Soya, Peanøtter**  
(Spor: Nøtter)

Pistasjkrønsj: **Hvete, Soya, Melk, Nøtter**  
(Spor: Peanøtter)

Sitronsmil: **Melk**  
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Solbærdugg: **Soya, Melk**  
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Bringebær: **Soya, Nøtter, Melk**  
(Spor: Melk)



Skann QR-koden for å se galleriet vårt

