

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 Skalldyrssuppe

Forrett 395,- | Stor porsjon 595,-

Kremet skalldyrssuppe 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 – Skalldyrssuppe

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, 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 skalldyrsaus med safran.

Aurora-Laks 495,-

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

Regnbueørret 565,-

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, 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 skalldyrsaus 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 rødlok, dill og sitron 39,-

Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus 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**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, 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**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfit, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

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

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

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfit**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, 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 – rødvinsaus

«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 rødvinsaus 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**

Rødvinsaus: **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**

Rødvinsaus: **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 kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Kveite på Beinet 1899,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Sjøtunge 1899,-

Ovnsbakt med kjørvæl-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Uer 1399,-

Ovnsbakt med kjørvæl-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**

Skalldyr symfonier

Skalldyr symfoni 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 Skalldyr symfoni 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

Krabbesymfoni 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 - Skalldyr symfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Spicy blåskjell: **Melk**

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

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

Allergener - Kongekrabbe: **Skalldyr**

Allergener - Krabbesymfoni
Skalldyr

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

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

Allergener - Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

All skalldyr symfonier 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, Sulfit

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, Sulfit**
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, Sulfit**
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, Sulfit
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, Sulfit**
Aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfit**

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, Sulfit**

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: **Sulfit**

Smørsaus: **Melk, Sulfit**

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

Soppstuing: **Melk**

Rødvinsaus: **Melk, Selleri, Sulfit**

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**

Sjokoladefondant 245,-

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

Anbefalt vinparing: Ramos Pinto 20 Y.O. Tawny Port 209,-

Allergener – Sjokoladefondant
Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Sesam, Peanøtter, Nøtter)
Vin: **Sulfitter**

Bringebærsorbet & Rosé Frizzante 299,-

Bringebærsorbet toppet med Langmann Schilcher Frizzante. (Inneholder alkohol)

Anbefalt vinparing: Langmann Schilcher Frizzante 179,-

Allergener – Sorbet & frizzante
Sulfitter
(Spor: Melk, Egg, Nøtter, Peanøtter)
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: Langmann Schilcher Frizzante 179,-

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

