



# RØKENES GÅRD

- RESTAURANT OG GJESTEHUS

## MENY

### Forrett:

Gårdens røkte laks Kr 165  
Surdeigsbrød med kremost, sitronbåt og dillkvist  
F, GL, LA, SI

Klassisk blomkålsuppe Kr 140  
Serveres med hvitløkskrutonger og sprøstekt  
salgslagsbacon LØ, HL, GL, SE, LA

Smørstekt kalvebrissel Kr 165  
med Ravigotesaus, hjertesalat og timian  
GL, E, SN, SI, LØ, HL

Einerøkt ishavsrye Kr 155  
med mørlelse, nypotet og aioli GL, LA, E, SI, SN, HL

Carpaccio av vågehval Kr 150  
med blåbærsaus, mikrogrønt fra Den arktiske hage  
og «sprek nordlending» fra Den Sorte Gryte  
GL, SI, LA

### Hovedrett:

Slakterbiff med skogsopp Kr 285  
Sjysaus og trollpotet fra Eldaskogen  
HL, LØ, LA, SE

Flatbiff av dåhjort med portvinsaus Kr 315  
Savoikål, potetterte og stekt løk  
HL, LØ, LA, SE, SI

«Med haill fra mea» Dagens fiskkr 285  
tilberedes etter råvaretilgangen og kokkens lune

Boknafisk med tradisjonelt tilbehør Kr 325  
Gulrotstuing, potet og bacon med fett  
F, LA, GL

### Dessert:

Kalvedans, multer og honningkake. Kr 155  
LA, GL, E

Bringebær med hvit sjokoladekrem Kr 145  
sukkerbrød og marsipanlokk.  
LA, GL, E, NØ, SI

Brownie med iskrem og toffeesaus Kr 135  
LA, GL, E, NØ, SI

Herr Petters Tarte tartin Kr 150  
epler fra Alstahaug GL, LA, SI, E

**5-Retters meny kr 750, med vinpakke kr 1225**

**7-retters meny kr 900, med vinpakke kr 1495**

Vi komponerer og serverer gjerne flerretters menyer med utgangspunkt i denne menyen. Da kan det forekomme avvik fra beskrivelsene av rettene. Vinpakkene er sammensatt mtp menyen. La gjerne kjøkkenet bestemme menyen.

*Menybeskrivelsen er ikke fullstendig, så gi derfor beskjed om allergier på forhånd eller til din servitør.*

*Gluten GL, Skalldyr SK, Egg E, Fisk F, Soya S, Melk/Laktose LA, Nøtter NØ, Selleri SE, Sennep SN, Sesamfrø, Svoveldioksid og sulfitter, Lupin, Bløtdyr, Citrus SI, Løk LØ, Hvitløk HL*

