



FYRET

MAT & DRIKKE

MIDDAG

SMØRBRØD

GRAVLAKS 149,-
Serveres på fransk landbrød med hjemmelaget sennepssaus, agurk, tomat, sitron og dill.
F • Sp • G2 • M

RØKELAKS 149,-
Serveres på fransk landbrød med hardkokt egg, agurk, tomat, sitron, majones og dill.
F • G2 • M • E

HVALERREKER 149,-
Pillede reker fra Hvaler, servert på fransk landbrød med majones, tomat, agurk, sitron og dill.
S • G2 • M • E

KREMET TUNFISK 149,-
Oppskriften medbragt fra 42. Street N.Y. i 1961. Tunfiskrøre med majones, rødløk, paprika, champignon og karri. Servert på fransk landbrød med sitron og paprika.
F • G2 • E • M

AKEVITTSILD 149,-
Sild servert på rugbrød med rå eggeplomme, rømme, kapers, rødløk og dill. Oppskriften er et samarbeid mellom destillatør H. Heuch og Fyret.
F • G1 • M • E • SvSu

NOGET LUNT 149,-
Varm grov leverpostei servert på rugbrød med sprøstekt bacon, friskstekt champignon, rødbeter og sylteagurk.
G1 • M • SvSu

HAKKEBØFF 149,-
Hjemmelaget karbonade med bløtstekt løk, speilegg, sylteagurk, kapers og rødbeter.
G1 • L • E • SvSu

TARTAR 149,-
Grovkvernet oksekjøtt (ca 100g) Serveres med rugbrød, rå eggeplomme, rødbeter, sylteagurk, pepperot og rødløk.
Ønsker du å doble kjøttmengden + 50kr
E • G1 • SvSu

SUPPE

UNGARSK GULASJSUPPE 139,-
Toppet med rømme og persille. Serveres med fransk landbrød og smør.
G2 • E • M • Se • SvSu

DESSERT

CREME BRULEE fra Ek Gård 85,-
E • M

SJOKOLADEKAKE med krem 75,-
G2 • M

SALATER

TOMATSALAT MED MOZARELLA 149,-
Serveres på rucola med oliven, rødløk, basilikum.
Serveres med fransk landbrød og smør.
G2 • M

KYLLINGSALAT 169,-
Kylling fra Holte gård, hjemmelaget kremet dressing, rødløk, agurk, tomat & bacon. Serveres med fransk landbrød og smør.
Sp • G2 • M • E

GASCOGNESALAT 189,-
Rosastekt andebryst fra Holte gård, servert på rucola med soltørket tomat, friskstekt sopp, oliven, artiskokk, appelsin og basilikum.
Serveres med fransk landbrød og smør.
G2 • M • SvSu

BURGERE

LOFOTBURGER 169,-
Steinbitkarbonade, serveres på grovt hamburgerbrød med salat, hvitløksdressing, reker, tomat, sitron, hjemmelaget sennepsaus og dill.
F • G1 • G2 • M • E • S

SKIPPERBURGER 169,-
Ca. 250 g grovkvernet oksekjøtt fra *Slakter Strøm Larsen*. Krydret etter slakter Bob's oppskrift. Serveres på grovt hamburgerbrød med salat, rå løk, tomat, sylteagurk og hvitløksdressing
G1 • G2 • M

ELGBURGER 189,-
Ca. 250 g grovkvernet elgkjøtt fra *Slakter Strøm Larsen*. Serveres på grovt hamburgerbrød med salat og hvitløksdressing, bacon, champignon, sylteagurk, løk og tyttebær.
G1 • G2 • M

TILBEHØR

Urtestekte poteter ^{Se}	25,-	OBS! Burgeren stekes <i>medium</i> . Ønsker du den godt stekt, gi beskjed til servitøren.
Manchego ^M	35,-	
Gorgonzola ^M	35,-	
Bacon	25,-	
Champignon	15,-	
Speilegg ^E	15,-	

FYRETS SPESIAL

AKEVITTPLANKE 750,-
Beregnet til minimum 2 personer

Akevittsild med rå eggeplomme og rømme. Gravlaks med hjemmelaget sennepssaus Tartar av grovkvernet okse med eggeplomme og rå løk. Lun leverpostei med bacon Rugbrød og fransk landbrød med smør. Serveres på eikeplanke fra gammelt akevittfat, medfølger 4 x 2 cl akevitt.
F • E • M • Sp • G2 • G1

Vi anbefaler Simers Taffel, Bergens akevitt, Fjellmat, Lysholm og Trondhjems akevitt.

ALLERGENER

- G *GLUTEN*
G1 rug • G2 hvete • G3 bygg • G4 spelt
 - S *SKALLDYR*
 - E *EGG*
 - F *FISK*
 - M *MELK*
 - Se *SELLERI*
 - Sp *SENNEP*
 - Svsu *SVOVELDIOKSID & SULFITT*
 - Lu *LUPIN*
-