

LETT & LEDIG (serveres fra kl. 11-14)

Eggerøre toast, bacon, skivet avocado, tomatbønner & grillet tomat

Egg & bacon med fries

Omelett ost, vårløk, cherrytomat, sopp & bacon

Rekesmørbrød

Laks & eggerøre

Karbonadesmørbrød med speilegg

Smørbrød med laks, krepsehaler, reker & honey mustard dressing

Smørbrød med roastbeef, kokt egg, tomat, sylteagurk, sprøstekt løk & remulade

Biffsmørbrød med strimlet indrefilet av okse, cherrytomat,

karamellisert løk, aromasopp & bernaisesaus

Velg mellom loff eller alpebrød. Loff inneholder **hvete** & **bygg** .

Alpebrød inneholder **hvete** , **rug** , **havre** , **bygg** & **sesamfrø**

Kr. 149,-

Kr. 149,-

Kr. 149,-

Kr. 139,-

Kr. 139,-

Kr. 139,-

Kr. 139,-

Kr. 149,-

Kr. 189,-



SALATER (serveres fra kl. 11-22)

Cæsarsalat romanosalat, bacon, Stangekylling, krutonger & cæsardressing

Rekesalat med blandet salat, kokt egg, reker, avocado, cherrytomat,

paprika & rømmedressing

Pastasalat med penne pasta, pinjekjerner, rød løk, paprika,

granateple & grønn pesto. Med Stangekylling kr. 199,- (Vegetar-vegansk)

Biffsalat salatmix, biffstrimler, karamellisert løk, soltørket tomat, druer,

valnøtt, granateple, avocado & kremet balsamico

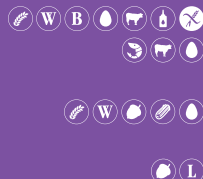
(Alle salater serveres med brød & smør om ønskelig)

Kr. 199,-

Kr. 199,-

Kr. 169,-

Kr. 219,-



RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-22)

Clubsandwich avocado, bacon, Stangekylling, jarslsberg &

honey mustard dressing. Serveres med fries.

Dampede blåskjell i kremet tomat saus med chili, urter & pommes frites

Fisk & skaldyr suppe kremet fiskesuppe med reker, kreps, blåskjell, laks & sei

Kremet hummersuppe toppet med kongekrabbe

Quesedilla med Stangekylling, smeltet ost, jalapenos, mais, paprika.

Toppes med rømme, pico de gallo & guacamole

Curry Mango kylling, ris, løk, paprika, aromasopp, sukkererter, casbeunøtter & chili

Flaguette med Stangekylling, salat, fetaost & rød pesto

Flaguette med strimlet indrefilet, salat, fetaost & rød pesto

Havariets gourmet burger honey mustard dressing, cheddar, bacon,

soltørket cherrytomat, agurk, rød løk kompot & fries

Elgkarbonader potetmos, tyttebær & grønnsaker. Serveres med viltsaus

Kr. 215,-

Kr. 199,-

Kr. 199,-

Kr. 229,-

Kr. 219,-

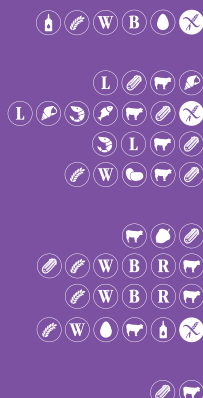
Kr. 199,-

Kr. 189,-

Kr. 199,-

Kr. 244,-

Kr. 219,-



PASTA (serveres fra kl. 11-22)

Skalldyrtagliatelle med kremet hummersaus, reker, krepsehaler,

blåskjell & kongekrabbe

Kyllingtagliatelle strimlet kyllingfilet fra Stange, kremet flotesaus,

aromasopp, rucicola, parmesan & trøffelolje

(Alle pastaretter serveres med brød & smør om ønskelig)

Kr. 229,-

Kr. 199,-



FORRETTER (serveres fra kl. 14-22)

Scampi pil pil frest i olivenolje, hvitløk & chili

Lakserullade med rømme, dijon sennep, løk & dill

Carpaccio av okse rucicola, pinjekjerner, parmesan & sitron

Skogsoppsuppe med sprøstekt bacon

Kr. 139,-

Kr. 149,-

Kr. 155,-

Kr. 149,-



VENTEDRINK

Tommasi Filodora Prosecco, glass

Kr. 122,-

KJØTT (serveres fra kl. 14-22)

Indrefilet av okse Serveres med sesongens grønnsaker.

Velg mellom bernaisesaus eller peppersaus.

Indrefilet av hjort med aromasopp, tyttebær, asparges,

potetmos & rotgrønnsaker. Serveres med viltsaus.

Havariets Provencale okse indrefilet, provencalepoteter & grønnsaker

Langtidsstekt lammeskank med sesongens grønnsaker & potetmos.

Serveres med provencesaus.

Til hovedrettene kan det velges mellom Saltbakte amadinepoteter,

fries, kokte poteter, røstipoteter eller potetmos.

Kr. 344,-

Kr. 385,-

Kr. 355,-

Kr. 329,-



FISK (serveres fra kl. 14-22)

Ishavsroyefilet pannstekes med creme fraichesaus, agurksalat & friske grønnsaker

Breiflabb blåskjell og scampi med kremet tomatisertsaus & friske grønnsaker

Smørdampet torsk med sprø bacon, rødbeter & erterpurè

Kr. 299,-

Kr. 359,-

Kr. 339,-



DESSERT (serveres fra kl. 11-22)

Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is

Eplekake med vaniljeis

Creme Brulè

Sjokoladefondant med mangosorbet

Istallerken assortert is med friske bær

Kr. 139,-

Kr. 115,-

Kr. 135,-

Kr. 159,-

Kr. 109,-



DESSERTDRINK

Irish Coffee

Tommasi Filodora Prosecco, glass

Kr. 132,-

Kr. 122,-

BARNEMENY (serveres fra kl. 11-22)

Barneburger med salat & dressing

1 egg & bacon med stekte poteter (serveres fra kl. 11-14)

Pasta med pølse

Kyllingnuggets med salat & pommes frites

Pommes frites med pølse

Ishavsroye med kremet saus, agurksalat & friske grønnsaker (fra kl 14-22)

Kr. 110,-

Kr. 82,-

Kr. 82,-

Kr. 92,-

Kr. 82,-

Kr. 139,-



HAVARIET

Mat

ALLERGENER

W Hvete

O Havre

Egg

Soya

Selleri

L Sulfitt

? Spør oss

B Bygg

G Gluten

F Fisk

M Melk

S Sennep

L Lupin

R Rug

S Skalldyr

P Peanøtter

N Nøtter

S Sesamfrø

B Blotdyr

Alle retter merket med



kan gjøres glutenfrie.
- Gi beskjed til din servitor!

Havariets åpningstider er fra 11.00 mandag t.o.m. lørdag & 12.00 søndag. Vårt kjøkken holder åpent fra 11.00 - 22.00.



Ønsker du å reservere bord til en annen anledning?
Gi beskjed til din servitor, eller ring oss på tlf. 33 35 83 90.

RØDVIN

Le Petit Gascon Rouge, Italia
Tommasi Bardolino, Italia
Stonewood Pinot Noir, USA
El Renegado Bobal, Spania
Lyngrove Shiraz Pinotage, Sør-Afrika
Marques de Valparaíso Roble, Spania
Olivier Ravoire Côtes du Rhône, Frankrike
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, Italia
Cannonball Merlot, USA
Amaranta Montepulciano d'Abruzzo, Italia
Marques de Vargas Reserva, Spania
Lady Laroze St.Emilion Grand Cru, Frankrike
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico, Italia
Casisano Brunello di Montalcino, Italia
Pio Cesare Barolo, Italia

gl. Kr. 98,-	Kr. 489,-	Ⓛ
gl. Kr. 99,-	Kr. 495,-	Ⓛ
gl. Kr. 104,-	Kr. 515,-	Ⓛ
gl. Kr. 104,-	Kr. 515,-	Ⓛ
	Kr. 515,-	Ⓛ
	Kr. 549,-	Ⓛ
	Kr. 549,-	Ⓛ
gl. Kr. 149,-	Kr. 659,-	Ⓛ
	Kr. 689,-	Ⓛ
	Kr. 699,-	Ⓛ
	Kr. 739,-	Ⓛ
	Kr. 879,-	Ⓛ
gl. Kr. 199,-	Kr. 949,-	Ⓛ
gl. Kr. 215,-	Kr. 1039,-	Ⓛ
	Kr. 1149,-	Ⓛ

HVITVIN

Pico A Pico Sauvignon Blanc, Chile
Tommasi Custoza, Italia
Tommasi Pinot Grigio, Italia
Hessenstein Riesling Feinherb, Tyskland
Pazo de San Mauro Albariño, Spania
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Frankrike
Petit Chablis Cave des Vignerons, Frankrike
Bourgogne Chardonnay, Quentin Jeannot, Frankrike
Chablis Domaine le Verger, Frankrike
Château Favray Pouilly-Fumé, Frankrike
Gustave Lorentz Riesling Burg, Frankrike
Sancerre Domaine des Buissonnes, Frankrike

gl. Kr. 99,-	Kr. 495,-	Ⓛ
gl. Kr. 104,-	Kr. 515,-	Ⓛ
gl. Kr. 109,-	Kr. 539,-	Ⓛ
gl. Kr. 112,-	Kr. 555,-	Ⓛ
	Kr. 549,-	Ⓛ
gl. Kr. 114,-	Kr. 559,-	Ⓛ
	Kr. 569,-	Ⓛ
	Kr. 595,-	Ⓛ
gl. Kr. 128,-	Kr. 599,-	Ⓛ
	Kr. 689,-	Ⓛ
	Kr. 689,-	Ⓛ
gl. Kr. 169,-	Kr. 749,-	Ⓛ

ROSÉVIN

Bois de la Neuve de Provence, Frankrike
Ultimate Provence, Frankrike
Ultimate Provence Magnum, Frankrike

gl. Kr. 104,-	Kr. 515,-	Ⓛ
	Kr. 599,-	Ⓛ
	Kr. 1199,-	Ⓛ

ALKOHOLFRIE VINER

Alkoholfri rødvin/hvitvin

gl. Kr. 79,-	Kr. 389,-	Ⓛ
--------------	-----------	---

DESSERTVIN

Tommasi Recioto 6 cl

Kr. 126,-	Ⓛ
-----------	---

CHAMPAGNE / MUSSERENDE

Tommasi Filodora Prosecco, gl.	Kr. 122,-	Ⓛ	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut	Kr. 619,-	Ⓛ
Tommasi Filodora Prosecco	Kr. 529,-	Ⓛ	Ruinart Brut	Kr. 999,-	Ⓛ
Moët & Chandon	Kr. 949,-	Ⓛ	Ruinart Blanc de Blancs	Kr. 1099,-	Ⓛ
Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr. 1049,-	Ⓛ	Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr. 2595,-	Ⓛ
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr. 1049,-	Ⓛ	Krug Grande Cuvée	Kr. 2795,-	Ⓛ

COGNAC

Baron Otard VSOP	Kr. 130,-	Hennessy XO	Kr. 205,-	Leyrat XO Elite	Kr. 222,-
Baron Otard XO	Kr. 205,-	Hennessy VSOP	Kr. 140,-	Leyrat Fine VS	Kr. 124,-
Martell Noblige	Kr. 149,-			Single Estate	

LIKØR

Tia Maria	Kr. 99,-	Kahlua	Kr. 99,-	Amaro Di Angostura	Kr. 109,-
Drambuie	Kr. 109,-	Cointreau	Kr. 109,-	Patròn XO Cafe	Kr. 126,-
St. Hallvard	Kr. 109,-	Xantè	Kr. 109,-	Luxardo Triplum	Kr. 99,- ☹
Baileys	Kr. 84,- ☹				

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr. 39,-	Macciato	Kr. 45,- ☹	Americano	Kr. 41,-
Cappuccino	Kr. 55,- ☹	Cafe au lait	Kr. 55,- ☹	Kakao med krem	Kr. 55,- ☹
Dobbel latte	Kr. 55,- ☹	Latte	Kr. 53,- ☹	Cortado	Kr. 45,- ☹
Espresso	Kr. 41,-	Cafe Mocca	Kr. 55,- ☹	Irish Coffee	Kr. 132,- ☹
Diverse kaffesmaker	Kr. 6,-				

MINERALVANN

Brus 0,33l	Kr. 52,-	Red Bull	Kr. 59,-
Brus 0,5l	Kr. 63,-	Eplemost/Appelsinjuice	Kr. 53,-
Brus glassflaske	Kr. 58,-	Olden/Olden Sitron	Kr. 53,-
Fuze Tea Peach	Kr. 58,-	Kuli	Kr. 35,-

ØL / CIDER

Hansa 0,5l	Kr. 95,-	Ⓛ	Grevens Pærecider	Kr. 96,-	Ⓛ
Hansa Lite 0,5l	Kr. 95,-	Ⓛ	Ginger Joe	Kr. 93,-	Ⓛ
Hansa 0,33l	Kr. 72,-	Ⓛ	Brew Dog Punk Ipa 0,33l	Kr. 120,-	Ⓛ
Heineken flaske	Kr. 93,-	Ⓛ	Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr. 105,-	Ⓛ
Sol	Kr. 93,-	Ⓛ	Nøgne Ø Wit 0,33l	Kr. 105,-	Ⓛ
Clausthaler	Kr. 58,-	Ⓛ	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33l	Kr. 105,-	Ⓛ
Clausthaler Pale Ale	Kr. 63,-	Ⓛ	Færder Skjærgård 0,33l	Kr. 99,-	Ⓛ
Aass Uten	Kr. 58,-	Ⓛ	Færder Belgisk Lys 0,33l	Kr. 99,-	Ⓛ
Newcastle Brown	Kr. 96,-	Ⓛ	Færder IPA 0,33l	Kr. 120,-	Ⓛ
Bulmers Cider 0,5l	Kr. 127,-	Ⓛ			
Bulmers Red Berries & Lime	Kr. 127,-	Ⓛ			

SNACKS

Chillinøtter/Peanøtter/Nøttemix	Kr. 52,-
---------------------------------	----------



HAVARIET

Drikke

Er det noe vi kan hjelpe deg med?
Spør gjerne en av våre dyktige servitører.
Inntil videre - bon appétit!

Visste du at du også kan besøke oss på
internett? På bavariet.no finner du alltid
oppdatert meny og andre kuriositeter.
Følg oss på [facebook.com/bavariet](https://www.facebook.com/bavariet)

