

HØSTMENY 2021

FROKOST (serveres fra kl. 11-14)

Egg & bacon med råstekte poteter

Eggerøre med toast, tomatbønner, avocado, bacon & grillet cherrytomat

SMØRBRØD (serveres fra kl. 11-16)

Rekesmørbrød

Skagensmørbrød

Biffsmørbrød med karamellisert løk, cherrytomater, sopp & Béarnaisesaus

Club Sandwich avocado, bacon, kylling, jarlsberg & honey mustard dressing

Serveres med råstekte poteter

Laks & Eggerøre

Karbonade & speilegg

Lun Leverpostei med sopp & bacon

Smashed avocado med rødløk, sesam, chili, lime, koriander, & granateple

SALATER (serveres fra kl. 11-22)

Cæsarsalat romanosalat, bacon, kylling, krutonger & cæsardressing

Pastasalat med penne, pinjekjerner, rød løk, paprika, granateple & grønn pesto

Med kylling kr 199,-

Biffsalat salatmix, biffstrimler, karamellisert løk, soltørket tomat, druer, valnøtt, granateple, avocado & kremet balsamico

Asiatisk Skalldyrsalat med kongekrabbe, scampi, kamskjell, agurk, avocado, sukkererter, vårløk, gulrot, koriander, chili, sesamfrø, teriyakisaus & chilimajones

PASTA (serveres fra kl. 11-22)

Rigatone med biff

Twisted Mac & Cheese sopp, paprika, pico de gallo, sliced kyllingbryst, cavatappi pasta & ostersaus

(Alle salater & pastaretter serveres med brød om ønskelig)

RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-22)

Gulasjsuppe

Fisk & skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med reker, kreps, blåskjell, laks & sei

Kremet Hummersuppe toppet med revet kongekrabbe. Med chili

Hjemmelaget Falafel med hummus, peppermynthesalat, grillet pitabrød & ranchdressing (Vegetar - kan lages vegansk)

Quesadilla med kylling, smeltet ost, jalapenos, mais, paprika. Toppes med rømme, pico de gallo & guacamole

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

Dampede Blåskjell i kremet tomatosaus med chili, urter & pommes frites

Flaguette med strimlet indrefilet, salat, fetaost & rød pesto

Havariets Burger honey mustard dressing, cheddar, bacon, soltørket cherrytomat, agurk, rødløkskompott & råstekte poteter med parmesanstrø

Pokebowl med salmalaks, sesamsoya, crispy salat, ris, agurk, avocado, mango, chili, reddik, vårløk, sesamfrø & chilimajones. (Kan gjøres vegansk 199,-)

FORRETTER (serveres fra kl. 14-22)

Fisk & skalldyrsuppe kremet fiskesuppe med reker, kreps, blåskjell, laks & sei

Kremet Hummersuppe toppet med revet kongekrabbe. Med chili

Kongekrabbe med brød, aioli & sitron

Carpaccio Duo Okse med ruccola, pinjekjerner, parmesan & sitron -

Salmalaks med sennepssaus, vårløk, granateple & sesam

Scampi Pil Pil frest i olivenolje, hvitløk & chili

KJØTT (serveres fra kl. 14-22)

Pepperbiff med ovnsbakt pastinakk, jordskokk, sellerirot, sopp, paprika, mais & rømme

Indrefilet av okse med bernaisesaus, ovnsbakt pastinakk, jordskokk, sellerirot, sopp & paprika

Havariets Provencale okse indrefilet, provencalepoteter & grønnsaker

Hjort med viltsaus, tyttebær, selleripurè, ovnsbakte rotgrønnsaker & potetmos

Konfittert and med potetmos, demiglaze smakssatt med appelsin, minigulrøtter, toppet med persille

FISK (serveres fra kl. 14-22)

Ishavsroyefilet pannestekt med creme fraiche saus, brokkolini, soyabønner & asparges

Kveite med pistasj crum, potetmos, sesongens grønnsaker & Beurre Blanc

Til hovedrettene velg mellom saltbakte amadinepoteter, råstekte poteter, røstipoteter, eller pommes frites.

DESSERTER (serveres fra kl. 14-22)

Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is

Eplekake med vaniljeis

Ostekake

Sjokoladefondant med karamellis

Creme Brulèe

Istallerken med friske bær

BARNEMENY (serveres fra kl. 11-22)

Barneburger med salat & dressing

Kyllingnuggets med salat & pommes frites

Pommes frites med 2 pølser

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

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 servitør, eller ring oss på tlf. 33 35 83 90.

Allergener

Kr 164,- (1,3,15,16)

Kr 164,- (1,3,7)

Kr 159,- (1,2,3,4,15,16)

Kr 159,- (1,2,3,4,7,10,15,16)

Kr 215,- (1,3,7)

Kr 229,- (1,3,7,10,15,16)

Kr 154,- (1,3,4,7)

Kr 154,- (1,3,7,15,16)

Kr 154,- (1,15,16)

Kr 154,- (1,15,16)

Kr 209,- (1,3,7,10,15,16)

Kr 179,- (1,7,8,15)

Kr 239,- (8,9,12)

Kr 299,- (1,2,3,6,10,11,12,14,15,16)

Kr 239,- (1,7,15)

Kr 249,- (1,6,7,15)

Kr 199,- (7)

Kr 215,- (1,2,4,7,9,12,14,15)

Kr 239,- (2,4,7,9,12,14)

Kr 205,- (1,6,7,11,15)

Kr 259,- (7,8,12)

Kr 215,- (1,2,4,7,12,14,15)

Kr 235,- (1,4,7,9,12,14)

Kr 215,- (1,7,12,15,16)

Kr 259,- (1,3,7,10,11,15,16)

Kr 259,- (1,3,4,6,11,12,15)

Kr 159,- (1,2,4,7,9,12,14,15)

Kr 169,- (2,4,7,9,12,14)

Kr 245,- (1,2,3,10,15)

Kr 179,- (4,7,10,11)

Kr 149,- (1,2)

Kr 365,- (7,9,12)

Kr 365,- (3,6,7,9,10)

Kr 375,- (7,9,12)

Kr 399,- (7,9,12)

Kr 369,- (7,9,12)

Kr 339,- (1,4,6,7,9,12,15)

Kr 389,- (1,4,7,8,9,12,15)

Kr 149,- (3,5,7,8)

Kr 129,- (1,3,6,7,8,15)

Kr 149,- (1,3,7,15)

Kr 169,- (1,3,7,8,15)

Kr 149,- (6,7)

Kr 119,- (3,7,8)

Kr 119,- (1,3,7,10,11,15)

Kr 119,- (1,3,10,15)

Kr 119,- (1,7)

Kr 159,- (1,4,6,7,9,12,15)



HELVÅVAREBITT

Mat

ALLERGENER

- | | | |
|--------------|--------------|-------------|
| 1. Gluten | 7. Melk | 13. Lupin |
| 2. Skalldyr | 8. Nøtter | 14. Bløtdyr |
| 3. Egg | 9. Selleri | 15. Hvete |
| 4. Fisk | 10. Sennep | 16. Bygg |
| 5. Peanøtter | 11. Sesamfrø | 17. Rug |
| 6. Soya | 12. Sulfitt | 18. Havre |

Alle retter merket med



kan gjøres glutenfrie.
- Gi beskjed til din servitør!

RØDVIN

	Glass	Flaske	Allergener
Le Petit Gascoun Rouge, Frankrike	Kr 105,-	Kr 519,-	(12)
Tommasi Bardolino, Italia	Kr 105,-	Kr 519,-	(12)
Beefsteak Club Malbec, Argentina		Kr 529,-	(12)
Stonewood Pinot Noir, USA	Kr 114,-	Kr 549,-	(12)
Stonewood Zinfandel, USA	Kr 114,-	Kr 559,-	(12)
Floralba Montepulciano D' Abruzzo, Italia	Kr 122,-	Kr 569,-	(12)
Vipava Lanthieri Barbera, Italia	Kr 119,-	Kr 579,-	(12)
Marques de Valparaíso Roble, Spania		Kr 615,-	(12)
Olivier Ravoire Côtes du Rhône, Frankrike		Kr 599,-	(12)
Bourgogne Pinot Noir, Frankrike	Kr 139,-	Kr 639,-	(12)
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, Italia	Kr 162,-	Kr 699,-	(12)
Cannonball Merlot, USA		Kr 699,-	(12)
Amaranta Montepulciano d' Abruzzo, Italia		Kr 739,-	(12)
Marques de Vargas Reserva, Spania		Kr 799,-	(12)
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico, Italia	Kr 225,-	Kr 1049,-	(12)
Casisano Brunello di Montalcino, Italia	Kr 245,-	Kr 1149,-	(12)
Pio Cesare Barolo, Italia		Kr 1399,-	

HVITVIN

Le Petit Gascoun, Frankrike	Kr 105,-	Kr 519,-	(12)
Tommasi Custoza, Italia	Kr 108,-	Kr 535,-	(12)
Zenato Pinot Grigio, Italia	Kr 115,-	Kr 549,-	(12)
Hessenstein Riesling Feinherb, Tyskland	Kr 119,-	Kr 579,-	(12)
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Frankrike	Kr 127,-	Kr 599,-	(12)
Pazo de San Mauro Albariño, Spania		Kr 599,-	(12)
Petit Chablis, Frankrike		Kr 599,-	(12)
Bourgogne Chardonnay, Quentin Jeannot, Frankrike	Kr 139,-	Kr 649,-	(12)
Chablis Domaine le Verger, Frankrike	Kr 139,-	Kr 659,-	(12)
Patrice Moreux Pouilly-Fumè, Frankrike		Kr 739,-	(12)
Tommasi Lugana Riserva, Italia		Kr 779,-	(12)
Patrice Moreux Sancerre, Frankrike	Kr 169,-	Kr 779,-	(12)
Pio Cesare Piodilei, Italia		Kr 1049,-	(12)

ROSÉVIN

Bois de la Neuve de Provence, Frankrike	Kr 110,-	Kr 535,-	(12)
Ultimate Provence, Frankrike	Kr 149,-	Kr 695,-	(12)
Ultimate Provence Magnum, Frankrike		Kr 1349,-	(12)

ALKOHOLFRIE VINER

Alkoholfri rødvin/hvitvin	Kr 85,-	Kr 399,-	(12)
---------------------------	---------	----------	------

DESSERTVIN

Tommasi Recioto 6 cl		Kr 136,-	(12)
----------------------	--	----------	------

CHAMPAGNE / MUSSERENDE

Tommasi Filodora Prosecco, gl.	Kr 129,- (12)	Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr 1099,- (12)
Tommasi Filodora Prosecco	Kr 569,- (12)	Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1099,- (12)
THR3 Monkeys Sparkling	Kr 529,- (12)	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut	Kr 659,- (12)
Raspberry & Peach		Ruinart Brut	Kr 1049,- (12)
Moët & Chandon	Kr 999,- (12)	Ruinart Blanc de Blancs	Kr 1099,- (12)
Nyetimber Classic Cuvée	Kr 1099,- (12)	Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr 2699,- (12)

COGNAC

Baron Otard VSOP	Kr 139,-	Hennessy XO	Kr 214,-	Leyrat XO Elite	Kr 232,-
Baron Otard XO	Kr 214,-	Hennessy VSOP	Kr 149,-	Leyrat Fine VS	Kr 133,-
Martell Noblige	Kr 158,-			Single Estate	

LIKØR

Tia Maria	Kr 106,-	Kahlua	Kr 106,-	Amaro Di Angostura	Kr 116,-
Drambuie	Kr 116,-	Cointreau	Kr 116,-	Patrön XO Cafe	Kr 133,-
St. Hallvard	Kr 116,-	Xantè	Kr 116,-	Luxardo Triplum	Kr 106,- (7)
Baileys	Kr 90,- (7)				

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr 42,-	Macciato	Kr 48,- (7)	Americano	Kr 44,-
Cappuccino	Kr 58,- (7)	Cafe au lait	Kr 58,- (7)	Kakao med krem	Kr 58,- (7)
Dobbel latte	Kr 58,- (7)	Latte	Kr 56,- (7)	Cortado	Kr 48,- (7)
Espresso	Kr 44,-	Cafe Mocca	Kr 58,- (7)	Irish Coffee	Kr 139,- (7)
Diverse kaffesmaker	Kr 8,-				

MINERALVANN

Brus 0,33l	Kr 55,-	Red Bull	Kr 65,-
Brus 0,5l	Kr 66,-	Eplemost / Appelsinjuice	Kr 56,-
Brus glassflaske	Kr 61,-	Olden / Farris Lime	Kr 61,-
Fuze Tea Peach	Kr 61,-	Kuli	Kr 37,-

ØL / CIDER

Hansa 0,5l	Kr 101,- (16)	Bulmers Cider 0,5l	Kr 134,- (12)
Hansa Lite 0,5l	Kr 101,- (16)	Bulmers Red Berries & Lime	Kr 134,- (12)
Hansa 0,33l	Kr 77,- (16)	Grevens Pærecider	Kr 102,- (12)
Hansa Mango IPA 0,5l	Kr 118,- (15,16)	Ginger Joe	Kr 99,- (12)
Heineken flaske	Kr 99,- (16)	Brew Dog Punk Ipa 0,33l	Kr 128,- (16)
Sol	Kr 99,- (16)	Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr 112,- (15,16)
Aass Uten	Kr 63,- (16)	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33l	Kr 112,- (15,16)
Clausthaler Pale Ale	Kr 69,- (15,16)	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l	Kr 118,- (15,16)
Newcastle Brown	Kr 102,- (16)	Færder Skjærgård 0,33l	Kr 105,- (15,16)
Weihenstephaner (Hveteøl) 0,5l	Kr 145,- (12)	Færder IPA 0,33l	Kr 128,- (16)
Weihenstephaner alkoholfri 0,5l	Kr 92,- (15)	Færder Pilsner 0,33l	Kr 105,- (16)

SNACKS

Diverse Nøtter	Kr 55,-
----------------	---------



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 havariet.no finner du alltid
oppdatert meny og andre kuriositeter.
Følg oss på [facebook.com/havariet](https://www.facebook.com/havariet)

