

Sommer Meny 2022

FROKOST (serveres fra kl. 11-14)

Egg & bacon med råstekte poteter

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

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

Serveres med fries

SMØRBRØD (serveres fra kl. 11-16)

Rekesmørbrød

Skagensmørbrød

Biffsmørbrød med strimlet indrefilét, balsamicoglasur, karamellisert løk, cherrytomater, sopp & Béarnaisesaus

Laks & Eggerøre

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

SALATER (serveres fra kl. 11-22)

Havariets spesialsalat med reker, blåskjell, krepsehaler,

røkelaks & rømmedressing

Cæsarsalat romanosalat, bacon, kylling, krutonger & cæsardressing

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

Biffsalat med strimlet indrefilét, salatmix, karamellisert løk, soltørket tomat, druer, valnøtt, balsamico, granateple & avocado

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

PASTA (serveres fra kl. 11-22)

Kyllingtagliatelle med strimlet kyllingfilet, aromasopp, fløtesaus, ruccola, parmesan & trøffelolje

Skalldyrtagliatelle med kremet tomat saus, pesto, parmesan, reker, krepsehaler & blåskjell

Salater & Pastaretter kan serveres med brød & smør om ønskelig.

RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-22)

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

Curry Mango kylling, løk, paprika, aromasopp, sukkererter, cashewnøtter, chili & ris (Kan gjøres vegetar-vegansk)

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

Flaguette med strimlet indrefilét, salat, fetaost & rød pesto

Scampi i spekeskinke med brød, camembert & salatmix

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

BURGERS (serveres fra kl. 11-22)

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

Vegansk Burger med biffomat, rødløk, avocado, mango, crispy salat, vegansk ost, sweet chili majones & råstekte poteter

Havariets Spicy Burger med stekt sopp, chili majones, karamellisert stekt løk, bacon & jarlsbergost. Serveres med fries

Legg til béarnaise dip, chilimajones dip eller aioli dip

FORRETTER (serveres fra kl. 14-22)

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

Kamskjell med beurre noisette, blomkålpuvè, ingefær & chili

Carpaccio av okse med ruccola, parmesan, pinjekjerner, vinagrette & sitron

Sashimi av salmalaks med granateple, vårløk, koriander & ponzusaus

Scampi Pil Pil frest i olivenolje, sitron, hvitløk & chili

KJØTT (serveres fra kl. 14-22)

Pepperbiff med peppersaus, sesongens grønnsaker, sopp, paprika, mais & rømme

Indrefilet av okse med bearnaisesaus, sesongens grønnsaker, sopp & paprika

Havariets Provencale okse indrefilet, provencalepoteter & grønnsaker

Grillet Kyllingbryst med sopp, soltørket tomat, spinat, grønnsaker, parmesan & spekeskinke

FISK (serveres fra kl. 14-22)

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

Kveite med beurre noisette, blomkålpuvè, brokkolini, ingefær & chili

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

DESSERTER (serveres fra kl. 11-22)

Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is

Eplekake med vaniljeis

Jordbær med is

Creme Brulée

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 179,- (1,3,15,16)
Kr 179,- (1,3,7,15,16)
Kr 249,- (1,3,7,10,15,16)

Kr 185,- (1,2,3,4,15,16)
Kr 189,- (1,2,3,4,7,10,15,16)
Kr 239,- (1,3,7,10,15,16)

Kr 175,- (1,3,4,7,15,16)
Kr 165,- (1,11,15)

Kr 269,- (1,2,4,6,7,15)

Kr 229,- (1,3,7,10,15,16)
Kr 229,- (1,7,8,15)

Kr 259,- (8,9,12)

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

Kr 249,- (1,3,6,7,15)

Kr 289,- (1,2,3,6,7,9,15)

Kr 239,- (1,2,4,7,9,12,14,15)

Kr 239,- (1,7,8)

Kr 249,- (1,4,7,9,12,14)

Kr 249,- (1,7,12,15,16)

Kr 259,- (1,2,6,7,15)

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

Kr 279,- (1,3,7,10,11,15,16)

Kr 249,- (1,6,11)

Kr 279,- (1,3,6,7)

Kr 32,-

Kr 179,- (1,2,4,7,9,12,14,15)

Kr 189,- (2,6,7,15)

Kr 189,- (1,7,8,15)

Kr 159,- (1,4,6,11,12,15)

Kr 169,- (1,2)

Kr 389,- (7,9,12)

Kr 389,- (3,6,7,9,10)

Kr 399,- (7,9,12)

Kr 319,- (6,7,9,13)

Kr 369,- (1,4,6,7,9,12,15)

Kr 415,- (4,6,7)

Kr 169,- (3,5,7,8)

Kr 149,- (1,3,6,7,8,15)

Kr 149,- (3,7,8)

Kr 159,- (6,7)

Kr 139,- (3,7,8)

Kr 129,- (1,3,7,10,11,15)

Kr 129,- (1,3,10,15)

Kr 129,- (1,7)

Kr 169,- (1,4,6,7,9,12,15)



HELVÅRRET

Mat

ALLERGENER

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

Alle retter merket med



kan gjøres glutenfrie.
- Gi beskjed til din servitør!

RØDVIN

Le Petit Gascoun Rouge, Frankrike
Tommasi Bardolino, Italia
Beefsteak Club Malbec, Argentina
Stonewood Pinot Noir, USA
Stonewood Zinfandel, USA
Floralba Montepulciano D' Abruzzo, Italia
Vipava Lanthieri Barbera, Slovenia
Marques de Valparaíso Roble, Spania
Olivier Ravoire Côtes du Rhône, Frankrike
Bourgogne Pinot Noir, Frankrike
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, Italia
Amaranta Montepulciano d' Abruzzo, Italia
Mothers Milk Shiraz, Australia
Marques de Vargas Reserva, Spania
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico, Italia
Casisano Brunello di Montalcino, Italia
Pio Cesare Barolo, Italia

Glass	Flaske	Allergener
Kr 115,-	Kr 529,-	(12)
Kr 115,-	Kr 529,-	(12)
	Kr 549,-	(12)
Kr 125,-	Kr 575,-	(12)
Kr 125,-	Kr 575,-	(12)
Kr 129,-	Kr 589,-	(12)
Kr 129,-	Kr 599,-	(12)
	Kr 639,-	(12)
	Kr 629,-	(12)
Kr 169,-	Kr 729,-	(12)
Kr 179,-	Kr 739,-	(12)
	Kr 779,-	(12)
	Kr 799,-	(12)
	Kr 869,-	(12)
Kr 265,-	Kr 1149,-	(12)
Kr 299,-	Kr 1349,-	(12)
	Kr 1599,-	

HVITVIN

Le Petit Gascoun, Frankrike
Tommasi Custoza, Italia
Hessenstein Riesling Feinherb, Tyskland
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Frankrike
Tommasi Pinot Grigio, Italia
Petit Chablis, Frankrike
Bourgogne Chardonnay, Quentin Jeannot, Frankrike
Chablis Domaine le Verger, Frankrike
Ultimate Provence White, Frankrike
Patrice Moreux Pouilly-Fumè, Frankrike
Tommasi Lugana Riserva, Italia
Patrice Moreux Sancerre, Frankrike
Pio Cesare Piodilei, Italia

Kr 115,-	Kr 529,-	(12)
Kr 119,-	Kr 539,-	(12)
Kr 129,-	Kr 579,-	(12)
Kr 135,-	Kr 599,-	(12)
	Kr 599,-	(12)
Kr 149,-	Kr 629,-	(12)
Kr 159,-	Kr 669,-	(12)
Kr 165,-	Kr 689,-	(12)
	Kr 729,-	(12)
	Kr 769,-	(12)
	Kr 819,-	(12)
Kr 185,-	Kr 819,-	(12)
	Kr 1149,-	(12)

ROSÉVIN

Chateau Robert, Frankrike
Cerasuolo Rosè, Italia
Ultimate Provence, Frankrike
Ultimate Provence Magnum, Frankrike

Kr 119,-	Kr 539,-	(12)
Kr 139,-	Kr 589,-	(12)
Kr 159,-	Kr 729,-	(12)
	Kr 1399,-	(12)

ALKOHOLFRIE VINER

Alkoholfri rødvin/hvitvin

Kr 95,-	Kr 429,-	(12)
---------	----------	------

DESSERTVIN

Royal Tokaj Late Harvest 6 cl
Tommasi Recioto 6 cl

Kr 119,-	(12)
Kr 145,-	(12)

CHAMPAGNE / MUSSERENDE

Tommasi Filodora Prosecco, gl.	Kr 135,-	(12)
Tommasi Filodora Prosecco	Kr 589,-	(12)
Moët & Chandon	Kr 1099,-	(12)
Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr 1199,-	(12)
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1249,-	(12)

Gustave Lorentz Crèmant d' Alsace Brut	Kr 689,-	(12)
Gustave Lorentz Cremant Rosè	Kr 749,-	(12)
Ruinart Brut	Kr 1149,-	(12)
Ruinart Blanc de Blancs	Kr 1249,-	(12)
Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr 2995,-	(12)

COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	Kr 148,-
Bache Gabrielsen XO	Kr 198,-
Martell Noblige	Kr 172,-

Baron Otard XO	Kr 232,-
Hennessy XO	Kr 232,-

Leyrat XO Elite	Kr 248,-
Leyrat Fine VS Single Estate	Kr 148,-

LIKØR

Tia Maria	Kr 115,-
Drambuie	Kr 125,-
St. Hallvard	Kr 125,-
Baileys	Kr 99,- (7)

Kahlua	Kr 115,-
Cointreau	Kr 125,-
Xantè	Kr 125,-

Amaro Di Angostura	Kr 125,-
Patròn XO Cafe	Kr 145,-
Luxardo Triplum	Kr 115,- (7)

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr 47,-	Macciato	Kr 53,- (7)
Cappuccino	Kr 63,- (7)	Cafe au lait	Kr 61,- (7)
Dobbel latte	Kr 63,- (7)	Latte	Kr 60,- (7)
Espresso	Kr 51,-	Cafe Mocca	Kr 63,- (7)
Diverse kaffesmaker	Kr 10,-		

Americano	Kr 51,-
Kakao med krem	Kr 63,- (7)
Cortado	Kr 53,- (7)
Irish Coffee	Kr 149,- (7)

MINERALVANN

Brus 0,33l	Kr 60,-
Brus 0,5l	Kr 71,-
Brus glassflaske	Kr 67,-
Fuze Tea Peach	Kr 67,-

Red Bull	Kr 74,-
Eplemost / Appelsinjuice	Kr 61,-
Olden / Farris Lime	Kr 67,-
Kuli	Kr 44,-

ØL / CIDER

Hansa 0,5l	Kr 108,-	(16)
Hansa Lite 0,5l (glutenfri)	Kr 112,-	(16)
Hansa 0,33l	Kr 85,-	(16)
Hansa Mango IPA 0,5l	Kr 128,-	(15,16)
Hansa Mango Ipa Lite (glutenfri)	Kr 128,-	(15,16)
Heineken flaske	Kr 106,-	(16)
Sol	Kr 106,-	(16)
Peroni	Kr 109,-	(16)
Aass Uten	Kr 70,-	(16)
Clausthaler Pale Ale	Kr 76,-	(15,16)
Weihenstephaner (Hveteøl) 0,5l	Kr 154,-	(12)
Weihenstephaner alkoholfri 0,5l	Kr 98,-	(15)

Newcastle Brown	Kr 108,-	(16)
Bulmers Cider 0,5l	Kr 144,-	(12)
Bulmers Red Berries & Lime	Kr 144,-	(12)
Grevens Pærecider	Kr 109,-	(12)
Ginger Joe	Kr 109,-	(12)
Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr 120,-	(15,16)
Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33l	Kr 120,-	(15,16)
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l	Kr 128,-	(15,16)
Nøgne Ø Norwipa 0,33l	Kr 129,-	(15,16)
Færder Skjærgård 0,33l	Kr 115,-	(15,16)
Færder IPA 0,33l	Kr 138,-	(16)

SNACKS

Diverse Nøtter

Kr 62,-



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)*

