

Sommer Meny 2022

FROKOST (serveres fra kl. 11-14)

Egg & bacon med råstekte poteter
Club Sandwich avokado, bacon, kylling, jarlsberg & honey mustard dressing
Serveres med fries

SMØRBRØD (serveres fra kl. 11-16)

Rekesmørbrød
Skagensmørbrød
Biffsmørbrød med strimlet indrefilet, balsamicoglasur, karamellisert løk, cherrytomater, sopp & Béarnaisesaus

SALATER (serveres fra kl. 11-22)

Havariets spesialsalat med reker, blåskjell, krepsehøler, røkelaks & rømmedressing
Cæsarsalat romanosalat, bacon, kylling, krutonger & cæsardressing
Biffsalat med strimlet indrefilet, salatmix, karamellisert løk, soltørket tomat, druer, valnøtt, balsamico, granateple & avokado
Asiatisk Skalldyrssalat med scampi, kamskjell, agurk, avokado, 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, krepsehøler & blåskjell

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

RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-22)

Fisk & skalldyrssuppe 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 indrefilet, salat, fetaost & rød pesto
Pokebowl med salmalaks, sesamsoya, crispy salat, ris, agurk, avokado, 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
Vegansk Burger med biffotomat, rødløk, avokado, 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 & skalldyrssuppe kremet fiskesuppe med reker, kreps, blåskjell, laks & sei
Sashimi av salmalaks med granateple, vårløk, koriander & ponzusaus
Carpaccio av okse med ruccola, parmesan, pinjekjerner, vinagrette & sitron
Scampi Pil Pil frest i olivenolje, sitron, hvitløk & chili

KJØTT (serveres fra kl. 14-22)

Pepperbiff med peppersaus, sesongens grønnsaker, sopp, paprika & saltbakte amadinepoteter
Indrefilet av okse med bearnaisesaus, sesongens grønnsaker, sopp, paprika & saltbakte amadinepoteter
Havariets Provencale okse indrefilet, provencalepoteter & grønnsaker
Grillet Kyllingbryst med soppsaus, soltørket tomat, spinat, grønnsaker, parmesan, spekeskinke & saltbakte amadinepoteter

FISK (serveres fra kl. 14-22)

Ishavsroyefilet pannestekt med creme fraiche saus, agurksalat, brokkolini, soyabønner, asparges & saltbakte amadinepoteter
Kveite med beurre noisette, blomkålpurè, brokkolini, ingefær, chili & saltbakte amadinepoteter

DESSERTER (serveres fra kl. 11-22)

Hjernelaget 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 tf. 33 35 83 90.

Allergener

Kr 189,- (1,3,15,16)
Kr 259,- (1,3,7,10,15,16)

Kr 189,- (1,2,3,4,15,16)
Kr 195,- (1,2,3,4,7,10,15,16)
Kr 259,- (1,3,7,10,15,16)

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

Kr 229,- (1,3,7,10,15,16)
Kr 269,- (8,9,12)

Kr 315,- (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 249,- (1,2,4,7,9,12,14,15)
Kr 249,- (7,8)

Kr 259,- (1,4,7,9,12,14)
Kr 259,- (1,7,12,15,16)
Kr 259,- (1,3,4,6,11,12,15)

Kr 289,- (1,3,7,10,11,15,16)

Kr 259,- (1,6,11)

Kr 289,- (1,3,6,7)

Kr 32,-

Kr 189,- (1,2,4,7,9,12,14,15)
Kr 169,- (1,4,6,11,12,15)
Kr 199,- (1,7,8,15)
Kr 179,- (1,2)

Kr 399,- (7,9,12)

Kr 399,- (3,6,7,9,10)

Kr 415,- (7,9,12)
Kr 329,- (6,7,9,13)

Kr 389,- (1,4,6,7,9,15)

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 189,- (1,4,6,7,9,15)



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. Hveite
16. Bygg
17. Rug
18. Havre

Alle retter merket med



kan gjøres glutenfrie.
- Gi beskjed til din servitør!

RØDVIN

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 Valparaiso 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 119,-	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

Tommasi Custoza, Italia
Hessenstein Riesling Feinherb, Tyskland
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Frankrike
Tommasi Pinot Grigio, Italia
Albert Besombes Sauvignon Blanc, 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 119,-	Kr 539,-	(12)
Kr 129,-	Kr 579,-	(12)
Kr 135,-	Kr 599,-	(12)
	Kr 599,-	(12)
Kr 135,-	Kr 599,-	(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)	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut	Kr 689,- (12)
Tommasi Filodora Prosecco	Kr 589,- (12)	Gustave Lorentz Crémant Rosè	Kr 749,- (12)
Moët & Chandon	Kr 1099,- (12)	Ruinart Brut	Kr 1149,- (12)
Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr 1199,- (12)	Ruinart Blanc de Blancs	Kr 1249,- (12)
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1249,- (12)	Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr 2995,- (12)

COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	Kr 148,-	Baron Otard XO	Kr 232,-	Leyrat XO Elite	Kr 248,-
Bache Gabrielsen XO	Kr 198,-	Hennessy XO	Kr 232,-	Leyrat Fine VS Single Estate	Kr 148,-
Martell Noblige	Kr 172,-				

LIKØR

Tia Maria	Kr 115,-	Kahlua	Kr 115,-	Amaro Di Angostura	Kr 125,-
Drambuie	Kr 125,-	Cointreau	Kr 125,-	Patròn XO Cafe	Kr 145,-
St. Hallvard	Kr 125,-	Xantè	Kr 125,-	Luxardo Triplum	Kr 115,- (7)
Baileys	Kr 99,- (7)				

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr 47,-	Macciato	Kr 53,- (7)	Americano	Kr 51,-
Cappuccino	Kr 63,- (7)	Cafe au lait	Kr 61,- (7)	Kakao med krem	Kr 63,- (7)
Dobbel latte	Kr 63,- (7)	Latte	Kr 60,- (7)	Cortado	Kr 53,- (7)
Espresso	Kr 51,-	Cafe Mocca	Kr 63,- (7)	Irish Coffee	Kr 149,- (7)
Diverse kaffesmaker	Kr 10,-				

MINERALVANN

Brus 0,33l	Kr 60,-	Red Bull	Kr 74,-
Brus 0,5l	Kr 71,-	Eplemost / Appelsinjuice	Kr 61,-
Brus glassflaske	Kr 67,-	Olden / Farris Lime	Kr 67,-
Fuze Tea Peach	Kr 67,-	Kuli	Kr 44,-

ØL / CIDER

Hansa 0,5l	Kr 108,- (16)	Newcastle Brown	Kr 108,- (16)
Hansa Lite 0,5l (glutenfri)	Kr 112,- (16)	Bulmers Cider 0,5l	Kr 144,- (12)
Hansa 0,33l	Kr 85,- (16)	Bulmers Red Berries & Lime	Kr 144,- (12)
Hansa Mango IPA 0,5l	Kr 128,- (15,16)	Grevens Pærecider	Kr 109,- (12)
Hansa Mango Ipa Lite (glutenfri)	Kr 128,- (15,16)	Ginger Joe	Kr 109,- (12)
Heineken flaske	Kr 106,- (16)	Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr 120,- (15,16)
Sol	Kr 106,- (16)	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33l	Kr 120,- (15,16)
Peroni	Kr 109,- (16)	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l	Kr 128,- (15,16)
Aass Uten	Kr 70,- (16)	Nøgne Ø Norwipa 0,33l	Kr 129,- (15,16)
Clausthaler Pale Ale	Kr 76,- (15,16)	Færder Skjærgård 0,33l	Kr 115,- (15,16)
Weihenstephaner (Hveteøl) 0,5l	Kr 154,- (12)	Færder IPA 0,33l	Kr 138,- (16)
Weihenstephaner alkoholfri 0,5l	Kr 98,- (15)		

SNACKS

Diverse Nøtter

Kr 62,-



HELVÄRRETT

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)

