

Høst Meny 2022

FROKOST (serveres fra kl. 11-14)

Egg & bacon med råstekte poteter

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

Allergener

Kr 195,- (1,3,6,15,16)
Kr 189,- (1,3,6,7,15,16)

SMØRBRØD (serveres fra kl. 11-16)

Rekesmørbrød

Skagensmørbrød

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

Karbonadesmørbrød med speilegg

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

Laks & Eggerøre

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

Serveres med fries

Kr 189,- (1,2,3,4,15,16)
Kr 195,- (1,2,3,4,7,10,15,16)
Kr 259,- (1,3,6,7,10,15,16)

Kr 179,- (1,3,6,7,15,16)
Kr 169,- (1,11,15,16)
Kr 179,- (1,3,4,7,15,16)
Kr 269,- (1,3,7,10,15,16)

SALATER (serveres fra kl. 11-22)

Pastasalat med kylling, penne, pinjekjerner, rødlok, paprika, granateple & grønn pesto (Kan gjøres vegetar 219,-)

Cæsarsalat romanosalat, bacon, kylling, krutonger & cæsardressing

Biffsalat med strimlet indrefilet, salatmix, karamellisert løk, soltørket tomat, druer, valnøtt, balsamicoglasur, granateple & avokado

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

Rekesalat med salatmix, kokt egg, reker, avokado, cherrytomat, paprika & rømmedressing

Kr 239,- (1,5,7,8,15)

Kr 239,- (1,3,6,7,10,15,16)
Kr 279,- (6,8,9,12)

Kr 315,- (1,2,3,6,10,11,12,14,15,16)

Kr 249,- (2,3,7)

RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-22)

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

Curry Mango kylling, løk, paprika, aromasopp, sukkererter, cashewnøtter, chili & ris (Kan gjøres vegetar-vegansk 219,-)

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

Hjemmelagde Kjøttkaker i brun saus med potetmos, tyttebær & ertestuing

Kremet Hummersuppe toppet med reker & krepschaler. Med chili

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,-)

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

Kr 259,- (1,2,4,7,9,12,14,15)

Kr 259,- (6,7,8)

Kr 259,- (1,4,6,7,9,12,14)

Kr 259,- (3,6,7,8,9)

Kr 269,- (2,4,6,7,9,12,14)

Kr 269,- (1,6,7,12,15,16)

Kr 269,- (1,3,4,6,11,12,14,15)

Kr 279,- (1,6,7,15)

PASTA (serveres fra kl. 11-22)

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

Tagliatelle Bolognese ragu av okse, tomat saus, løk, paprika, rucola & parmesan

Tagliatelle med strimlet kyllingfilet, crispy bacon, kremet flotesaus, paprika, sopp, rucola & parmesan

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

Kr 269,- (1,6,7,9,12,15)

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

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

BURGERS (serveres fra kl. 11-22)

Havariets Burger honey mustard dressing, cheddar, bacon, soltørket cherrytomat, agurk, rødlokskompott & fries

Vegansk Burger med biffomat, rødlok, avokado, mango, crispy salat, vegansk ost, sweet chilimajones & råstekte poteter

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

Legg til béarnaise dip, chilimajones dip eller aioli dip

Kr 289,- (1,3,6,7,10,11,15,16)

Kr 259,- (1,6,11)

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

Kr 32,-

VENTEDRINK

Prosecco gl.

Möet & Chandon gl.

Kr 135,- (12)

Kr 199,- (12)

FORRETTER (serveres fra kl. 14-22)

Kremet Hummersuppe toppet med reker & krepschaler. Med chili

Kamskjell med gulrotpurè, spinat, pesto, pinjekjerner & agurksalat

Sashimi av salmalaks med granateple, vårløk, koriander & ponzusaus

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

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

Kr 189,- (2,4,6,7,9,12,14)

Kr 199,- (2,6,7,8,15)

Kr 179,- (1,4,6,11,12,15,16)

Kr 199,- (7,8)

Kr 179,- (1,2)

KJØTT (serveres fra kl. 14-22)

Pepperbiff med peppersaus, sopp, paprika, mais & rømme

Indrefilet av okse sesongens grønnsaker, bearnaisesaus, sopp & paprika

Havariets Provencale okse indrefilet, provencalepoteter & grønnsaker

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

Lammeskank med selleripurè, asparges, bakt tomat, sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker & potetmos. Serveres med Provencalesaus

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

Kr 415,- (3,6,7,9,10)

Kr 415,- (6,12)

Kr 415,- (6,9,12)

Kr 349,- (6,7,9,12)

FISK (serveres fra kl. 14-22)

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

Torsk med gulrotpurè, brokkolini, asparges & dillsaus

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

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

Kr 389,- (6,9,12)

DESSERTER (serveres fra kl. 11-22)

Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is

Eplekake med vaniljeis

Ostekake

Creme Brulèe

Istallerken med friske bær

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

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

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

Kr 169,- (6,7)

Kr 139,- (3,7,8)

BARNEMENY (serveres fra kl. 11-22)

Barneburger med fries, salat & dressing

Kyllingnuggets med salat & pommes frites

Pommes frites med 2 pølser

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

Kr 129,- (1,3,6,7,10,11,15)

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

Kr 129,- (1,7)

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



HAVARIET

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

Tommasi Bardolino, Italia	
A Pachus Tempranillo, Spania	
Stonewood Pinot Noir, USA	
Stonewood Zinfandel, USA	
The Bloody Barbera, Australia	
Marques de Valparaíso Roble, Spania	
Olivier Ravoire Côtes du Rhône, Frankrike	
Chianti Castello de Meleto, Italia	
Terrazas Malbec, Argentina	
Quentin Jeannot Bourgogne Pinot Noir, Frankrike	
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, 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 599,-	(12)
	Kr 639,-	(12)
	Kr 629,-	(12)
Kr 149,-	Kr 659,-	(12)
Kr 159,-	Kr 699,-	(12)
Kr 169,-	Kr 729,-	(12)
Kr 179,-	Kr 739,-	(12)
	Kr 799,-	(12)
	Kr 869,-	(12)
	Kr 1149,-	(12)
Kr 265,-	Kr 1349,-	(12)
Kr 299,-	Kr 1599,-	(12)

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	
Terrazas de Los Andes Chardonnay, Argentina	
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 159,-	Kr 699,-	(12)
	Kr 729,-	(12)
	Kr 769,-	(12)
Kr 185,-	Kr 819,-	(12)
	Kr 819,-	(12)
	Kr 1149,-	(12)

ROSÉVIN

Domaine 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)

SPRITZ

Chandon Garden Spritz, Argentina 0,75l	
--	--

Kr 799,- (12)

DESSERTVIN

Royal Tokaj Late Harvest 6 cl	
Tommasi Recioto 6 cl	

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

ALKOHOLFRIE VINER

Alkoholfri rødvin/hvitvin	
---------------------------	--

Kr 95,- Kr 429,- (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, gl.	Kr 199,- (12)	Ruinart Brut	Kr 1249,- (12)
Moët & Chandon	Kr 1099,- (12)	Ruinart Blanc de Blancs	Kr 1399,- (12)
Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr 1199,- (12)	Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr 2995,- (12)
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1249,- (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,-
Cappuccino	Kr 63,- (7)
Dobbel latte	Kr 63,- (7)
Espresso	Kr 51,-
Diverse kaffesmaker	Kr 10,-

Macciato	Kr 53,- (7)
Cafe au lait	Kr 61,- (7)
Latte	Kr 60,- (7)
Cafe Mocca	Kr 63,- (7)

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

