

Meny

FROKOST (serveres fra kl. 11-13)

Egg & bacon med råstekte poteter

Eggs Benedict med 2 posjerte egg, smashed avocado, sesam, rød løk, granateple, nyskåret parmaskinke, hollandaisesaus & smørstekt loff

Eggs Royale med 2 posjerte egg, laks, smashed avocado, sesam, rød løk, granateple, hollandaisesaus & smørstekt loff

Smashed avocado med 2 posjerte egg, sesam, rödløk, granateple, hollandaisesaus & smørstekt loff

Club Sandwich avokado, bacon, kylling, jarlsbergost, boney mustard dressing, tomat, paprika & fries

SMØRBRØD (serveres fra kl. 11-16)

Rekesmørbrød

Skagensmørbrød

Kyllingsmørbrød med kimchi, grillet kylling, sesam, chili, teriyakisaus, cherrytomat, rödløk & avocado

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

SALATER (serveres fra kl. 11-)

Kyllingsalat med grillet kyllingbryst, cavatappi pasta, pinjekjerner, parmesan, rödløk, paprika, agurk & grønn pesto

Cæsarsalat romanosalat, bacon, kylling, krutonger, parmesan & cæsardressing

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

Asiatisk skalldyrsalat med scampi, kamskjell, frøya laks, agurk, avokado, sukkererter, vårløk, gulrot, koriander, chili, sesamfrø, teriyakisaus & chilimajones.

PASTA & RISOTTO (serveres fra kl. 11-)

Kyllingtagliatelle med strimlet kylling, flotesaus, paprika, sopp, ruccola & parmesan

Skalldyrtagliatelle reker, blåskjell, krepsehaler & kremet tomat saus

Risotto med porcini sopp, persille & trøffelolje servert i en hjemmelaget parmesankurv

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

SNACKS (serveres fra kl. 11-)

Store Grønlandsreker 400/600 gram serveres med loff & majones

From Italy With Love med nyskåret parmaskinke, nyskåret fennikel salami, oliven, kremet burrata, focaccia, aioli, grønn pesto & ostefyllt paprika

BURGERS (serveres fra kl. 11-)

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

Vegansk Burger med biffotomat, rödløk, avokado, mango, crispy salat, vegansk ost, sweet chilimajones & saltbakte amadinepoteter

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

Legg til béarnaise dip, chilimajones dip eller aioli dip

RAUSE SMÅRETTER (serveres fra kl. 11-)

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

Dampede Blåskjell i kremet tomat saus med chili, urter & pommes frites (+ aioli kr 37)

Pokebowl med salmalaks, sesamsoya, crispy salat, ris, agurk, avokado, mango, chili, reddik, vårløk, sesamfrø & chilimajones. (Kan gjøres vegansk 269,-)

Strimlet mørbradbiff med salat, fries & bearnaisesaus

Curry Mango kylling, løk, paprika, aromasopp, sukkererter, casbevnøtter, chili & ris (Kan gjøres vegetar-vegansk 269,-)

Flaguette med strimlet indrefilet, salat, fetast & rød pesto

VENTEDRINK

Tommasi Filadora Prosecco, glass

Frozen Strawberry Daiquiri

FORRETTER (serveres fra kl. 14-)

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

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

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

Parmaskinke nyskåret med kremet burrata, smakfulle spanske biffotmater, cherrytomater & kremet balsamico

KJØTT (serveres fra kl. 14-)

Pepperbiff av indrefilet 180g med saltbakte amadinepoteter, sesongens grønnsaker & peppersaus

Indrefilet av okse 180g med saltbakte amadinepoteter, sesongens grønnsaker & bearnaise

Havariets Provencale 180g okse indrefilet, provencalepoteter & sesongens grønnsaker

Entrecote 300g med fries, tomatosalat & bearnaise

Grillet Kyllingspyd 250g marinert i grill marinade, kålsalat, ris, peppermynte, persille, olivenolje, chili & sitron. Serveres med tzatziki.

FISK (serveres fra kl. 14-)

Ishavsroyefilet pannestekt med creme fraiche saus, agurksalat, brokkolini, saltbakte amadinepoteter & soyabønner

Helgrillet Seabass (havabbor) med grillet paprika, pimientos de padron, gremulata & saltbakte amadinepoteter

DESSERTER (serveres fra kl. 11-)

Istallerken med friske bær

Eplekake med vaniljeis

Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is

Creme Brulèe med bringebærsorbet

DESSERTDRINK

Espresso Martini

Raspberry Mojito

BARNEMENY (serveres fra kl. 11-)

Barneburger med fries, salat & dressing

Kyllinguggets med salat & pommes frites

2 Pølser med pommes frites

Biffstrimler av mørbrad med fries & bearnaise

Allergener

Kr 235,- ☒ (1,3,15,16)

Kr 259,- ☒ (1,3,7,11,15,16)

Kr 249,- ☒ (1,3,4,7,11,15,16)

Kr 229,- ☒ (1,3,7,11,15,16)

Kr 299,- ☒ (1,3,7,10,15,16)

Kr 239,- ☒ (1,2,3,15,16)

Kr 259,- (1,2,3,7,15,16)

Kr 249,- (1,6,11,15,16)

Kr 309,- ☒ (1,3,7,10,15,16)

Kr 299,- (1,7,8,15)

Kr 299,- ☒ (1,3,7,10,15,16)

Kr 325,- ☒ (8,9,12)

Kr 389,- (1,2,3,6,11,12,14,15,16)

Kr 299,- ☒ (1,3,7,15)

Kr 329,- ☒ (1,2,3,7,15)

Kr 349,- ☒ (7,12)

Kr 349,- / 479,- (1,2,3,15,16)

Kr 379,- ☒ (1,3,7,10,15)

Kr 329,- ☒ (1,3,7,10,15)

Kr 299,- ☒ (1)

Kr 329,- ☒ (1,3,7,15)

Kr 37,-

Kr 299,- ☒ (1,2,4,7,11,12,14,15)

Kr 319,- ☒ (1,4,7,12,14)

Kr 319,- ☒ (1,3,4,6,11,15)

Kr 329,- (3,7,10)

Kr 325,- ☒ (7,8)

Kr 339,- (1,7,15,16)

Kr 167,-

Kr 195,-

Kr 225,- ☒ (1,2,11,15)

Kr 239,- ☒ (7,8)

Kr 215,- ☒ (1,2,4,7,11,12,14,15)

Kr 249,- ☒ (7,12)

Kr 499,- ☒ (7,12)

Kr 499,- ☒ (3,7,10)

Kr 499,- (7,12)

Kr 569,- ☒ (3,7,10)

Kr 349,- ☒ (7)

Kr 449,- ☒ (1,4,6,7,15)

Kr 469,- ☒ (4)

Kr 165,- (3,7)

Kr 179,- ☒ (1,3,7,15)

Kr 199,- (3,5,7,8)

Kr 209,- (3,7)

Kr 195,-

Kr 195,-

Kr 149,- (1,3,7,10,15)

Kr 149,- (1,3,10,15)

Kr 149,-

Kr 209,- (3,7,10)



HAVABBORRETT

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. Sulfill | 18. Havre |

Alle retter merket med



kan gjøres glutenfrie.
- Gi beskjed til din servitor!





RØDVIN

	Glass 15cl	Glass 25cl	Flaske	Allergener
Tommasi Bardolino, Italia	Kr 149,-	Kr 248,-	Kr 629,-	(12)
Pinha Ribeiro Santo, Portugal			Kr 659,-	(12)
Giacosa Fratelli Barbera, Italia	Kr 166,-	Kr 277,-	Kr 669,-	(12)
Stonewood Pinot Noir, USA	Kr 174,-	Kr 292,-	Kr 729,-	(12)
Tommasi Valpolicella, Italia	Kr 174,-	Kr 292,-	Kr 729,-	(12)
Paternoster Synthesi Aglianico Del Vulture, Italia			Kr 759,-	(12)
Skouras Saint George, Hellas			Kr 769,-	(12)
Villa Poggio Salvi Chianti, Italia			Kr 779,-	(12)
Marques De Valparaiso Roble, Spania			Kr 785,-	(12)
Olivier Ravoire Côtes Du Rhône, Frankrike			Kr 785,-	(12)
Kloof Street Syrah, Sør Afrika			Kr 799,-	(12)
Casiano Rosso di Montalcione, Italia			Kr 889,-	(12)
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, Italia	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 959,-	(12)
Gustave Lorentz Pinot Noir, Frankrike	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 959,-	(12)
Vietti Tre Vigne Barbera D'alba, Italia			Kr 1049,-	(12)
La Chevre Noir Pinot Noir, Frankrike			Kr 1069,-	(12)
Marques De Vargas Reserva, Spania			Kr 1099,-	(12)
Tommasi Amarone Della Valpolicella Classico, Italia	Kr 320,-	Kr 534,-	Kr 1379,-	(12)
Vietti Barolo Castiglione, Italia			Kr 1899,-	(12)
Pio Cesare Barolo, Italia			Kr 1969,-	(12)
Tommasi Riserva Ca' Florian Amarone 2013, Italia			Kr 2299,-	(12)

HVITVIN

Tommasi Custoza, Italia	Kr 149,-	Kr 248,-	Kr 629,-	(12)
Pinha Ribeiro Santo Branco, Portugal			Kr 659,-	(12)
Tommasi Pinot Grigio, Italia			Kr 709,-	(12)
Hessenstein Riesling Feinherb, Tyskland	Kr 180,-	Kr 300,-	Kr 735,-	(12)
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Frankrike	Kr 180,-	Kr 300,-	Kr 735,-	(12)
Skouras Assyrtiko, Hellas			Kr 739,-	(12)
Paternoster Vulcanico Falanghina, Italia			Kr 769,-	(12)
Kloof Street Chenin Blanc, Sør Afrika			Kr 799,-	(12)
Tommasi Lugana, Italia	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 799,-	(12)
Barossa Chardonnay, Australia	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 799,-	(12)
Josef Dockner Gruner Veltliner, Østerrike			Kr 869,-	(12)
Brocard Petit Chablis, Frankrike			Kr 889,-	(12)
Cannonball Chardonnay, USA			Kr 899,-	(12)
Patrice Moreux Pouilly-fume, Frankrike			Kr 939,-	(12)
La Chevre Noir Chardonnay, Frankrike			Kr 959,-	(12)
Chablis Domaine Le Verger, Frankrike	Kr 229,-	Kr 382,-	Kr 979,-	(12)
Patrice Moreux Sancerre, Frankrike	Kr 229,-	Kr 382,-	Kr 979,-	(12)
Tommasi Lugana Riserva, Italia			Kr 1049,-	(12)
Chablis Premier Cru Vau-Ligneau, Frankrike			Kr 1399,-	(12)
Pio Cesare Piodilei Chardonnay, Italia			Kr 1479,-	(12)

ROSÉVIN

Domaine Robert, Frankrike	Kr 149,-	Kr 248,-	Kr 629,-	(12)
Gustave Lorentz Pinot Noir Rose, Frankrike			Kr 765,-	(12)
Ultimate Provence, Frankrike	Kr 209,-	Kr 349,-	Kr 889,-	(12)

DESSERTVIN

Royal Tokaj Late Harvest 6 cl			Kr 152,-	(12)
Tommasi Recioto 6 cl			Kr 180,-	(12)

ALKOHOLFRIE VINER

Alkoholfri rødvin/hvitvin	Kr 119,-	Kr 495,-	(12)
---------------------------	----------	----------	------

CHAMPAGNE / MUSSERENDE

Tommasi Filodora Prosecco, gl.	Kr 167,- (12)	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut	Kr 839,- (12)
Tommasi Filodora Prosecco	Kr 699,- (12)	Gustave Lorentz Crémant Rosé	Kr 899,- (12)
Mionetto Prosecco	Kr 659,- (12)	Ruinart Brut	Kr 1649,- (12)
Hola! Cava, Spania	Kr 599,- (12)	Ruinart Blanc de Blancs	Kr 1849,- (12)
Moët & Chandon	Kr 1399,- (12)	Dom Pérignon Vintage Blanc	Kr 4399,- (12)
Moët & Chandon Imperial Rosé	Kr 1499,- (12)		
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1599,- (12)		

COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	Kr 183,-	Martell Noblige	Kr 209,-	Leyrat XO Elite	Kr 293,-
Bache Gabrielsen XO	Kr 237,-	Baron Otard XO	Kr 275,-	Leyrat Fine VS	Kr 183,-
De Luze Vs	Kr 183,-	Hennessy XO	Kr 275,-	Single Estate	

LIKØR

Tia Maria	Kr 142,-	Baileys	Kr 125,- (7)	Xantè	Kr 152,-
Drambuie	Kr 152,-	Kahlua	Kr 142,-	Amaro Di Angostura	Kr 152,-
St. Hallvard	Kr 152,-	Cointreau	Kr 152,-	Patròn XO Cafe	Kr 176,-
				Luxardo Triplum	Kr 142,- (7)

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr 54,-	Macciato	Kr 61,- (7)	Americano	Kr 59,-
Cappuccino	Kr 71,- (7)	Cafe au lait	Kr 69,- (7)	Kakao med krem	Kr 71,- (7)
Dobbel latte	Kr 71,- (7)	Latte	Kr 68,- (7)	Cortado	Kr 61,- (7)
Espresso	Kr 59,-	Cafe Mocca	Kr 71,- (7)	Irish Coffee	Kr 182,- (7)
				Diverse kaffesmaker	Kr 13,-

MINERALVANN

Brus 0,33l	Kr 70,-	Cult	Kr 84,-
Brus 0,5l	Kr 82,-	MER (Saftboks)	Kr 56,-
Brus glassflaske	Kr 79,-	San Pellegrino 0,5l	Kr 89,-
Farris 0,33l	Kr 79,-	San Pellegrino Limonate 0,2l	Kr 57,-
Farris Lime 0,33l	Kr 79,-	San Pellegrino Aranciata 0,2l	Kr 67,-

ØL / CIDER

Hansa 0,5l	Kr 132,- (16)	Smirnoff Ice 0,275l	Kr 149,-
Hansa Lite 0,5l (Glutenfri)	Kr 138,- (16)	Smirnoff Ice Raspberry 0,275l	Kr 149,-
Hansa 0,33l	Kr 107,- (16)	Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr 143,- (15,16)
Hansa Mango IPA 0,5l	Kr 153,- (15,16)	Nøgne Ø Brown Ale 0,33l	Kr 143,- (15,16)
Heineken flaske	Kr 129,- (16)	Nøgne Ø Premium Lager 0,33l	Kr 149,- (15,16)
Sol	Kr 129,- (16)	Nøgne Ø Fatøl 0,5l boks	Kr 153,- (15,16)
Ginger Joe	Kr 133,- (16)	Nøgne Ø Two Captains IPA 0,33l	Kr 165,- (15,16)
Weihenstephaner Hveteøl 0,5l	Kr 181,- (16)	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5l	Kr 165,- (15,16)
Bulmers Cider 0,5l	Kr 177,- (12)	Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l	Kr 102,- (15,16)
Bulmers Red Berries & Lime	Kr 177,- (12)	Hansa 0% 0,5l	Kr 99,- (16)
Grevens Pære cider (Uten sukker)	Kr 133,- (12)	Weihenstephaner alkoholfri 0,5l	Kr 119,- (15,16)
		Clausthaler 0,33l	Kr 92,- (15)

SNACKS

Diverse Nøtter	Kr 70,-
Oliven	Kr 78,-
Nachips med rømme, salsa & guacamole	Kr 142,-

HAVARIETT

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)

