

Meny

FROKOST

(serveres fra kl. 11-14)

- Egg & bacon med råstekte poteter
- Eggerøre med toast, tomatbønner, avokado, bacon & grillet cherrytomat
- Eggs Royale med 2 posjerte egg, laks, smashed avocado, sesam, rød løk, granateple, bollandaisesaus & smørstekt loff
- Eggs Benedict med 2 posjerte egg, smashed avocado, sesam, rød løk, granateple, nyskåret parmaskinke, bollandaisesaus & smørstekt loff
- Nystekt Vaffel med beer, krem, vaniljeis & sjokoladesaus

SMØRBRØD

(serveres fra kl. 11-16)

- Rekesmørbrød
- Laks & Eggerøre
- Karbonadesmørbrød med speilegg
- Roastbeef smørbrød med sprøstekt løk, remulade, sylteagurk, rødbeter & pepperrrot
- Kyllingsmørbrød med kimchi, grillet kylling, sesam, chili, teriyakisaus, cherrytomat, rødløk & avocado
- Biffsmørbrød med strimlet indrefilet, balsamicoglasur, karamellisert løk, cherrytomater, sopp & béarnaisesaus
- Leverpostei med sopp, bacon, sylteagurk, rødbeter & revet pepperrot

Velg mellom rugbrød, alpebrød & loff.

SALATER

(serveres fra kl. 11-)

- Italiensk salat med nyskåret parmaskinke, agurk, soltørket cherrytomat, grønn pesto, burnata ost & parmesan ost
- Kyllingsalat med grillet kyllingbryst, cavatappi pasta, pinjekjerner, parmesan, rødløk, paprika, salatmix, 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 & avocado
- Asiatisk skalldyrsalat med scampi, kamskjell, frøya laks, agurk, avocado, sukkererter, vårløk, gulrot, koriander, chili, sesamfrø, teriyakisaus & chilimajones.

PASTA & RISOTTO

(serveres fra kl. 11-)

- Twisted mac & cheese med sopp, paprika, pico de gallo, sliced kyllingbryst, cavatappipasta & ostesaus med 4 oster
- Bifftagliatelle med strimlet indrefilet, sopp, flote, chili, paprika & parmesan
- Kyllingtagliatelle med strimlet kylling, flotesaus, paprika, sopp, ruccola & parmesan
- Risotto med porcini sopp, persille & trøffelolje servert i en hjemmelaget parmesankurv
- Biff Risotto med porcini sopp, persille, strimlet indrefilet & trøffelolje servert i en hjemmelaget parmesankurv
- Hummer Risotto med porcini sopp, persille, hummer & trøffelolje servert i en hjemmelaget parmesankurv

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

SNACKS

(serveres fra kl. 11-)

- 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, rødløkskompott & fries
- Vegansk Burger med biftomat, rødløk, avocado, mango, crispy salat, vegansk ost, sweet chilimajones & saltbakte poteter
- Havariets Spesialburger med parmesan crisp, soltørket cherrytomat, marinert sopp, bacon & chilimayo. Serveres med 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, avocado, mango, chili, reddik, vårløk, sesamfrø & chilimajones. (Kan gjøres vegansk 269,-)
- Strimlet mørbradbiff med salat, fries & bearnaisesaus
- Quesadilla med kylling, smeltet ost, jalapenos, mais, paprika. Toppes med rømme, pico de gallo & guacamole
- Curry Mango kylling, løk, paprika, aromasopp, sukkererter, casbevnøtter, chili & ris (Kan gjøres vegetar-vegansk 269,-)
- Flaguette med strimlet indrefilet, salat, fetaost & rød pesto
- Club Sandwich avocado, bacon, kylling, jarlsbergost, honey mustard dressing, tomat, paprika & fries

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
- Kremet hummersuppe toppet med hummer & chili
- Parmaskinke nyskåret med kremet burrata, smakfulle spanske biftomater, cherrytomater & kremet balsamico

KJØTT

(serveres fra kl. 14-)

- Indrefilet av okse 180g med rødbeter, chorizo, grillet cherrytomat, saltbakte poteter & bernaise
- Pepperbiff av indrefilet 180g med peppersaus, syltet paprika, sopp, mais, rømme & fries
- Havariets Provencale 180g okse indrefilet, provencalepoteter & sesongens grønnsaker
- Lammeskank med sesongens grønnsaker, potetmos & provencesaus
- Hjort med potetmos, tyttebær, rotgrønnsaker & viltsaus

FISK

(serveres fra kl. 14-)

- Ishavsroyefilet pannestekt med creme fraiche saus, agurksalat, brokkolini, saltbakte poteter & soyabønner
- Torsk med rødbeter, chorizo, saltbakte poteter, purre & parmesansaus

DESSERTER

(serveres fra kl. 11-)

- Istallerken med friske bær
- Nystekt Vaffel med beer, krem, vaniljeis & sjokoladesaus
- Eplekake med vaniljeis
- Hjemmelaget sjokoladedelice med salt karamell, peanøtter & karamell is
- Creme Brulèe med bringebærsorbet

DESSERTDRINK

- Espresso Martini
- Blackberry Bramble

BARNEMENY

(serveres fra kl. 11-)

- Barneburger med fries, salat & dressing
- Kyllingnuggets med salat & pommes frites
- 2 Pølser med pommes frites
- Biffstrimler av morbrad med fries & bernaise

Allergener

- Kr 239,- (1,3,15,16)
- Kr 239,- (1,3,7,15,16)
- Kr 249,- (1,3,4,7,11,15,16)
- Kr 249,- (1,3,7,11,15,16)
- Kr 179,- (1,3,7,15)
- Kr 244,- (1,2,3,15,16)
- Kr 244,- (1,3,4,7,25,16)
- Kr 239,- (1,3,7,15,16)
- Kr 249,- (1,3,15,16)
- Kr 249,- (1,6,11,15,16)
- Kr 309,- (1,3,7,10,15,16)
- Kr 239,- (1,15,16)



HEAVYWEIGHT

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 servitor!

Havariets åpningstider er fra 11.00 mandag t.o.m. lørdag & 12.00 søndag.



Ønsker du å reservere bord til en annen anledning?
Gi beskjed til din servitør, eller ring oss på tlf. 33 35 83 90.

CHAMPAGNE / MUSSERENDE

Tommasi Filodora Prosecco, gl.	Kr 167,-	(12)	Gustave Lorentz Crèmant d'Alsace Brut	Kr 839,-	(12)
Tommasi Filodora Prosecco	Kr 699,-	(12)	Gustave Lorentz Cremant Rosè	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 Pèrignon Vintage Blanc	Kr 4399,-	(12)
Moët & Chandon Imperial Rosè	Kr 1499,-	(12)			
Moët & Chandon Ice Imperial	Kr 1599,-	(12)			

HVITVIN

	Glass 15cl	Glass 25cl	Flaske		
Tommasi Custoza, Italia	Kr 149,-	Kr 248,-	Kr 629,-	(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)	
Tommasi Soave, Italia			Kr 759,-	(12)	
Paternoster Vulcanico Falanghina, Italia			Kr 769,-	(12)	
Poiron Dabin Chardonnay, Frankrike			Kr 799,-	(12)	
Tommasi Lugana, Italia	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 799,-	(12)	
Kaltern Saleit Chardonnay DOC, Italia	Kr 219,-	Kr 365,-	Kr 859,-	(12)	
Josef Dockner Gruner Veltliner, Østerrike			Kr 869,-	(12)	
Brocard Petit Chablis, Frankrike			Kr 889,-	(12)	
Patrice Moreux Pouilly Fumè, Frankrike			Kr 939,-	(12)	
La Chevre Noir Chardonnay, Frankrike			Kr 959,-	(12)	
Chablis Domaine Le Verger, Frankrike	Kr 229,-	Kr 382,-	Kr 979,-	(12)	
Corty Sancerre Intro, 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 Bois de la Neuve, Frankrike	Kr 159,-	Kr 265,-	Kr 669,-	(12)
Gustave Lorentz Pinot Noir Rose, Frankrike			Kr 765,-	(12)
Ultimate Provence, Frankrike	Kr 209,-	Kr 349,-	Kr 889,-	(12)

RØDVIN

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)
Marques De Valparaíso Roble, Spania			Kr 785,-	(12)
Olivier Ravoire Côtes Du Rhône, Frankrike			Kr 785,-	(12)
Casisano Rosso di Montalciono, Italia			Kr 889,-	(12)
Tommasi Valpolicella Classico Ripasso, Italia	Kr 213,-	Kr 355,-	Kr 959,-	(12)
Gustave Lorentz Pinot Noir, Frankrike			Kr 959,-	(12)
Rodano Chianti, Italia			Kr 969,-	(12)
Mauro Veglio Barbera d'Alba, Italia			Kr 999,-	(12)
La Chevre Noir Pinot Noir, Frankrike	Kr 269,-	Kr 449,-	Kr 1069,-	(12)
Mauro Veglio Langhe Nebbiolo, Italia			Kr 1099,-	(12)
Tommasi Amarone Della Valpolicella Classico, Italia	Kr 320,-	Kr 534,-	Kr 1379,-	(12)
Marques de Vargas Gran Reserva, Spania			Kr 1399,-	(12)
Mauro Veglio Barolo, Italia			Kr 1669,-	(12)
Pio Cesare Barolo, Italia			Kr 1969,-	(12)
Tommasi Riserva Ca' Florian Amarone 2013, Italia			Kr 2299,-	(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)
---------------------------	----------	----------	------

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,-	Xantè	Kr 152,-
Drambuie	Kr 152,-	Kahlua	Kr 142,-	Amaro Di Angostura	Kr 152,-
St. Hallvard	Kr 152,-	Cointreau	Kr 152,-	Luxardo Triplum	Kr 142,-

KAFFEDRIKKER

Kaffe / Te	Kr 54,-	Macciato	Kr 61,-	Americano	Kr 59,-
Cappuccino	Kr 71,-	Cafe au lait	Kr 69,-	Kakao med krem	Kr 71,-
Dobbel latte	Kr 71,-	Latte	Kr 68,-	Cortado	Kr 61,-
Espresso	Kr 59,-	Cafe Mocca	Kr 71,-	Irish Coffee	Kr 182,-
				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 134,-	Grevens Pærecider (Uten sukker)	Kr 135,-
Hansa Lite 0,5l (Glutenfri)	Kr 140,-	Smirnoff Ice 0,275l	Kr 151,-
Hansa 0,33l	Kr 109,-	Smirnoff Ice Raspberry 0,275l	Kr 151,-
Hansa Mango IPA 0,5l	Kr 155,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33l	Kr 145,-
Hansa Mango Hard Seltzer 0,33l	Kr 141,-	Nøgne Ø Brown Ale 0,33l	Kr 145,-
Heineken flaske	Kr 131,-	Nøgne Ø Fatøl 0,5l boks	Kr 155,-
Sol	Kr 131,-	Nøgne Ø Two Captains IPA 0,33l	Kr 167,-
Ginger Joe	Kr 135,-	Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33l	Kr 147,-
Weihenstephaner Hveteøl 0,5l	Kr 183,-	Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l	Kr 104,-
Bulmers Cider 0,5l	Kr 179,-	Hansa 0% 0,5l	Kr 101,-
Bulmers Red Berries & Lime	Kr 179,-	Weihenstephaner alkoholfri 0,5l	Kr 121,-
		Clausthaler 0,33l	Kr 94,-

SNACKS

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



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

