



S O M M E R M E N Y

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

JANUAR | FEBRUAR | MARS | APRIL | MAI | JUNI | JULI | AUGUST | SEPTEMBER | OKTOBER | NOVEMBER | DESEMBER





FORRETT



Sort vaffel

Serveres med Carlix løyrom, creme fraiche, gressløk og rødløk

Kr. 265,-

Inneholder: fisk, hvete, melk, egg

Fjellørret tartar

Serveres på toast med rødløk, mango, rødbeter og ramsløk emulsjon

Kr. 165,-

Inneholder: fisk, hvete, egg, melk

Nyåpnet østers

Serveres med dill og sitron

Kr. 48,-

Inneholder: bløtdyr

Hummersuppe

Serveres med kamskjell, gressløkolje og ristet gresskarkjerner

Kr. 175,-

Inneholder: sulfitt, melk, soya, skalldyr

Fritert Askerose

Ost fra Tjamsland gård i Birkeland. Friteres til den er sprø på utsiden og fløyelsmyk på innsiden, serveres med focaccia brød

Kr. 175,-

Inneholder: hvete, melk, egg

Prosciutto

Trøffel Parmaskinke

Kr. 185,-

Inneholder:

Liten fiskesuppe

Med dagens fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 165,-

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

Ceviche

Kamskjell, fjellørret, sitron, pasjonsfrukt, granateple, gressløk

Kr. 165,-

Inneholder: fisk

SMÅSULTEN?



Nøtter

kr. 65,-

Pommes med nuggets

kr. 145,-

Chips med dipp

kr. 95,-

Pommes med Aioli

kr. 95,-





H O V E D R E T T

Fiskesuppe

Med dagens fisk, skalldyr og grønnsaker

Liten	kr.	165,-
Stor	kr.	265,-

Serveres med brød og aioli (hvete, egg, sennep)

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

(Vi har glutenfritt brød)

Fish & Chips

Serveres med pommes, hjemmelaget erterpurè og tartar dressing

kr. 265,-

Inneholder: fisk, egg, hvete, melk, sennep

Moules frites

Blåskjell dampet i safran, hvitvin, fløte, løk, hvitløk, dill og kapers. Serveres med aioli og pommes

kr. 275,-

Inneholder: melk, bløtdyr, egg, sennep, sulfitt

Biffburger / Fiskeburger

Hjemmelaget burger serveres med aioli, salat, tomat, syltet rødløk, ost, baconjam og pommes

kr. 285,-

Inneholder: hvete, soya, egg, melk, sulfitt, sennep (fisk)

(vi har glutenfritt brød)

Okse høyrygg

Langtidsbraisert okse høyrygg, serveres med rødvinssaus, stekte grønnsaker, grønnkål, syltet gulrot og ovnsbakte småpoteter

kr. 395,-

Inneholder: soya, sulfitt

Fjellørret fra Sirdal

Serveres med dillstuede poteter, asparges, grillet sitron, agurksalat og syltet gulrot

kr. 395,-

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, sennep

Côte de boeuf (2 personer)

Grilles på benet, serveres med småpoteter, mojo saus, urtesmør, maisstuing, asparges, frisk salat med tomat, mozzarella og syltet løk

kr. 425,- p.p.

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

ALLE
RETTES KAN
OGSÅ FÅES SOM
BARNEMENY!

Vegetar Lasagne

Hjemmelaget lasagne med 4 forskjellige oster.

kr. 295,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep, selleri

Cesar salat

Romano salat, hjemmelaget cesar dressing, bacon, sprøstekt kylling, tomat, parmesan og brødkrutonger

kr. 265,-

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, egg, sennep, ansjos

Skalldyrssalat

Blandet salat, tomat, syltet løk, mozzarella, pesto dressing, marinerte konge reker, basilikum og hjemmerøkt pepperlaks

kr. 265,-

Inneholder: skalldyr, melk, sulfitt

Skalldyrtallerken

Med ferske reker, kreps, fylt krabbeskjell og en halv canadisk hummer

Serveres med salat, brød, smør og majones

kr. 585,-

Inneholder: skalldyr, egg, hvete, melk

(vi har glutenfritt brød)

Ferske reker

Serveres med brød, smør, majones og sitron

kr. 275,-

Inneholder: Skalldyr, melk, egg, hvete

(vi har glutenfritt brød)

Lillesand smørbrød

En nydelig blanding av reker, urter, asparges, majones, rømme og kaviar. Serveres på grovbrød med salat

kr. 225,-

Inneholder: hvete, skalldyr, egg, sennep, melk

(vi har glutenfritt brød)

Bryggas stjerneskudd

Panert rødspette filet, serveres på ristet grovbrød med hjemmelaget dressing og salat. Toppes med Lillesandrøre

kr. 265,-

Inneholder: skalldyr, hvete, melk, sennep, egg, fisk, selleri



DESSERT

Artick roll

En britisk klassiker.

Sukkerbrød, hjemmelaget vaniljeis, bærsaus, og flambert Italiensk marengs

kr. 145,-

Inneholder: melk, egg, hvete

Tiramisu

Hjemmelaget tiramisu med ristede pistasjnøtter

kr. 165,-

Inneholder: melk, egg, hvete, soya, nøtter

Vanilje Panna cotta

Serveres med rabarbra saus, nyrkrem og bringebær

kr. 145,-

Inneholder: melk

Iskrem

Vaniljeis serveres med norske jordbær og jordbærsaus

kr. 135,-

Inneholder: melk, egg

Sitron terte (Laktose og glutenfri)

Serveres med sitrus sorbet og Italiensk marengs

kr. 145,-

Inneholder: egg

Mango og jordbær sorbet

Serveres med norske jordbær

kr. 135,-

Inneholder:

KAFFE / TE

Kaffe kr. 35,-

Te kr. 35,-

Americano kr. 48,-

Espresso kr. 48,-

Kaffe Latte (melk) kr. 72,-

Cappuccino (melk) kr. 62,-

Kaffe Mocca (melk) kr. 78,-

Kakao m/krem (melk/nøtter) kr. 78,-

DESSERTVIN

Oremus Tokaji Late Harvest kr. 495,-
gl. 115,-

Recioto Della Valpolicella Classico kr. 385,-

Nyt sommerens
etterlengtede og
herlige smaker her
På brygga
Hos Oss!

Ø L

Arendals Pilsner – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 128,-
1664 Blanc – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Ringnes lite (glutenfri) – Fatøl	0,5	kr. 135,-
Schous Pilsner – Fatøl	0,4	kr. 124,-
Husets Øl i samarbeid med Homborsund – Fatøl Bygg/hvete	0,4	kr. 124,-
Leia Øl – Brut IPA Kjerlingland	0,33	kr. 108,-
Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Jusy ipa frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Dhals Brown Ale	0,3	kr. 99,-
Grimbergen Blonde	0,3	kr. 99,-
Frydelund bayer	0,3	kr. 99,-
Guinness	0,4	kr. 135,-

MINERALVANN

Pepsi max	0,33	kr. 59,-
Pepsi	0,33	kr. 59,-
7-Up	0,33	kr. 59,-
Solo	0,33	kr. 59,-
Knatten Eplemost Naturell / Bringeber	0,33	kr. 69,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 56,-

ALKOHOLFRI

Carlsberg (bygg)	0,33	kr. 64,-
Erdinger Alkoholfri (hvete)	0,5	kr. 84,-
1664 Blanc (bygg/hvete)	0,33	kr. 64,-
Nix&Nada (bygg/hvete)	0,33	kr. 64,-

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider fra Hardanger Glass	0,75	kr. 395,- kr. 84,-
Breezer:	0,275	kr. 98,-
Mango - Lemon light - Orange		
Sommersby pear	0,33	kr. 98,-

HUSETS DRINKER

Nordic river akevitt		kr. 115,-
Cognac XO		kr. 155,-
Amundsen akevitt		kr. 115,-
Jack Daniels Whiskey		kr. 98,-
Jameson Irish Whiskey		kr. 98,-
Irish Coffee	(melk)	kr. 145,-
Vodka/RedBull		kr. 128,-
Fjellbekk		kr. 128,-
Mojito		kr. 155,-
Cuba libre		kr. 125,-
Gin and Tonic		kr. 145,-
Baileys	(melk)	kr. 92,-
Baileys/Kaffe	(melk)	kr. 98,-
Jägermeister		kr. 98,-
Gammel Dansk		kr. 98,-
Minttu		kr. 98,-
Tequila Patron		kr. 119,-
Hot n'Sweet		kr. 98,-
Glenfiddich Whiskey		kr. 125,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Sambuca		kr. 109,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 145,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 145,-



Alle viner
inneholder
sulfitt

H V I T V I N

Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)

Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)

Chablis Cuvee Tete d Or

Pouilly-Fumé

California Chardonnay

Riesling roche Calcaire

Sancerre

Pra Soave Classico

Natcool

Savigny-les-Beaune

Melon B - Muscadet

Riesling Trocken

Bourgogne Chablis

Greco Di Tufo

Soalheiro Alvarinho

Bourgogne Chardonnay 1,5 L

Arneis Serra Lupini

Bodega Santa Margarita

Bodega santa Margarita

Domaine Billaud Simon – 2019

Domaine Jean-Pabiot Et Fils

Decoy Winery – 2021

Zind-Humbrecht – 2018

Henry Natter – 2021

Az. Agr. Pra – 2018

Niepoort (ufiltret)- 2020

Domaine de Bellene - 2019

Landron-Chartier -2021

Weingut Winter - 2021

La Chablisienne - 2020

San Gregorio – 2021

Quinta De Soalheiro - 2021

Roche De Bellene - 2017

Angelo Negro – 2021

fl. gl.	kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl. gl.	kr. kr.	690,- 142,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	799,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	840,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	830,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	865,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	745,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	665,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	600,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	895,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	740,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	640,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	695,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	680,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	675,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	1495,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	785,-
-----	-----	-------

R O S É

Claude Val Rosé

Vacheron

Les Domaines Paul Mas

Domaine Vacheron - 2020

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	790,-
-----	-----	-------

B O B L E R

Privat Cava

Celler Privat - 2018

Cremant De Limoux

Martinolles

Taittinger Brut Reserve

Champagne Taittinger

Diebolt – Vallois Blach de Blanch

Diebolt – Valloris

Comtes Blanc de Blanch

Taittinger

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	Kr.	1099,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	860,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	3995,-
-----	-----	--------

K J E L L E R

Saint aubin

Vieilles Vignes

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Domaine Bader-Mimeuer

Puligny-Montrachet

Vieilles Vignes

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc

Domaine Bouchard Père & Fils

fl.	Kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	1445,-
-----	-----	--------



R Ø D V I N

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr.	620,- 128,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr.	690,- 142,-
Barda Pinot Noir	Bodega Chacra – 2022	fl.	Kr.	765,-
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2017	fl.	Kr.	780,-
Nuits-Saint-Georgs Vieilles Vignes	Domaine de Bellene - 2018	fl.	Kr.	1195,-
Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeaux -2013	fl.	Kr.	1345,-
Chateau Pontac-Lynch	Ch Pontac-Lynch – 2015	fl.	Kr.	1145,-
Contino Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	960,-
Cune Grand Reserva	C.V.N.E – 2016	fl.	Kr.	695,-
Cune Grand Reserva Magnum	C.V.N.E – 2015	fl.	Kr.	1290,-
Colleccion 125 Reserva	Bodegas Chivite – 2012	fl.	Kr.	840,-
Ixsir Altitudes Red	libanon Bekaa Valley	fl.	Kr.	685,-
Righetti Valpolicella Classico	Luigi Righetti – 2019	fl.	Kr.	640,-
Natcool (ufiltrert)	Niepoort – 2020	fl.	Kr.	600,-
Barbera d alba	Angelo Negro – 2018	fl.	Kr.	699,-
Chianti Classico	Felsina - 2018	fl.	Kr.	665,-

K J E L L E R V I N

Malleolus De Valderramiro	Emilio Moro – 2016	fl.	Kr.	2695,-
Dalmau	Marques de Murrieta - 2017	fl.	Kr.	3750,-
Barolo	Mauro Molino – 2016	fl.	Kr.	1895,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2890,-
Pinta	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	1450,-
Aliòn	Vega Sicilia – 2017	fl.	Kr.	1685,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Charmes	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2890,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Amoureuses	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	4900,-
Bonnes – Mares Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	4590,-
Clos Saint – Denis Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3650,-
Corton Renardes Grand Cru	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2995,-
Griotte – Chambertin Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3960,-
Flor De Pingus	Dominio De Pingus – 2018	fl.	Kr.	2495
Travaglini Gattinara 3L	Giancarlo Travaglini – 2017	fl.	Kr.	2890,-



Å P N I N G S T I D E R



LILLESAND

Åpningstider for Resturant Hos Oss:

Mandag – Søndag kl. 12.00 – 24:00

Siste bordbestilling kl. 21:00

Åpningstider for Fiskedisken:

Mandag – Fredag 10.00 – 17.00

Lørdag 10:00 – 16:00

Grimstad

Åpningstider for Hos Oss:

Mandag – Søndag kl. 12.00 – 24:00

Siste bordbestilling kl. 21:00

RISØR

Åpningstider for Resturant Hos Oss:

Mandag – Søndag kl. 12.00 – 18:00

Siste bordbestilling kl. 17:00

Åpningstider for Fiskedisken:

Mandag – Fredag 10.00 – 17.00

Lørdag 10:00 – 16:00

Lillesandrøre

En herlig symfoni av reker, kaviar, asparges, dill, majones og rømme

kr. 149,-

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, hvete, melk

Fiskesuppe

Med dagen's fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 149,-

Serveres med brød og aioli (hvete, egg, sennep)

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

(Vi har glutenfritt brød)

Stjerneskudd

Panert rødspette på grovbrød med salat, toppes med en blanding av reker, kreps, asparges og dill

kr. 149,-

Inneholder: melk, fisk, Skalldyr, egg, hvete, sulfitt

Burger

Biffburger med aioli, salat, tomat, ost og pommes

kr. 149,-

Inneholder: hvete, soya, egg, melk, sulfitt, egg, sennep

(vi har glutenfritt brød)

Cæsar salat

Hjemmelaget Cæsar dressing, romano salat, bacon, kylling, tomat, parmesan og brødkrutonger

kr. 149,-

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep, ansjos

Fish & Chips

Serveres med pommes, hjemmelaget erterepurè og tartar dressing

kr. 149,-

Inneholder: fisk, egg, hvete, melk, sennep

Rekesmørbrød

Håndpillede reker serveres på loff med smør, majones, dill og sitron

Kr. 149,-

Inneholder: hvete, melk, skalldyr, egg

Fritert Askerose

Ost fra Birkeland, friteres til den er sprø på utsiden og fløyelsmyk på innsiden, serveres med ristet focaccia brød

Kr. 149,-

Inneholder: hvete, melk, egg

Biff sandwich

Ytrefilet av okse serveres på grovbrød med aioli, salat, tomat, syltet rødløk og pommes

Kr. 149,-

Inneholder: egg, melk, sulfitt

Alle retter kun
kr 149,-

Serveres fra
kl 12:00 til 16:00