

ANNO  1911

MASKINVERKSTEDET

VERVET - TROMSØ

A LA CARTE FORRETT / STARTERS

Kongekrabbe, serveres kald. Serveres med brød, urtemajones, sitron og dill.

(skalldyr, hvete, rug, egg, sennep, sulfitt)

King crab, served cold. Served with bread, herb mayonnaise, lemon and dill.

(shellfish, wheat, rye, egg, mustard, sulfite)

200 gr kr 535,-

400 gr kr 935,-

Dampet kongekrabbe. Med kremet hvitvinssaus. Serveres med brød, urtemajones og sitron.

(skalldyr, fisk, melk, hvete, rug, egg, sennep, sulfitt)

Steamed king crab. With creamy white wine sauce. Served with bread, herb mayonnaise and lemon.

(shellfish, fish, wheat, rye, egg, mustard, sulfite)

200 gr kr 535,-

400 gr kr 935,-

Husets fiskesuppe. Med dagens fisk og reker. Toppes med crudité.

(fisk, skalldyr, melk, sulfitt)

House fish soup. With catch of the day and shrimps. Topped with crudité.

(fish, shellfish, milk, sulfite)

kr 195,-

Gresskarsuppe. Syltet gresskar, linser, honningristede gresskarkjerner, crème fraîche, urteolje, fritert gresskar.

(melk, sulfitt)

Pumpkin soup. Pickled pumpkin, lentils, honey roasted pumpkin seeds, crème fraîche, herb oil, deep fried pumpkin.

(milk, sulfite)

kr 175,-

Carpaccio av røkt reinplomme. Syltet kantarell og gresskar, kantarelliskrem, Västerbottenost.

(melk, sulfitt)

Smoked reindeer carpaccio. Pickled chanterelle and pumpkin, chanterelle ice cream, Västerbotten cheese.

(melk, sulfite)

kr 265,-

Dillgravet ishavsroye. Røkt rømme, potetgull, urtemajones, syltet løk.

(fisk, melk, egg, sennep, sulfitt)

Cured arctic char. Smoked sour cream, potato chips, herb mayonnaise, pickled onions.

(fish, milk, egg, mustard, sulfite)

kr 205,-

ANNO  1911

MASKINVERKSTEDET

VERVET - TROMSØ

A LA CARTE

HOVEDRETT / MAIN COURSE

Dagens fisk fra Kvaløya. Gulrotpuré, ovnsstekte poteter, blomkål, bakt sellerirot, kremet saus med ørretrogn.

(fisk, melk, selleri, sulfitt)

Catch of the day from Kvaløya. Carrot purée, roasted potatoes, cauliflower, baked celeriac, creamy sauce with trout roe.

(fish, milk, celeriac, sulfite)

kr 425,-

Ytrefilet av lam. Pommes anna, sellerirotpuré, rødvinssjy med urter, bakt sellerirot, urtecrumble.

(melk, hvete, sennep, selleri, sulfitt)

Filet of lamb. Pommes anna, celeriac purée, red wine sauce with herbs, baked celeriac, herb crumble.

(milk, wheat, mustard, celeriac, sulfite)

kr 455,-

Bakt klippfisk av sei fra Halvors Tradisjonsfisk.

Smørstekt sukkererter, bakt gulrot, potetpuré, baconsaus, syltet løk.

(fisk, melk, sulfitt)

Baked klipp fish of coalfish from Halvors Tradisjonsfisk.

Sautéed sugar snap peas, baked carrot, potato purée, bacon sauce, pickled onion.

(fish, milk, sulfite)

kr 445,-

Grillet rein. Stekt sopp, bakt gulrot, kremet soppsaus med morkler, potetmedaljong, tyttebærcurd.

(melk, hvete, egg, selleri, sulfitt)

Grilled reindeer. Fried mushrooms, baked carrot, creamy mushroom sauce with morels, potato medallion, lingonberry curd.

(milk, wheat, egg, celeriac, sulfite)

kr 525,-

Bakt kveite. Kongekrabbehollandaise, variasjon av betes, ovnsstekte poteter, smørstekt sukkererter.

(fisk, skaldyr, melk, egg, sulfitt)

Baked halibut. King crab hollandaise, variation of beets, roasted potatoes, sautéed sugar snap peas.

(fish, shellfish, milk, egg, sulfite)

kr 435,-

Bresert høyrygg av okse. Rødvinssaus, potetpuré, bacon, bakt gulrot, syltet løk, fritert gulrot, brokkolini.

(melk, selleri, sulfitt)

Slow cooked beef. Red wine sauce, potato purée, bacon, baked carrot, pickled onion, deep fried carrot, broccolini.

(milk, celeriac, sulfite)

kr 395,-

Vegansk steik. Brokkolini, bakt gulrot, ovnsstekte poteter, fritert gulrot, paprikasaus.

(selleri, sulfitt)

Vegan roast. Broccolini, baked carrot, roasted potatoes, deep fried carrot, paprika sauce.

(celeriace, sulfite)

kr 355,-

ANNO  1911

MASKINVERKSTEDET

VERVET - TROMSØ

A LA CARTE DESSERT

Mandel og sjokolade. Mandelkake, amarettomousse, sjokolade- og epsresso, ristede mandler.

(melk, hvete, egg, mandler)

Almond and chocolate. *Almond cake, amaretto mousse, chocolate- and espresso ice cream, roasted almonds.*

(milk, wheat, egg, almonds)

kr 195,-

Vanilje og karamell. Bakt vaniljekrem, bringebærsorbet, tuiles.

(melk, hvete, egg)

Vanilla and caramel. *Baked vanilla cream, raspberry sorbet, tuiles.*

(milk, wheat, egg)

kr 195,-

Vanilje og sjokolade. 3 kuler vaniljeis med varm sjokoladesaus. (melk, egg)

Vanilla and chocolate. *3 scoops vanilla ice cream with chocolate sauce. (milk, egg)*

kr 175,-

Sitron med bobler. Sitronsorbet toppet med prosecco. (sulfitt)

Lemon with bubbles. *Lemon sorbet topped with prosecco. (sulfite)*

kr 115,-

To kuler dagens hjemmelagde sorbet.

Two scoops of today's homemade sorbet.

kr 95,-

Konfekt fra Jentene på tunet (allergener vil variere)

Confection from Jentene på tunet. (allergens will vary)

kr 45,-