

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,-
- Blomkålsuppe.** Syltet blomkål, hasselnøtter og syltet løk.
(hasselnøtter, selleri, sulfitt)
- Cauliflower soup.** Pickled cauliflower, hazelnuts, pickled onion.
(hazelnuts, celeriac, 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, sulfitt)
- kr 265,-
- Torsketerrine.** Skalldyrsaus, sitronsyltet fennikel, fritert torskeskinn, urteolje, syltet løk.
(fisk, skalldyr, melk, selleri, sulfitt)
- Terrine of cod.** Shellfish sauce, lemon pickled fennel, deep fried cod skin, herb oil, pickled onion.
(fish, shellfish, milk, celeriac, sulfite)
- kr 215,-

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, karamellisert sellerirotpuré, rødvinssjy med urter, bakt sellerirot, urtecrumble.

(melk, hvete, sennep, selleri, sulfitt)

Filet of lamb. Pommes anna, caramelized 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 rosenkål, bakt gulrot, potetpuré, baconsaus, syltet løk.

(fisk, melk, sulfitt)

Baked klipp fish of coalfish from Halvors Tradisjonsfisk.

Sautéed brussel sprouts, baked carrot, potato purée, bacon sauce, pickled onion.

(fish, milk, sulfite)

kr 445,-

Grillet rein. Stekt sopp, bakt gulrot, kremet soppsaus, ovnsstekte poteter, tyttebærcurd.

(melk, selleri, sulfitt)

Grilled reindeer. Fried mushrooms, baked carrot, creamy mushroom sauce, roasted potatoes, lingonberry curd.

(milk, celeriac, sulfite)

kr 545,-

Pannestekt marulk. Karamellisert sellerirotpuré, sautert rødkål, rødvinssaus, ovnsstekte poteter.

(fisk, melk, selleri, sulfitt)

Pan fried monkfish. Caramelized celeriac purée, sauteed red cabbage, red wine sauce, roasted potatoes.

(fish, milk, celeriac, 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**

Sjokolade. Chocolate cake, bringebærsorbet, karamellpopkorn, bringebærsaus.

(melk, egg)

Chocolate. *Chocolate cake, raspberry sorbet, caramel popcorn, raspberry sauce.*

(milk, egg)

kr 195,-

Eple. Eple- og mandelkake servert med eplesorbet, eplegele og eplemarengs.

(melk, egg, mandler)

Apple. *Apple- and almond cake served with apple sorbet, apple gel and apple meringue.*

(milk, egg, almonds)

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. (sulfit)

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,-