



JÆRKOCCEN

HEINE GROV

Lyngbakken 26B
4340 Bryne
mobil: 977 64 833

Forrettar og supper: email: heigrov@online.no

• **Antipasti** som dei kallar det i Italia. Me kan og kalla det for fingermat, men med bruk av sporbare råvarer, helst lokale. Crostinis med tomatsalat, terine med andelever og svineknokke, sylta kyllinglår, Crostinis med olivenpuré, små vårrullar, heimelaga spekeskinke, sylta gulrot, diverse sausar og nybakt brød Forretten vil verta servert på fat som gjestene forsyner seg av. Ein sosial forrett.

Kr 295,- pr. person

• Røkt og speka laks med urterømme (vi røyker all fisk sjølve) **Kr 180,-**

• Skaldyrtalerken med chili, ingefær og koriander(reinska skaldyr som kongekrabbe, kamskjel, ferske blåskjel osv.) servert varm **Kr 205,-**

• Tempurasteikt Softshell crab (mjuk sandkrabbe), tempurasteikt grønsaker **Kr 225,-**

• Sjølvlaga spekeskinke (hengt 6 – 8 mnd.) servert med dagens garnityr **Kr. 195,-**

• Røykt andebryst, serverast varmt **Kr 205,-**

• Ferske kamskjel **Kr. 225,-**

• Torsk i heimelaga spekeskinke på jordskokkpuré **Kr 195,-**

• Sterlingkveite på byggrynsrisotto **Kr 195,-**

• Breiflabb på sauce vierge **kr 195,-**

• Skaldyrsuppe servert med dagens utval av skaldyr **Kr 195,-**

• Tomatsuppe av flavancetomat servert med kylling **Kr 165,-**

• Blomkålsuppe med sprøtt heimelaga bacon **Kr 175,-**

• Crema fiskesuppe med rotgrønsaker **Kr 185,-**

• Mandelpotetsuppe med ingefærbakt torsk **Kr 175,-**

Garnityra til alle retter blir satt like før med tanke på råvaretilgang





Hovudrettar –

Kalven kjem frå Kalv Limousin Unik som er eit produkt frå lokale produsentar

- Grilla kalvefilet servert med omnsbakt lokale småpoteter, dagens grønsaker og ein kraftig sjysaus. **Kr 345,-**
- Omn-steikt hjortefilet, sopp, dagens grønsaker, fløytesaus **Kr. 355,-**
- Heilsteikt lammerygg servert med rosmarinsaus og urtebakte grønsaker **Kr 325,-**
- Peparsteikt andebryst servert med grønsakskrem og ferske rotgrønsaker **Kr 345,-**
- Bryst av fersk kylling fylt med spinat og salvie servert på purrekompott **295,-**
- Langtidsteikt Kalveculotte (eit lår stykke) serveres som kalvefilet **kr 335,-**
- Lammeskank på rotgrønsaker, potetpuré og rosmarinsky **Kr 295,-**
- Confitert lamme-bog, dagens grønsaker, potetmos **Kr 325,-**
- Indrefilet av svin på rotgrønsaker, potetmos, pikantsaus og dagens utvalgte Grønsaker **Kr 295,-**
- Grilla oksefilet servert med raudvinsaus og dags ferske grønsaker **Kr 345,-**
- Entrecote av Kalv, servert som kalvefilet **Kr 355,-**
- Fylt svinenakke **Kr 285,-**

Fisk som hovudrett, garnityra vert satt utifrå sesong

Sterlingkveite, byggrynsrisotto, grønsaker, smørsaus **335,-**

Torsk, smørsaus, grønsaker, potetmos **335,-**

Soyasteikt breiflabb **345,-**

Skaldyr sesong-pris



Dessertar:

- Pasjonsfrukt- pudding **Kr 145,-**
- Sjokoladekonfektkake og sorbett **Kr 145,-**
- Appelsin og limeterte **Kr 145,-**
- Pannacotta G -35 (laga av brunost G-35, slik at den smakar mildt karamell) **Kr 145,-**
- Varm sjokoladekake med heimelaga vaniljeis **Kr 145,-**
- Ostekake med rørte jordbær **Kr 145,-**
- Crème Brûlée **Kr 145,-**
- Dagens / sesongens utvalgte bær på vaniljekrem. Servert lagvis i glas **Kr 145,-**
- Sjokolademousse med krydderkokt pære **Kr 145,-**
- Tiramisu **Kr 145,-**
- Dessert som ein tapas **Kr 245,-**

Vi lager gjerne større menyar enn 3-retters

4 - retters middag kr 785,-

5 – retters middag kr 865,-

6 – retters middag kr 925,-

7 – retters middag 985,-

Dersom «Antipasti» eller dessert som ein tapas blir brukt i større menyar blir det eit tillegg på kr 125,-

Du kan sjølv sette saman større menyar, eller du kan be oss gjere det.

Alle prisar er pr. person og inklusiv mva.

Det er ein føresetnad at alle vel same meny

Medbrakt kun etter avtale, mot gebyr

Gi oss beskjed om eventuelle allergiar så vil vi ta hensyn til det