ANNO 1911

MASKINVERKSTEDET

VERVET - TROMSØ

JULESMAKER

Verkstedets matjessild 265,-
Potetkake, røkt rømme, brunet smør, syltede grønnsaker, Västerbottenost.
(Fisk, melk, sulfitt)

Ribbesmørbrød 225,-
Smørstekt rugbrød, lun rødkål, salat, Langtidsstekt glasert fleskeside, syltet agurk.
(Hvete, rug, sennep, sulfitt)

Smørbrød med røykelaks 225,-
Smørstekt rugbrød, skagensalat med kongekrabbe, salat, pepperrot, dill, syltet løk.
(Fisk, skalldyr, hvete, rug, sennep, sulfitt)

Langtidsstekt slagside av gris 455,-
Sellerirotpuré, gulrot, rødkål, ovnsstekte poteter, poppet svor, calvadossaus
(Melk, selleri, sulfitt)

Lutefisk fra Lorentzen 485,-
Gulrot- og kålrotstappe, ertepuré, sennepssaus, potet og bacon.
(Fisk, melk, sennep, sulfitt)

MINERALVANN 62,-
Cola
Cola Zero
Fanta
Sprite
Mack Julebrus



BALHOLM 95,-
Eple
Eple & rabarbra
Eple & solbær
Eple & bringebær, sprudlende



KONGEKRABBE

400 g dampet kongekrabbe 1195,-
Med kremet hvitvinssaus.
Serveres med brød, urtemajones, sitron.
(Skalldyr, fisk, melk, hvete, rug, egg, sennep, selleri, sulfitt)

ALKOHOLFRI ØL 85,-
Isbjørn lite free
1664 Blanc
Erdinger Weissbier
NoWorries Pale Ale
NoWorries Mango IPA
Peroni
Ginger Joe
Mack Alkoholfri Juleøl

Eira sparkling 0,4L	58,-
Eira sparkling 0,7L	95,-
Eira still water 0,7L	65,-
San Pellegrino Limonata	55,-
San Pellegrino Aranciata Rossa	55,-

VÅRE KLASSIKERE

Husets fiskesuppe 265,-
Dagens fisk, reker og blåskjell.
Toppes med crudité. Serveres med brød og smør.
(Fisk, bløtdyr, skalldyr, hvete, rug, melk, selleri, sulfitt)

Tartar av okse indrefilet 325,-
Sjalottløk, kapers, cornichons, beter, sennep, eggeplomme, grillet landbrød.
(Fisk, hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt)

Fish & Chips 285,-
Ertepuré, remulade, syltede grønnsaker, sitron.
(Fisk, hvete, egg, sennep, sulfitt)



Dagens fisk fra Kvaløya 435,-
Gulrotpuré, gulrotchips med dill, bakt fennikel, ovnsstekte poteter, grillet brokkolini, smørsaus med syltet sennepsfrø og rogn.
(Fisk, melk, sennep, sulfitt)

Reinburger 345,-
Salat, grillet rødløk, aioli, bacon, tyttebær.
Serveres med pommes frites og aioli.
(Hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)

Yvonns fiskegrateng 275,-
Toppet med poteter, erter, gulrøtter, bacon.
Serveres med remulade.
(Fisk, hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)



Kyllingsalat 285,-
Kylling, krutonger, bacon, syltet løk, fetaost.
(Hvete, melk, fisk, egg, sennep, sulfitt)



Blåskjell fra Nord-Trøndelag 285,-
Kremet akevittsaus med Bivrost Cask akevitt.
(Bløtdyr, melk, sulfitt)

Grillet hamburger 325,-
Velg mellom norsk storfe eller vegetar.
Cheddar, bacon, salat, karamellisert løk, ketchup, aioli. Serveres med pommes frites og aioli.
(Hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)



Gulrotsuppe 245,-
Pisket crème fraîche, fritert gulrot, syltet løk, tørket reinkjøtt. Serveres med brød og smør.
(Hvete, rug, melk, selleri, sulfitt)

KAFFE OG TE

Kaffe	45,-
Espresso	35,-
Americano	50,-
Cortado	50,-
Cappuccino	55,-
Kaffe latte	55,-
Kaffe mocca	60,-
Ismocca	65,-
Kakao	50,-
Te	45,-

Grønn, sort, frukt, chai



Dobbel espresso	+ 5,-
Melk - *havre, mandel, soya*	+ 5,-
Sirup - *vanilje, karamell, Irish cream, hasselnøtt*	+ 5,-

TILBEHØR

Pommes frites med aioli. *(Egg, sennep, sulfitt)*	65,-
Søtpotetfries med aioli. *(Egg, sennep, sulfitt)*	85,-
Brød og smør. *(Hvete, rug, melk)*	45,-
Brød og aioli. *(Hvete, rug, melk, egg, sennep, sulfitt)*	55,-



SØTSAKER

Sticky toffee pudding med salt karamellsaus og vaniljeis. *(Hvete, melk, egg)*	185,-
Tre kuler vaniljeis med varm sjokoladesaus. *(Melk, egg)*	175,-
To kuler sorbet – spør servitøren for dagens utvalg.	95,-
Konfekt fra *Jentene på tunet*. *(Allergener vil variere)*	45,-



MUSSERENDE VIN

Prosecco, Ca di Rajo	140,-
Cava, Juvé y Champs	170,-
Cremant de Bourgogne	185,-
Franciacorta, Bellavista	250,-