

GamlaVærket

Forretter / Starters

GamlaVærkets kremede fiskesuppe

GamlaVærket's Fish soup

Forrett / Starter: 152,-

Hovedrett / Main course: 182,-

Med dagens fangst, håndpillede reker fra Kystnorge og strimlede grønnsaker

With today`s catch, hand peeled shrimps and julienne vegetables

Allergener: melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri / Allergens: milk, sulphites, shellfish, fish,
celery

Dagens suppe 145,-

Soup of the day

Vennligst spør din servitør. Serveres med deilig nybakt brød og hjemmelaget aioli

Please, ask your waiter. Served with delicious freshly baked bread and homemade aioli

Hvitvin dampede og kremede økologiske blåskjell fra Trøndelag

Steamed ecological mussels from Trøndelag in a creamy white wine sauce

Forrett / Starter: 159,-

Hovedrett / Main course: 229,-

Servert med strimlede rotgrønnsaker og sitron

Serverd with julienne vegetables and lemon

Allergener: melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr / Allergens: milk, sulphites, shellfish,
fish, celery, mollusc

Carpaccio av reinsdyr fra Røros 172,-

Norwegian reindeer carpaccio

Servert med ristede mandler, granateplekjerner og ruccula salat.

Served with roasted almonds, pomegranate seeds and arugula salad.

Stekte kamskjell og Sjøkreps 178,-

Pan-fried Scallops and Langoustine

Servert med confiterte cherrytomater, urteolje og skalldyrsaus

Served with cherry tomato confit, herb oil and shellfish sauce

Allergens: melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr / Allergens: milk, sulphites, shellfish, fish, celery, mollusc

Fisk / Fish

Gamlaværkets gratinerte plukkfisk 232,-

Traditional fish gratin

Laget med fersk torsk fra Nord-Norge eller dagens fangst, servert i en glovarm jernpanne, toppet med

bacon, ost og parmesan

Made with fresh cod from northern Norway or today's catch, served in a hot iron pan, topped with bacon,

cheese, and parmesan

Allergener: fisk, melk, sulfitt, hvetegluten / Allergens: fish, milk, sulphites, wheat gluten

Pannestekt Skrei fra Nord Norge 298,-

Pan fried seasonal cod fish from Northern Norway

Servert med kremet risotto av bygg, økologiske blåskjell fra Trøndelag, fennikel, reddik, erter, grønnkål og

kjørvel pesto

Served with creamy risotto, ecological mussels from Trøndelag, fennel, radish, peas, kale and chervil pesto

Allergener: melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr / Allergens: milk, sulphites, shellfish, fish, celery, mollusc

Kjøtt / Meat

Brassert lammeskank fra Jæren 325,-

Braised local lamb shank from Jæren

Servert med rotgrønnsaker, rødbeter, potetmos og rødvinsaus

Served with root vegetables, beetroot, mashed potatoes and red wine sauce

Allergener: melk, sennep, sulfitt / Allergens: milk, mustard, sulphites

Einbærconfitert andelår fra Holte Gård 342,-

Confit of duck leg from Holte Gård with juniper berries

Servert med karamellisert kvede, rødkål, potetfondant og madeira rødvinsaus

Served with caramelized quince, red cabbage, fondant potatoes, quince and madeira red wine sauce

Grillet indrefilet av storfe fra Jæren 385,-

Grilled beef tenderloin steak from Jæren

Servert med champignon, portobello, bakte purreløk, kokte jærpoteter og vilt soppsaus

Served with champignon, baked leek, cooked potatoes and wild mushroom sauce

Allergener: melk, sulfitt, soya / Allergens: milk, sulphites, soya

Gamlaværkets populære hjemmelagde burger 198,-

Gamlaværket's homemade burger

Serveres med hjemmelaget burgerdressing, frisk salat, løk, tomat, sylteagurk og pommes frites

Served with homemade dressing, fresh salad, onion, tomato, pickles and french fries

Med / With: Ost / Cheese 15,- Bacon 25,-

Småretter / Small courses

Cæsarsalat 162,-

Caesar salad

En klassiker med grillet kylling og bacon, romanosalat, søte cherrytomater, krutonger, revet parmesan og vår egen cæsardressing.

A classic with grilled chicken and bacon, romaine lettuce, sweet cherry tomatoes, croutons, grated

parmesan and homemade Caesar dressing

Kveldsplanken

Finger food 245,-

En rustikk planke servert med kyllingvinger, ovnsbakte jærpoteter, kjøttboller med tomatsalat,

bakte grønnsaker, noen oliven å knaske på, spekemat, og utvalg gode oster. Perfekt å dele eller

herlig alene

Delicious evening plate with chicken wings, oven baked potatoes, meatballs, baked vegetables, olives,

cured ham and selected cheese. Perfect for sharing...

Vegetar / Vegetarian

Nøttestek

Cashew steak 199,-

Servert med champignon, portobello, bakte purreløk, små poteter, cashewpurre og Chimichurri

Served with champignon, portobello, baked potatoes, cashew puree and Chimichurri

Kikertburger 182,-

Chickpea burger

Hjemmelaget vegetarburger med frisk salat, løk, tomat, sylteagurk, pommes frites og hjemmelaget vegan burgerdressing

Homemade vegetarian burger with fresh salad, onion, tomatoes, pickles, french fries and vegan burger dressing

Barnemeny / Children's menu

Hjemmelaget barneburger 85,-

Homemade burger

En mindre versjon av vår populære burger med pommes frites, frisk salat og ketchup

A smaller version of our popular burger with French fries, fresh salad and ketchup

Fiskekaker fra Lofoten 85,-

Fish cakes from Lofoten

Serveres med sesongens grønnsaker og ovnsbakte jærpoteter

Served with seasonal vegetables and baked potatoes

Grillede pølser 85,-

Grilled sausages

En favoritt servert med ovnsbakte jærpoteter og sesongens grønnsaker

Served with seasonal vegetables and baked potatoes

Kuleis med kjeks 65,-

Ice cream cone

Med smak av vanilje eller sjokolade

Vanilla or chocolate ice cream

Desserts

Ostetallerken 189,-

Cheese plate

Planke utvalgte oster: chevre fra Haukeli, vellagret Jarlsberg, blåmuggost og brie,

Serveres med litt syltetøy og flatbrød

Our selection of cheese: Chevre from Haukeli, Norwegian Jarlsberg, Blue cheese and Brie,
served with

homemade jam and Norwegian flatbread

Sjokolade duo fløteiskrem 120,-

Chocolate duo ice cream

Med smak av mørk og hvit melkesjokolade.

Servert med sjokolade crumble, bakt hvitsjokolade og friske bær

With black and white milky chocolate taste. Served with chocolate crumble, baked white
chocolate and

fresh berries

Crème brûlée 115,-

Vanilla crème brûlée

Servert med friske bær

Served with fresh berries

Lun sjokoladefondant 125,-

Chocolate fondant

Servert med frisk bærsaus og vaniljeis

Served with berry sauce and vanilla ice cream