

## Småretter



### Fersk Østers med sitron/Oyster with Lemon

79kr

Velg mellom salsa verde + kr 18,- pr. østers

Lime & agurkskum – naturell + kr 18,- pr. østers

Allergener: Bd

### Kremet fiskesuppe/Fishsoup

159kr/199Kr

Hvit & rød fisk – reker – kaviar – vårløk – grønn olje.

Allergener: F+Sd+M+Hv+Bd+Sl

### Gjøas Rekesmørbrød/Prawn sandwich

189kr

Surdeigsbrød – marinert salat – tomat – agurk – syltet rødløk – håndpillete reker - kaviar – majones – sitron.

Allergener: Sd+Hv+E

### Hvitvin & urtedampede blåskjell/Mussels boiled in whitewine

189kr/239kr

Fløte – chilli – hvitløk – sjalottløk – persille – sitron. Serveres med fries.

Allergener: Bd+Hv+M+Sr

### Gresk salat/Greek salad

139 kr

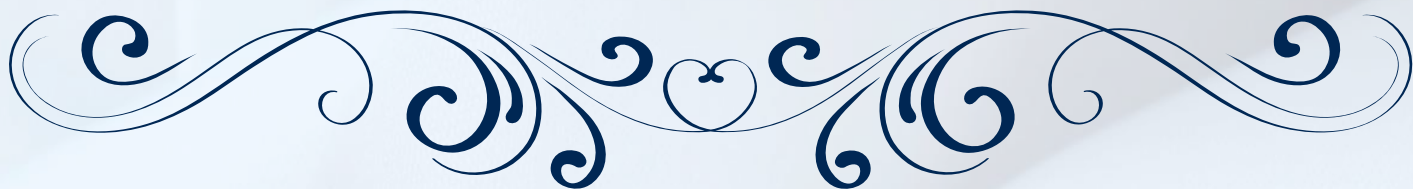
Grønn og sort oliven – fetaost – tomat – agurk – paprika – rødløk – oliven olje.

Allergener: Sp

Allergene forklaring: F=Fisk | SR= Sulfitter | Sl=Selleri | Sd=Skalldyr | Sp=Sennep | Lp=Lupin

Bd=Bløtdyr | Pn=Peanøtter | Sf=Sesamfrø | S=Soya | M= Melk | E= Egg | Hv=Hvete





## *Dessertes*



### **Panacotta**

Skogsbærmosse – mynte

Allergener: M

129kr

### **Sjokolademousse**

Pisket krem – jordbær purè

Allergener: M+Kakao+Nøtter+E

129kr

### **Tiramisu**

Kakao, jordbær

Allergener: Kakao+M+E+HV

129kr

### **Isbar /Ice cream bar**

assortert iskuler med forskjellig tilbehør

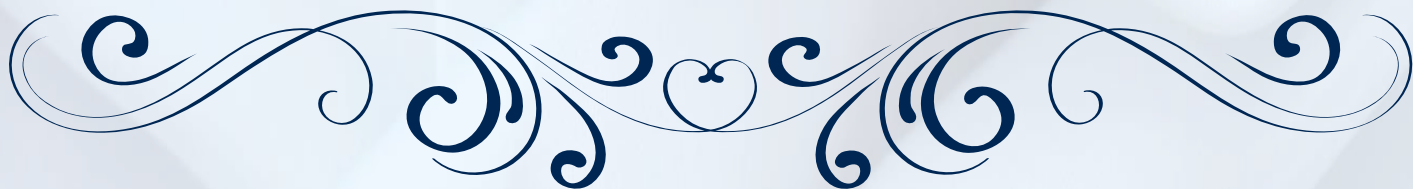
105kr

Allergene forklaring:

F=Fisk | SR= Sulfitter | SI=Selleri | Sd=Skalldyr | Sp=Sennep | Lp=Lupin

Bd=Bløtdyr | Pn=Peanøtter | Sf=Sesamfrø | S=Soya | M= Melk | E= Egg | Hv=Hvete





## *Hovedretter*



### **Fish & Chips**

Marinert salat – tomat – agurk – sitron – hjemmelaget remulade

Allergener: F+Hv+E

**199kr/239kr**

### **Pasta med Scampi**

Parmasan – jalapeno – korriander – fløte

Allergener: Hv+M+Bd

**198kr**

### **Pasta med kylling/Chicken**

Kylling – soltørkede tomater – permesan – vårløk- fløte

Allergener: M+Hv+E+S

**229kr**

### **Gjøa Burger**

Salat – tomat – syltet rødløk – husets burger dressing – fries

Cheddarost + 20kr, Bacon + 20 kr, Ekstra burgerkjøtt + 65 kr.

Allergener: Hv+E

**209 kr**

**Dagens kjøtt med tilbehør / Meat of the day**

**389 kr**

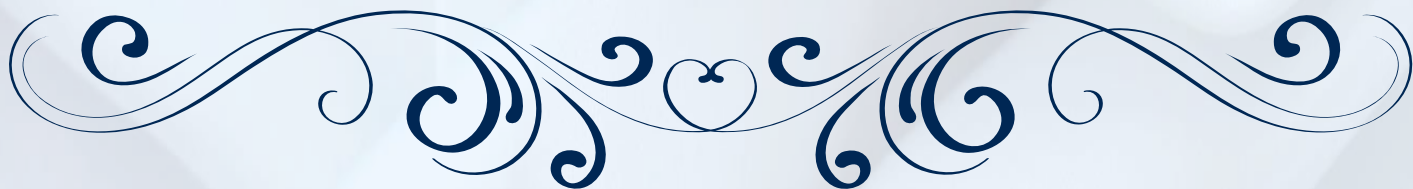
**Dagens Fisk med tilbehør /Fish of the day**

**329kr**

Allergene forklaring: F=Fisk | SR= Sulfitter |SI=Selleri |Sd=Skalldyr| Sp=Sennep| Lp=Lupin

Bd=Bløtdyr| Pn=Peanoetter |Sf=Sesamfrø| S=Soya| M= Melk| E= Egg| Hv=Hvete





*Må forhåndsbestilles minimum dagen før*



**Skalldyrplatå (minimum 2 pax)/Mixed Shellfish plate**

**689kr pr person**

Krabbeklør, ekstra store havreker, blåskjell, tigerreker, sjøkreps, norsk kaviar.  
Serveres med brød, majones, aioli, smør og sitron

Allergener: Sd+Bd+Hv+Sr+E

**Gjøa's Koldtbord fat (minimum 2 pax)/Mixed Seafood plate**

**435kr pr person**

Krabbeklør, ekstra store havreker, marinert scampi, einerøkt ørret, gravet laks, norsk kaviar og sennepsaus.  
Serveres med brød, majones, aioli, smør og sitron.

Allergener: Sd+F+Bd+E+Hv

**Krabbe og Rekefat/Crab and Prawn plate**

**289kr**

Brød – majones – aioli – smør – sitron

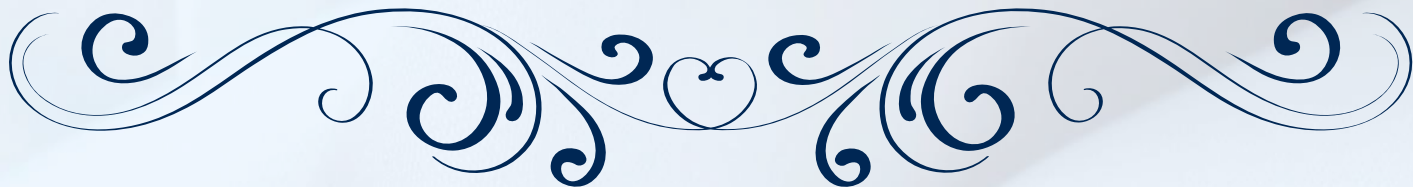
Allergener: Sd+Hv+E

Allergene forklaring:

F=Fisk | SR= Sulfitter | SI=Selleri | Sd=Skalldyr | Sp=Sennep | Lp=Lupin

Bd=Bløtdyr | Pn=Peanøtter | Sf=Sesamfrø | S=Soya | M= Melk | E= Egg | Hv=Hvete





## Barnemeny



**Kylling nuggets/Chicken nuggets**  
Serveres med frites, salat og ketchup  
Allergener: Hv+E

125Kr

**Burger**  
Serveres med frites  
Allergener: Hv+E

169kr

Allergene forklaring:

F=Fisk | SR= Sulfitter | SI=Selleri | Sd=Skalldyr | Sp=Sennep | Lp=Lupin

Bd=Bløtdyr | Pn=Peanøtter | Sf=Sesamfrø | S=Soya | M= Melk | E= Egg | Hv=Hvete

