



## Småretter



### Fersk Østers med sitron/Oyster with Lemon

89kr

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

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

Allergener: Bd

### Kremet fiskesuppe/Fishsoup

Medium 175kr/ stor 220Kr

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

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

### Gjøas Rekesmørbrød/Prawn sandwich

208kr

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

Allergener: Sd+Hv+E

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

0,5kg 208kr/ 1kg 263kr

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

Allergener: Bd+Hv+M+Sr

### Gresk salat/Greek salad


157 kr

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

Allergener: Sp

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





## *Dessertes*



### **Panacotta**

Skogsbærmosse – mynte

**Allergener: M**

**155kr**

### **Sjokolademousse**

Pisket krem – jordbær purè

**Allergener: M+Kakao+Nøtter+E**

**155kr**

### **Tiramisu**

Kakao, jordbær

**Allergener: Kakao+M+E+HV**

**155kr**

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

assortert iskuler med forskjellig tilbehør

**110kr**

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

agurk – sitron – hjemmelaget remulade

Allergener: F+Hv+E

Medium 220kr/Stor 263kr

Marinert salat – tomat –

### Pasta med Scampi

Parmasan – jalapeno – korriander – hvitløk – rød chili – hvitvin

Allergener: Hv+M+Bd

225kr

### Pasta med kylling/Chicken

Kylling – soltørkede tomater – permesan – vårløk- fløte

Allergener: M+Hv+E+S

254kr

### Gjøa Burger

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

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

Allergener: Hv+E

235 kr

Dagens kjøtt med tilbehør / Meat of the day

399kr

Dagens Fisk med tilbehør /Fish of the day

365kr

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

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





*Må forhåndsbestilles minimum dagen*

*for*



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

**749kr 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**

**495kr 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**

**315kr**

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**

**155Kr**

### **Burger**

Serveres med frites

**Allergener: Hv+E**

**185kr**

Allergene forklaring:

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

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

