

MENY



BELMARE

HOVEDRETTER 15:00-

ENTRECOTE 429,-

Norsk storfekjøtt. Serveres med ovnsbakte poteter, sommersalat og urtesmør.

Norwegian beef. Served with oven-baked rosemary potatoes, summer salad and herbal butter.

M

REKEBOLLE 289,-

500g 70/90 reker. Serveres med landbrød, sitron, majones og dill.

400g 70/90 shrimp. Served with bread, lemon, mayonaisse and dill.

G, SK, E

TORSKERYGG 349,-

Serveres med sandefjordsaus, dill- og gressløksolje, potet kål og fenikkel.

Cod, Served with Sandefjord sauce, dill and chive oil, potatoes, cabbage and fennel.

M, S, H

LAKS 379,-

Ovnsbakt laks, servers med kremet agurk- dill- og eplesalat og ovnsbakte poteter.

Oven-baked salmon, served with creamy cucumber- dill- and applesalat and oven bked potatoes.

F, M, H

ANGUS BURGER 279,-

Burger av angus storfe på brioche brød. Ost, rødløk, tomat, salat og dressing. Serveres med pommes bistro og aioli.

Angus Beef Burger on brioche bread. Cheese red onion, tomato, salad and dressing. Served with bistro frites and aioli.

G, M, E

BLÅSKJELL I MARINARASAU 289,-

Dampede blåskjell i spicy tomatsaus. Serveres med pommes bistro, aioli og grillet landbrød.

Steamed mussels in spicy tomato sauce. Served eith bistro frites, aioli and bread.

E, H, SK, M

FISKESUPPE (STOR) 269,-

Kremet fiskesuppe med laks, sei, torsk og reker. Serveres med landbrød.

Creamy fish soup with salmon, saithe, cod and shrimps. Served with bread.

G, M, F, SK

FISH & CHIPS 259,-

Sprø, panert torsk. Serveres med pommes bistro, sitron og tartarsaus.

Crispy, fried cod. Served with bistro frites, lemon and tartar sauce.

G, M, E, F

LUNSJ 12:00-15:00

SCAMPI AL AGLIO 239,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron

ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon.

H, M, SK, SF

SKAGEN TOAST 199,-

Ristet landbrød, hjemmelaget skagenrøre, rødløk, dill og sitron.

Toasted bread, homemade skagenmix, red onion, dill and lemon.

G, M, E, SK

FISKESUPPE (LITEN) 199,-

Kremet fiskesuppe med laks, sei, torsk og reker. Serveres med landbrød.

Creamy fish soup with salmon, saithe, cod and shrimps. Served with bread.

G, M, F, SK

ANGUS BURGER 269,-

Burger av angus storfe på brioche brød. Ost, rødløk, tomat, salat og dressing. Serveres med pommes bistro og aioli.

Angus Beef Burger on brioche bread. Cheese red onion, tomato, salad and dressing. Served with bistro frites and aioli.

G, M, E

REKESMØRBRØD 199,-

Landbrød, håndpillede reker, majones, kokt egg, salat, paprika, agurk, dill og sitron.

Bread, hand-peeled shrimps, mayonaisse, boiled egg, salad, paprika, cucumber, dill and lemon.

G, M, E, SK

FISH & CHIPS 259,-

Sprø, panert torsk. Serveres med pommes bistro, sitron og tartarsaus.

Crispy, fried cod. Served with bistro frites, lemon and tartar sauce.

G, M, E, F

MENY

DRIKKE

APERITIVO

Negroni	149,-
<i>Gin, Campari, rødvermouth</i>	
Aperol Spritz	149,-
<i>Aperol, prosecco, soda SF</i>	
Shirley Temple	69,- (Alkoholfritt)
<i>Eplemost, grenadine, sitron, soda</i>	

DIGESTIVES & LIKØRER

Fernet Branca	109,-
Drambuie	109,-
Bailey's Irish Cream	109,-
Jägermeister	109,-

HVITVIN

Valpantena Torre Del Falasco	609,- / 132,-
<i>Italia, Veneto. Preg av tørket og lett sødmefull frukt, innslag av fat, svakt bitter ettersmak.</i>	
OMA Pfalz Riesling	699,-
<i>Riesling Pfalz, Tyskland Frisk og fruktig Riesling vin fra Pfalz i Tyskland. Vinen har en delikat balanse mellom syre og sødme, med aromaer av sitrus, grønne epler og et hint av mineralitet.</i>	

RØDVIN

Cecchi Chianti	639,- / 134,-
<i>Italia, Toscana. Fyldig og rik i munnen, god lengde og friskhet.</i>	
OMA Langhe Nebbiolo	799,-
<i>Nebbiolo Piemonte, Italia Elegant og aromatisk med duft av roser, moreller og lakris. Tørr og strukturert med god lengde.</i>	

MUSSERENDE

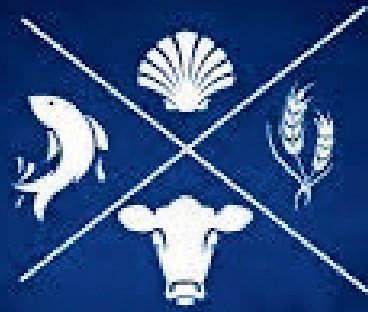
Mionetto Prosecco	639,- / 132,-
<i>Glera Prosecco, Italia Ung, fruktig og saftig, preg av friske epler og sitrus, streif av urter. Myk og perlende.</i>	

ROSÈVIN

Dal Norstro Giardino Piemonte Rosato	629,- / 132,-
<i>Italia, Piemonte. Ung og saftig, preg av røde bær, sitrus og urter.</i>	

BRENNEVIN

Grappa	119,-
<i>Poli Grappa di Moscato</i>	
Whiskey	139,-
<i>Glenmorangie The Original</i>	
Cognac	144,-
<i>Braastad XO</i>	
Akevitt	104,-
<i>Løiten Linie</i>	



BELMARE

ØL & CIDER

San Miguel Draft 0,4	109,- (B)
Castello Draft 0,4	109,- (B)
San Miguel 0.0%	69,-

COCKTAILS

Whiskey Sour	149,-
<i>Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)</i>	
Moscow Mule	159,-
<i>Vodka, lime, ingefærøl</i>	
Klassisk GT	149,-
<i>Bottega BancurGin, tonic, sitron</i>	
Cucumber GT	169,-
<i>Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper</i>	
Pink GT	155,-
<i>Gordon's Pink Gin, Russian, sitron</i>	

MINERALVANN

Coca Cola 0,33	59,-
Coca Cola uten sukker 0,33	59,-
Fanta Appelsin 0,33	59,-
Sprite 0,33	59,-
Askim eplemost 0,33	64,-
Askim bringebærsaft 0,33	64,-
San Pellegrino 0,25	56,-
San Pellegrino 0,75	99,-
San Pellegrino Limonata 0,2	59,-
San Pellegrino Aranciata Rossa 0,2	59,-