

JULEMENY



JULELUNCH CHRISTMAS LUNCH

Ta med forretningsforbindelser, venner eller familie til Julelunch på To Glass. Vi vil gjøre vårt beste for at freden skal senke seg og at dere får en velsmakende og hyggelig opplevelse. Velkommen til bords!

Bring your business acquaintances, friends or family for Christmas lunch at To Glass. We will do our best to give you a peaceful, palatable and pleasant experience. Welcome to us, sit down and enjoy!

Fra 15. - 20. desember, kl. 12.00.

From Dec 15 to Dec 20 at 12 am.

Stress ned og la julestria vente litt...

JULEMAT TRADITIONAL CRISTMAS FOOD

Pinnekjøtt

Kårabistappe, pinnekjøtt-sjy og persillepoteter

kr 289

Dried and salted lamb ribs with swede, parsley potatoes and jus

Juletallerken

Svineribbe, pinnekjøtt, medisterpølse, kårabistappe, surkål, brun saus, pinnekjøtt-sjy og persillepoteter

kr 289

Pork and lamb ribs, pork sausages, swede, pickled cabbage, parsley potatoes, gravy and jus

Lutefisk

Ertepuré, sennepsaus, baconfett og persillepoteter

kr 289

Air dried cod prepared in a potash lye, mashed peas, potatoes and bacon

Riskrem

Riskrem med jordbærsaus

kr 69

Rice pudding with strawberry sauce

TRE RETTERS MENY

Three course menu

Forrett

Scampi

Hvitløk og chilisautert

King prawns sautéed in garlic and chilli

Velg mellom to hovedretter

Ovnsstekt kveite

Potet Lyonnaise, sitron noisette, karamelisert gulrot, og mild gorgonzola saus

Oven baked halibut, potato Lyonnaise, lemon noisette, caramelised carrot and mild gorgonzola dressing

Indrefilet av okse

Ovnsbakt mandelpotet med urter, provençale grønnsaker og peppersaus

Tenderloin, almond potatoes, vegetables a la Provençale and pepper sauce

Velg mellom to desserter

Crème Brûlée

Den franske favoritten!

Crème brûlée – the French favorite!

Tiramisu

Italias beste. Og den er god

Tiramisu – the best there is

Meny Menu

Vinmeny - fire skjenk *Wines menu*

kr 495

kr 350



FORRETTER STARTERS

Ristet kamskjell

Chardonnay- og safransaus, vårrull med blåskjell

kr 138

Scallops with Chardonnay and safran sauce, spring roll with mussels

Scampi

Hvitløk og chilisautert

kr 129

King prawns sautéed in garlic and chilli

Andebryst

Mandelpolenta og plommechutney

kr 129

Duck breast, almond-polenta and plum chutney



A LA CARTE

TAPAS

Tapas 15

En stor og flott variant med blant annet kamskjell, scampi, torskebrandad, fiskespyd, kjøttspyd, bacondadler, spekeskinke, chillipølse, grønne oliven, krydret kjøttboller i tomatsalsa, blåskjell, salater, potetomelett, chilipoppers, focaccia, søt chilisaus og aioli.

Det er bare å gi seg ende over – for minimum 2 personer, pris per person

kr 335

Tray of the best tapas. Scallops, scampi, fish skewer, meat skewer, bacon with dates, chilli sausage, Queen olives, meatballs in a spicy salsa, mussels, salads, potato omelette, chilli poppers, focaccia, chilli sauce and aioli. Suitable for two or more. Our bestseller! Price per person

Tapas 10 med 10 retter

Med blant annet: Scampi, blåskjell, torskebrandad, bacondadler, kjøttspyd, kjøttboller i tomatsaus, chilipoppers... Vår bestselger!

Pris per person

kr 295

Tray of 10 different Tapas. Scampi, mussels, brandad, meatballs in salsa, meat skewer, chilli poppers, bacon and dates... Our bestseller! Price per person

Drikke til Tapas

Tapas byr på en fin eksplosjon av smaker og takler det meste av viner. Sjekk vinkartet.

KJØTT MEAT

Andelår confit

“Sprengt” andelår marinert i krydder og hvitløk, hasselbakte poteter, mild hvitløksaus, friteret julienne grønnsaker

kr 299

Confit of duck thigh, marinated in herbs and garlic, fondant potatoes, mild garlic sauce, fried julienne vegetables

Indrefilet av okse 150 gr

Ovnsbakt mandelpotet med urter, provençale grønnsaker og peppersaus

kr 259

Tenderloin, almond potatoes, vegetables a la Provençale and pepper sauce

Indrefilet av okse 180 gr

Ovnsbakt mandelpotet med urter, provençale grønnsaker og peppersaus

kr 299

Tenderloin, almond potatoes, vegetables a la Provençale and pepper sauce

Marinert reinsdyrfilet

Mandelpotetmos, steinsoppsaus, pepperrotkrem og tranebærmarmelade

kr 319

Filet of reindeer, mashed potatoes, mushroom sauce, horseradish cream and cranberry marmelade

Hamburger Over There

180 gr malt kjøttdeig. Bacon, ost, salat, aioli, rødløk, tomat og pommes bistro

kr 179

Our home made hamburger with bacon, cheese, lettuce, aioli, red onions, tomatoes and pommes bistro

Supplement Extras

Focaccia Focaccia

kr 25

Aioli Aioli

kr 25

Grønne oliven med chili Chilli olives

kr 30

Hvitløksbrød Garlic bread

kr 49

FISK FISH

Ovnstekt kveite

Potet Lyonnaise, sitron noisette, karamelisert gulrot, og mild gorgonzola saus

kr 299

Oven baked halibut, potato Lyonnaise, lemon noisette, caramelised carrot and mild gorgonzola dressing

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Sandwich entrecôte

Grillet entrecôte, salat og grillede grønnsaker

kr 169

Sandwich entrecôte, lettuce and grilled vegetables

Blåskjell

Dampede blåskjell i hvitvin og karri. Med focaccia eller pommes bistro

kr 149

Mussels poached in white wine and curry. Focaccia or pommes bistro

Tapas 7

Scampi, chilipoppers, bacondadler, spekeskinke, kjøttspyd, potetomelett og chili oliven

kr 198

Scampi, chilli poppers, bacon with dates, cured ham, meat skewer, potato omelette and chilli olives



DESSERT DESSERTS

Crème Brûlée

Den franske favoritten

kr 95

Crème brûlée – the French favorit!

Anbefalt dessertvin:

Moscato di Pantelleria Turbé 2004, Salvatore Murana.

Uovertruffen dessertvin fra vulkanøya med smak av fersken og pasjonsfrukt

gl kr 79

Sjokolademousse

Med hvite sjokoladebiter og mandarin coulis

kr 95

Chocolate mousse with white chocolate bits and mandarin coulis

Anbefalt dessertvin:

Recioto Della Valpolicella Calssico 2005, Accordini.

Unik nytelse med innslag av tørkede bær og florale aromaer

gl kr 89

Tiramisu

Italias beste. Og den er god

kr 95

Tiramisu – the best there is

Anbefalt dessertvin:

Recioto di Soave La Perlala 2006, Ca Rugate.

Venetos store hvite dessertvin. Smaken er frisk, søtlig med innslag av mango og ananas. Kompleks og forførende

gl kr 79

Eg e mette

En kule sorbet eller vaniljeis

kr 39

One scoop sorbet or vanilla ice cream

Eg e mette og vil ned i baren!

I'm full up and ready to go downstairs!

Irish coffee

Jamesons irish whiskey, brunt sukker, kaffe og krem

kr 95

Calypso Coffee

Tia Maria, kaffe og krem

kr 95

French Coffee

Prime Cognac, kaffe og krem

kr 95

Sicilian Coffee

Sambuca, kaffe og krem

kr 95

Mexican Hot Chocolate

Kahlua, varm sjokolade og krem

kr 95

