

Pudder Bistro

Frå kl. 17.00 – 21.00



Forrett

kr

Krema sjøkreppssuppe

med ingefærskum og kokos * 2, 7, 9, 14. 129

Hovudrettar

Variasjon av økologisk kalv

frå Een Gard servert med pastinakk, kokte poteter og brokkoli * 1, 3, 7. 315

Ølbrasserte skiver av lammelår

frå Haugen Gardsmat servert med sylta raudbetar, kålrot, grønne bønner og urtebakte poteter * 7. 265

Entrecote av storfe

servert med fløytegratinerte poteter, glaserte sommargrønnsaker frå Finnegarden og pepparsaus * 7. 295

Steikt brosmefilet

servert med krema potet og agurkragu, sprø kål, omnsbakt gulrot og sennepsaus * 4, 7, 10 259

Dessertar

Mørk sjokoladecake

med økologisk vaniljeis frå Alm Gard * 1, 3, 7 129

Økologisk blåbæryoghurtis

frå Alm Gard med piska kremfløyte og blåbærragu * 1, 3, 7. 119

Barnemeny

2 wienerpølser

frå Vossakjøtt med pommes frites * 7 95

Pasta bolognese

* 1, 3, 7 85

* Allergimerking

1. Gluten 2. Skaldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soya 7. Mjolk 8. Nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø
12. Sulfitt 13. Lupin 14. Blautdyr