



# CHEFS MENU

## Einerrøkt laks fra Etne

Einerrøkt laks marinert i Erling Skakke XO Cognac serveres med rømme og flatbrød.  
*Juniper smoked salmon marinated in Erling Skakke XO Cognac served with sour cream and flatbread.*

---

### Alt 1: Langgrillet svineknoke

(grillet i minst 5 timer) med husets potetmos og rustikke grønnsaker.  
*Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), with house mashed potato and rustic vegetables.*

### Alt 2: Langstekt nakke av gris

med amadinepoteter, sesongens grønnsaker og kremet cidersaus.  
*Neck of pork with baby potato, seasons vegetables and a creamy cider sauce.*

---

## Sjokolademousse

servert med en tanke bær.  
*Dark chocolate mousse served with berries*

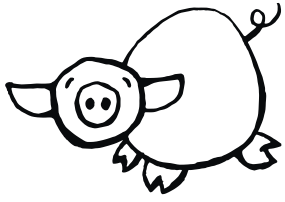
3 retter / 3 courses alt 1: kr. 399 / alt 2: 369  
Anbefalt øl- / vinpakke kr. 332

## DEN GLADE PATTEGRIS

Samle sammen minimum 10 personer, si ifra til oss 5 dager i forkant og vi vil servere dere en fantastisk 3-retters med en hel pattegris som hovedrett.  
*Get 10 persons together, give us a 5 day notice and we will serve you a fabulous 3 course dinner with a whole suckling pig as main course.*

Pr. person kr. 639  
Anbefalt øl- / vinpakke kr. 332

# DEN GLADE GRIS



# LUNSI

LUNSI SERVERES KL. 11 - 16  
LØRDAG FRA KL. 12



## SALAT

**Caesar Salat.** Caesar salat med kylling, bacon, parmesan og hvitløkskrutonger. *Caesar salad with chicken, bacon, parmesan and garlic croutons* Kr. 176

Øl / beer: EC Dahls Lamo Wit

Vin / wine: Ca del Magro

**Chevre Salat.** Grillet chevre med rødbeter og pistasjnøtter med honning. *Grilled chevre with mixed salad, beetroot and pistachio nuts in a honey and mustard dressing.*

Kr. 179 Øl / beer: Grisens Pils

Vin / wine: RK Riesling

## GRISENS LUNSI SPESIAL

**Langstekt svinenakke** Kr. 234

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Izadi Reserva

## SANDWICH

**Kylling og bacon sandwich.** Surdeigsbrød med kylling og bacon. *Bread with grilled chicken and crispy bacon.*

Kr. 169 Øl / beer: Skavli Sjef

Vin / wine: Lacrimarosa

**Sandwich med røkelaks.** Einerroykt laks marinert fra Etne i Erling Skakke XO Cognac. *Juniper smoked salmon from Etne marinated in Erling Skakke XO Cognac.*

Kr. 159

Øl / beer: Små Vesen Vette

Vin / wine: Chablis

## VARME RETTER HOT DISHES

**Pulled Pork Sandwich.** Langstekt pulled pork med BBQsaus, coleslaw og friterte poteter. *BBQ pulled pork sandwich served with coleslaw and fries.* Kr. 194 Add bacon kr. 39

Øl / beer: Lervig Hoppy Joe

Vin / wine: Domaine d'Andezon

**Fish & Chips** av linefanget torsk, med friterte poteter, salat og tartarsause. *Beer battered line caught cod served with fries, fresh salad and tartar sauce.* Kr. 194

Øl / beer: Lofoten Blonde Ale

Vin / wine: RK Riesling

**Tomatpasta** Penne pasta i tomatsaus med parmesan og basilikumpesto. *Penne pasta in tomato sauce with parmesan and basil.*

Kr. 158 Med kylling / with chicken kr. 34

Øl / beer: Lofoten Blond Ale

Vin / wine: Ca del Magro

**Grisens Kraftbrunch.** Egg, B og P.

Egg, bacon and potatoes. Kr. 149

Øl / beer: Spitsbergen IPA

Vin / wine: Izadi Reserva

*Typical norwegian!!*

**Omelett** med ost og urter. *Omelette with cheese and herbs.* Kr. 148

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Ripasso

# WE ♥ BACON

*Add bacon to any dish for kr. 39*

*"Only the pure in heart can make a good soup."*

Ludwig van Beethoven

## SUPPE TODAYS SOUP

**Anbefales!**

**Dagens suppe.** Spis så mye du vil av dagens supper. *Today's choice of soups. Eat as much as you like.* Kr. 114



## SIDERETTER

**En Liten Grønn Salat.** Med litt tomat og paprika. *Sidedish: Small green salad with tomatoes and pepper.* Kr. 59

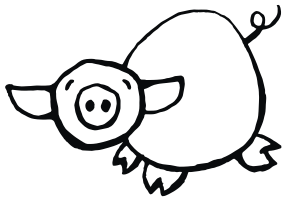
**Ekstra french fries.**

*Sidedish: Extra french fries.* Kr. 49

## BARNEMENY CHILDRENS MENU

Fish & Chips / Tomatpasta /  
Caesar salat / Pulled Pork. Kr. 138

# DEN GLADE GRIS



# MIDDAG

MIDDAG SERVERES  
KL. 16.00 - 22.00



## FORRETT STARTERS

**Dagens suppe.** *Todays soup.* Kr. 114

**Norsk spekemat.** Utvalg av norsk spekemat med Røros-rømme og flatbrød. *Selection of norwegian cured meats with sour cream and flatbread.* Kr. 148

Øl / beer: Balder Grabukk

Vin / wine: Prosecco

**Einerrøkt laks.** Einerrøkt laks fra Etne marinert i Erling Skakke XO Cognac, serveres med rømme og flatbrød. *Juniper smoked salmon from Etne marinated in Erling Skakke XO Cognac, served with sour cream and flatbread* Kr. 125

Øl / beer: Små Vesen Vette

Vin / wine: Chablis

**Grillet asparages** med smørsaus, parmesan og balsamico. *Grilled asparagus served with butter sauce, parmesan and balsamic dressing.* Kr. 128

Øl / beer: Atna Rypeøl

Vin / wine: Ca del Magro

## SIDERETTER

**En Liten Grønn Salat.** Med litt tomat og paprika. *Sidedish: Small green salad with tomatoes and pepper.* Kr. 59

**Ekstra french fries.**

*Sidedish: Extra french fries.* Kr. 49

## DESSERT

**Beer Brulee** klassisk crème brulee laget med stout øl. *Crème brulee with a hint of stout.* Kr. 109 Øl / beer: Spitsbergen Stout  
Vin / wine: Prosecco

**Sjokolademousse** servert med en tanke bær. *Dark chocolate mousse served with berries.* Kr. 99 Øl / beer: Spitsbergen Stout  
Vin / wine: Château Bellevue

**Ostekake** med kirsebærkompott. *Cheese cake with cherry compot* Kr. 99 Øl / beer: Liefmans Fruitesse  
Vin / wine: Ch. Bellevue

Anbefales!

## GRISENS SIGNATURMENY:

3-retter med  
langgrillet svineknokke

Kr. 399

Today's 3 course recommendation!

## RETTER AV SVIN MAIN PORK DISHES

**Langstekt nakke av gris** med amadinepoteter, sesongens grønnsaker og kremet cidersaus. *Neck of pork with baby potato, seasons vegetables and a creamy cider sauce.* Kr. 234

Øl / beer: Grisens Bayer

Vin / wine: Izadi Reserva

**Pulled Pork Sandwich.** Langstekt pulled pork med BBQsaus, coleslaw og friterte poteter. *BBQ pulled pork sandwich served with coleslaw and fries.* Kr. 194 Add bacon kr. 39

Øl / beer: Lervig Hoppy Joe

Vin / wine: Domaine d'Andezon

**Langgrillet svineknokke** (grillet i minst 5 timer) med husets potetmos, rødvinssaus og rustikke grønnsaker. *Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), mashed potato, red wine sauce and vegetables.* Kr. 294 Øl / beer: Voss Pale Ale  
Vin / wine: Izadi Reserva

**BBQ Spareribs** med friterte poteter og coleslaw. *BBQ Spareribs with fries and coleslaw* Kr. 229

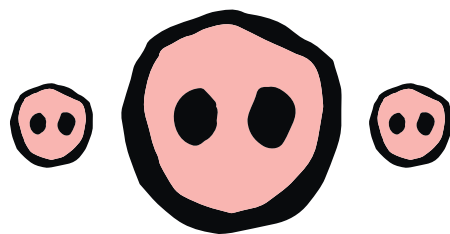
Øl / beer: Lervig Hoppy Joe

Vin / wine: Domaine d'Andezon

**Sesongens Pølse** Pølse servert med stekt potet, surkål og grov sennep. *Sausage served with roasted potatoes, sauerkraut and mustard.* Kr. 196

Øl / beer: Vårøy Bitter Brown

Vin / wine: Ripasso



## HOVEDRETT MAIN DISHES

**Caesar Salat** med kylling, bacon, parmesan og hvitløkskrutonger. *Caesar salad with chicken, bacon, parmesan and garlic croutons.* Kr. 176 Øl / beer: EC Dahls Lamo Wit  
Vin / wine: Ca del Magro

**Grillet chevre** med salat, rødbeter og pistasjnøtter med honning. *Grilled chevre with mixed salad, beetroot and pistachio nuts in a honey and mustard dressing.*

Kr. 179 Øl / beer: Grisens Pils

Vin / wine: RK Riesling

**Fish & Chips** av linefanget torsk, servert med friterte poteter, salat og tartarsaus. *Beer battered line caught cod served with fries, fresh salad and tartar sauce.* Kr. 194  
Øl/beer: Lofoten Blonde Ale  
Vin / wine: RK Riesling

**Tomatpasta** Penne pasta i tomat saus med parmesan og basilikumpesto. *Penne pasta in tomato sauce with parmesan and basil pesto.* Kr. 158 Med kylling/with chicken kr. 39  
Øl / beer: Lofoten Blond Ale  
Vin / wine: Ca del Magro

**Braiserert oksekjake** med potetstappe, stekte grønnsaker og rødvinssaus. *Braised ox cheeks with mashed potato, roasted vegetables and a red wine sauce.* Kr. 249

Øl / beer: Spitsbergen IPA

Vin / wine: Izadi Reserva

**Posjert torsk** med amandinepoteter, sesongens grønnsaker, tomat saus og grillet sitron. *Poched norwegian Cod with baby potato, seasons vegetables, tomato sauce and grilled lemon* Kr. 234

Øl / beer: Grisens Pils

Vin / wine: Ripasso