



Meny for seilskutene

VÅRE BUFFETER OG VARMRETTER LEVERES AV RESTAURANT HAVSMAK

Småretter underveis

<u>Baguette</u> Minibaguetter med tunfiskrøre	kr. 71,-
<u>Reker underveis</u> Reker med tilbehør servert umiddelbart etter avgang.	kr. 87,-
<u>Oslofjordens velkomst</u> Brie på toast, scampi og kamskjell på spidd.	kr. 101,-
<u>Tapas underveis</u> Lammeboller i tomatsaus, spansk bondeomelett, artiskokk med soltørket tomat og ansjos, bruschetta med Parmaskinke og avocado, brød og smør . . .	kr. 107,-
<u>Fiskesuppe</u> En eksklusiv fiskesuppe servert med brød og smør.	kr. 142,-
<u>Røkelaks</u> Serveres med salat, marinert asparges og sitrusdressing med gressløk	kr. 139,-

Skalldyr og buffeter

<u>Reker med tilbehør</u> Store reker med loff, smør, majones og sitron, Spesialtilbud i perioden 1. - 24. mai, 4. juli - 9. august og 5. - 30 september	kr. 99,-
<u>Norsk Rekeaften</u> Store reker med loff, smør, majones og sitron	kr. 232,-
<u>Lunchbuffet</u> Fiskesuppe, reker, røkelaks med eggerøre, kyllinglår, blandet salat, sitron, majones, brød og smør (serveres kun som lunch)	kr. 279,-
<u>Tapas hovedrett</u> Lammeboller i tomatsaus, spansk bondeomelett, patatas bravas med soltørket tomat, bruschetta med Parmaskinke og avocado, kamskjell ponzu, melon og fetaost, salat, aioli, oliven, brød og smør	kr. 339,-
<u>Christianias blandete buffet</u> Couscoussalat med reker og krepsehaler, gravet ørretfilet med sennepssaus, røkelaks med eggerøre, kamskjell ponzu, reker, marinert kylling, roastbeef, spicy kjøttboller med feta og koriander, spansk potetsalat, aioli, grønn salat, oliven, frisk vinaigrette, yoghourtdressing med koriander og feta, brød og smør.	kr. 411,-
<u>Lofotens fisk og skalldyrbuffet</u> Pepperlaks, couscoussalat med reker og krepsehaler, scampi i stingsauce, blåskjell, kamskjell ponzu, canadisk hummer, reker, røkelaks, eggerøre, gravlaks med sennepsaus, salat, aioli, urtdressing, brød og smør	kr. 453,-

Varmretter

<u>Stor fiskesuppe</u> med skalldyr, ris, brød og smør.	kr. 273,-
<u>Bacalao</u> Tradisjonell spansk bacalao laget av norsk klippfisk, med brød og smør	kr. 298,-
<u>Foliebakt laks eller steinbit</u> Store lakse- eller steinbitfileter i folie med kryddersmør, poteter, rømme, agurksalat, tzatsiki, brød og smør	kr. 349,-
<u>Frøias spesial</u> Hele lammelår med hvitløk og persille servert med fløtegratinerte poteter, blandet salat, brød og smør	kr. 409,-

Desserter

<u>Kaker:</u> <u>Tiramisukake</u> , <u>Mandel-de-luxekake</u> eller <u>Ostekake</u> med frukt	kr. 62,-
<u>Sesongens jordbær</u> med fløte og sukker	kr. 94,-
<u>Skogsbær</u> med vaniljesaus	kr. 99,-
<u>Kaffe</u> med påfyll.	kr. 36,-

Tre retters meny med laks eller steinbit

o o o o

Oslofjordens velkomst eller Tapas underveis
Foliebakt laks- eller steinbitfileter
Sesongens jordbær eller skogsbær
kr. 491,-

Tre retters meny med lam

o o o o

Oslofjordens velkomst eller Tapas underveis
Frøias spesial
Sesongens jordbær eller skogsbær
kr. 545,-