



Aperitif

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, appelsin	116	Husets GT Larios London Dry Gin, lime, Schweppes Tonic	110
Mimosa Friskpresset appelsin juice, Prosecco	116	Larios Rosé & 7-up Larios Rosé Mediterranean Gin, lime 7-up.	110
Hugo St. Germain, Prosecco, Soda	124	No 3 London Dry Gin & Tonic Fever Tree Mediterranean Tonic og appelsin zest	140
Capri Di Spritz En drink vi har troen på! Limoncello, Prosecco og Soda.	124	Sipsmith London Dry & Tonic Schweppes Lavender & Orange Blossom og lime	160
Tenet Prosecco Brut Veneto, Italy	90	Sipsmith VJOP & Tonic Fentimans Botanical Tonic og lime	160
Jaume Serra Brut Catalonia, Spain	90	Hendricks & Tonic Schweppes Premium Tonic, agurk & pepper	160
Victor Berard Chablis Burgund, France	110	Bareksten Botanical & Tonic Fever Tree Mediterranean Tonic, appelsin zest	180
Dreissigacker Riesling Troocken, Rheinhessen, Germany	99	Vodka & Tonic Bols Vodka, lime, Schweppes Tonic	110
La Sablette Loire, France	90	Capri Di Tonica En forfriskende drink; Limoncello & tonic	124
Vitti Negroamaro Rosato Puglia, Italy	90		

3 retters menyforslag

Scampi à la marinara

Marinerte kongereker med chili og hvitløk.
Serveres med brød

Al Capone's Famous Pepper Steak

Vår aller mest populære rett. Indre let servert
med Møllehagens rotgrønnsaker,
rosépeppersaus og båtpoteter

Lavacake

Sjokoladefondant laget av mørk sjokolade,
servert med vaniljeis

3 retters meny 525
Aperitif & vinpakke 395

Hummerbisque

Hummersuppe toppet med reker, sjøkreps og brød.

Kveite Planke

Dill-, persille-, hvitløksmarinert kveitefilet på
eikeplanke servert med gratinert potetmos,
rotgrønnsaker og rødvinssaus.

Panna Cotta

Hjemmelaget Panna cotta med bringebærsaus

3 retters meny 465
Aperitif & vinpakke 395

Se oversikt over allergener på siste side.

Prisene er inkl 25% MVA – Prisene gjelder fra 10.01 2019



Forretter

Hvitløksbrød	95
Hjemmelaget hvitløksbrød med pesto og macadamianøtter.	
Anbefalt drikke: Tenet Prosecco Brut, Dreissigacker Organic Riesling, Safteriet Eple	
Scampi à la marinara	99
Marinerte kongereker med chili og hvitløk. Serveres med brød.	
Anbefalt drikke: Pertinace Barbera D´Alba, Leffe Blonde, Safteriet Eple	
Gratinert Chevre	99
Servert med fiken, honning, valnøtter og ruccula salat.	
Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, Jaume Serra Brut Cava, Safteriet Eple	
Hummerbisque	125
Hummersuppe toppet med reker, sjøkreps og brød.	
Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, 1664 Blanc, Jaume Serra Brut Cava, Safteriet Eple	
Hvitvinsdampet Blåskjell	139
Hvitvinsdamet blåskjell med fløte og hvitløk servert med brød og aioli.	
Anbefalt drikke: Piper Heidsieck Cuvee Brut, Victor Berard Chablis, La Sablette Savignon Blanc, Safteriet Eple	

Hovedretter fisk

Kremet Fiskesuppe	229
Servert med fisk, reker, kreps, blåskjell, grønnsaker og brød	
Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, Jædr Amerikansk Pale Ale, Carlsberg NON	
Laks	259
Servert med potetmos, rotgrønnsaker, kremet hvitvinssaus og grillet marinerte scampi.	
Anbefalt drikke: Dreissigacker Riesling, 1664 Blanc, Franziskaner Weissbier Naturtrüb, Carlsberg NON	
Smørstekt ishavsørøye	269
Filet servert med hummersaus, dill, reker, kreps, rotgrønnsaker og nykokte, uskrelte poteter.	
Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, Leffe Blonde, 1664 Blanc, Safteriet Eple	
Kveite Planke	279
Dill-, persille-, hvitløksmarinert kveitefilet på eikeplanke servert med gratinert potetmos, rotgrønnsaker og rødvinsaus.	
Anbefalt drikke: Dreissigacker Riesling, 1664 Blanc, Dahls Juleøl, Franziskaner Weissbier Naturtrüb, Carlsberg NON	



Hovedretter kjøtt

- Al Capone's Famous Pepper Steak** 349
Vår aller mest populære rett. Indrefilet servert med Møllehagens rotgrønnsaker, rosépeppersaus og båtpoteter.
Anbefalt drikke: Monile Ripasso, Leffe Brune, Brooklyn EIPA, Safteriet Eple
- Entrecôte** 329
Servert med chili-hvitløkssmør, Møllehagens rotgrønnsaker, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus.
Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Brooklyn EIPA, Carsberg NON
- Plankesteik** 349
Indrefilet på eikeplanke, servert med gratinert potetmos, baconsurret asparges, grillet tomat, grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus.
Anbefalt drikke: Monile Ripasso, Brooklyn EIPA, Leffe Brune, Munkholm
- Lammefilet** 299
Servert med rotgrønnsaker, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus.
Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Brooklyn EIPA, Munkholm
- Grillet kyllingfilet** 249
Surret i bacon, servert med rotgrønnsaker, Cajunsaus og gratinerte poteter.
Anbefalt drikke: Carlsberg NON, 1664 Blanc, E.C. Dahls York IPA, Dreissigacker Riesling, Victor Berard Chablis
- Dobbeltmarinerte Baby Back Ribs** 295
Hjemmelagede spareribs med coleslaw, maiskolbe, husets glase og fries.
Anbefalt drikke: Jim Beam & Coke, Cuba Libre, Fetzer Zinfandel, Munkholm
- Jærnsadder** 249
Strimlet indrefilet, paprika, sjampinjong, løk, bearnaisesaus, rødvinssaus og fries.
Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Stella Artois, Carlsberg / NON
- Kyllingsnadder** 249
Strimlet kylling, paprika, brokkoli, løk, bearnaisesaus, rødvinssaus og fries.
Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Stella Artois, Carlsberg / NON



Burger

JærBurger 209
Hjemmelaget biffburger med løkringer, salat, tomat, bacon, cheddar, klassisk dressing, fries og aioli*.
Anbefalt drikke: Brooklyn Lager, E.C. Dahls Bolt IPA, Stella Artois, Munkholm

Møllehagens Signaturburger 209
Hjemmelaget biffburger med sprøstekt bacon, salat, tomat, cheddarost, chorizo og klassisk dressing, fries og aioli*. Anbefalt drikke: Brooklyn Lager, E.C. Dahls Bolt IPA, Stella Artois, Munkholm

**Du kan også be om glutenfritt hamburgerbrød. Vi har også VeggieBurger!*

Pasta

Penne Pollo 199
Pastarør med kylling, bacon, brokkoli, paprika, fløtesaus og parmesan.
Anbefalt drikke: Carlsberg, Varej Barbera Piemonte, Monile Ripasso, Safteriet Eple, Carsberg NON

Møllehagens Pasta 209
Tagliatelle (båndspaghetti) med grillet indrefilet av okse, sjampinjong, kremet fløtesaus og parmesan
Anbefalt drikke: Varaj Barbera Piemonte

Pasta di Pesto 209
Tagliatelle (båndspaghetti) servert med scampi, pinjekjerner, cherrytomat og pesto
Anbefalt drikke: Dreissigacker Organic Riesling.

Skalldyr Pasta 199
Taglitatelle (båndspaghetti) med purreløk, squash, kreps, reker, laks og hummersaus
Anbefalt drikke: La Sablette Savignon Blanc, Tenet Prosecco Brut

Veggie Pasta 169
Penne, brokkoli, paprika, sjampinjong, squash, soltørket tomat, hvitløk, chili, fløtesaus
Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis

Salat

Caesar Salat
Romanosalat, , bacon, tomat, løk, agurk, krutonger, caesardressing og parmesan.
Anbefalt drikke: Jaume Serra Brut, Vitti Rosato, Victor Berard Chablis, Peroni Nastro, Safteriet Eple
Kyllingfilet 189 Halloumi 169

Kongelig Skalldyrsalat 189
Romanosalat, reker, kreps, grønnskjell, kongereker, løk, cherrytomater, agurk og olivenolje.
Anbefalt drikke: Tenet Prosecco Brut, Dreissigacker Organic Riesling, Haugr Kölner Blond



Barnemeny

Spaghetti	79
Spaghetti med kjøttdeig eller kjøttboller og ketchup. <i>Allergener: Hvetemel (gluten), egg</i>	
Hamburger	79
Plain burger servert med fries. <i>Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter</i>	
Kids Ishavsøye	129
Filet servert med rotgrønnsaker, hummersaus, dill, reker, kreps, og nykokte, uskrelte poteter <i>Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), fisk og fiskeprodukter framtilt av fisk, skalldyr</i>	
Kids Penne Pollo	129
Pastarør med kylling, bacon, brokkoli, paprika, fløtesaus og parmesan.	
Pannekaker	79
Servert med krem og bringebærsyltetøy. <i>Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter</i>	

Soft Drinks (0,33)

Pepsi Cola, Pepsi Max	46
7Up, Solo, Tou Eplemost	46
Coca Cola, Cola Zero	46
Sino Appelsinjuice	46
Imsdal Lett Perlende (0,75)	75
Farris (<i>Blå, Grønn, Bris</i>)	46
S. Pellegrino Sparkling water (0,5)	46
Canada Dry Ginger Ale (0,33)	46
Safteriet	56
<i>(Eple, Eple med ingefær, Bringebær, Rabarbra, Blåbær Rips, Stikkelsbær, Hylleblomst, Plomme med ingefær)</i>	
Fever Tree (0,2)	42
Indian Tonic, Mediterranean, Ginger Beer	
Schweppes (0,2)	42
Premium Tonic, Orange & Lavender	
Fentimans (0,125)	42
Tonic, Herbal Tonic	
Fentimans (0,275)	48
Ginger Beer, Rose Lemonade	
Min.vanns tillegg	28

Mocktails

Virgin Kyoto	75
Friskpresset sitron juice, mynte, passionfrukt sirup, sukkerlake, soda	
Johnsen - the driver	75
Friskpresset sitron juice, eple juice, passionfrukt sirup, soda	
Virgin Mojito	75
Lime, mynte, sukkerlake, 7Up, soda	
Virgin Raspberry Mojito	85
Bringebær, lime, mynte, sukkerlake, 7Up, soda	

Se oversikt over allergener på siste side.

Prisene er inkl 25% MVA - Prisene gjelder fra 10.01 2019



Sparkling Wine

	gl	fl
Jaume Serra Brut Catalonia, Spain. Aperitiff, skalldyr og tapas	90	395
Tenet Prosecco Brut Veneto, Italy. Aperitif og enkle salater	90	395
Piper Heidsieck Cuvee Brut Champagne, France. Aperitiff, grillet fisk og kylling		595
Piper Heidsieck Brut Rose Champagne, France. Aperitiff, skalldyr og sjømat		625
Taittinger Brut Réserve Champagne, France. Aperitiff, skalldyr og sjømat		625
Bollinger Spécial Cuvée Champagne, France. Aperitiff, grillet fisk og kylling		749

White Wine

	gl	fl
La Sablette Loire, France. Passer til skalldyr og fisk, god drikkevin.	90	395
Dreissigacker Riesling Troocken, Rheinhessen, Germany. Passer til skalldyr, fiskkylling og julens retter.	110	475
Victor Berard Chablis Burgund, France. Elegant drikkevin og flott matvin til havets retter.	115	525
Lacheteau Sancerre Loire, France. Delikat drikke- og matvin. Passer godt til fisk, skalldyr salater og urter.		535
Ch. Raspide Sauternes 2011 (0,35) Passer godt til Panna Cotta og Crème Brûlée	74	485

Rosé Wine

	gl	fl
Vitti Negroamaro Rosato Puglia, Italy. Frisk og fruktig drikkevin. Passer til blåskjell, scampi, laks, kylling og lettere kalveretter	90	395

Red Wine

	gl	fl
Monile Valpolicella Ripasso Veneto, Italy. Utmerket til kjøtt og vilt, salte oster og julemat.	105	495
Finca de Oro Rioja, Spain. Passer godt til kjøttretter og lam med kraftig tilbehør, krydder og urter.	95	420
Varej Barbera Piemonte Piemonte, Italy. Passer til enklere retter med kylling, paste, svin og fisk	95	395
Salvalai Valpolicella Classico Veneto, Italy. Passer til enklere retter med kylling, svin og fisk		395
Buontalenti Chianti Toscana, Italy. Passer til Storfe, lam, vilt, ost		425
Illuminati Riparosso Montepolciano D'Abruzzo, Italy. Passer til Storfe, lam, svin		435
Villa Rizzardi Amarone Valpolicella Classico DOC 2009 Veneto, Italia Fyldig vin som passer godt til sorfe, lam og vilt.		865
Fetzer Valley Oaks Zinfandel California, USA. Fyldig vin som passer til storfe og grillmat med krydder og urter.		435
Francis Ford Coppola Diamond Collection Zinfandel, California, USA Middels fyldig vin som passer til rødt kjøtt og grillmat		475
Marqués de Chivé Crianza Valencia, Spain. Flott drikkevin, storfe og lam		375
Baron de Lay Resérva 2012 150 cl Rioja, Spain Fyldig vin til sorfe, lam og vilt.		825
Réserve Des Armoiries South Rhône, France. En god allrounder til ulike kjøttretter, gjerne kraftige og urtekrydrede retter av lam, okse og vilt.		395
Beau-Rivage Bordeaux Supérieur South Rhône, France. Passer til storfe, lam, and og vilt, gjerne med kraftig tilbehør og fete sauser.		495
Zenato Valpolicella 100% Malbec, Mendoza, Argentina. Passer godt til grillmat og pasta		495
Port wine		gl
Graham's Vintage Port 2012 Passer godt til sjokoladefondant		74

Se oversikt over allergener på siste side.

Prisene er inkl 25% MVA – Prisene gjelder fra 10.01 2019



Se oversikt over allergener på siste side.
Prisene er inkl 25% MVA – Prisene gjelder fra 10.01 2019