26NORTH
RESTAURANT & SOCIAL CLUB

Fra fjord, gård og skog

FORRETTER

DAGENS SESONGSUPPE 175,-
Tilberedt daglig med nøye utvalgte sesongråvarer.
Spør gjerne servitøren om dagens suppe.
1, 2, 3, 4, 5

BIFFTARTAR 245,-
Tartar av norsk storfekjøtt, eggkrem, syltet sopp, wasabiemulsjon og parmesan, servert med ristet brød.
3, 11, 13, 25

TATAKI-LAKS 235,-
Speket og lett grillet laks med frisk fennikelsalat, rogn fra sjøørret, wasabiemulsjon og syltet løk.
3, 4, 13, 25

SALAT MED BAKT GRESSKAR & CHÈVRE 255,-
Ovnsbakt gresskar med kremet chèvre og sitronvinaigrette.
11

GRILLET KYLLING CAESARSALAT 255,-
Romanasalat, grillet kylling, bacon, parmesan og rustikke krutonger.
3, 5, 11, 13

LINGUINE 245,-
Med hjemmelaget tomatsaus, kapers og oliven.
5

ANDESLIDERS 265,-
Tre sliders med sprø and, kremet honning-sennepsdressing og eplechutney.
3, 5, 11, 13

HOVEDRETTER

GRILLET HUSETS BURGER 295,-
Storfe fra Jæren, smeltet ost, soppaioli og sesongens grønne tilbehør.
3, 5, 11, 13

STEINOVNSBAKT MARGHERITA PIZZA 245,-
Tomatsaus, mozzarella og basilikum på en sprø, rustikk bunn.
5, 11

HAVABBOR 320,-
Fersk havabborfilet servert med romescosaus og fennikelsalat.
4

GRILLET INDREFILET AV STORFE 525,-
Indrefilet fra Jæren servert med jordskokkpuré, steinsoppsaus og grønnkål.
11, 25

SNACKS & EKSTRA

OLIVENER	65,-
BACON	65,-
SOPPDRESSING	55,-
POMMES FRITES	65,-
PEPPERONI	65,-
SPEKESKINKE	75,-
BRØD OG SMØR	45,-

DESSERTS

OSTEKAKE MED SKOGSBÆRKOMPOTT
3, 5, 11
185,-

SJOKOLADEGANACHE
Servert med bringebærsorbet.
3, 5, 11
179,-

Allergener

1. Selleri
2. Krepsdyr
3. Egg
4. Fisk
5. Hvete
6. Rug
7. Bygg
8. Havre
9. Spelt
10. Spelt
11. Melk
12. Bøtdyr
13. Sennep
14. Mandler
15. Hasselnøtter
16. Valnøtter
17. Macadamianøtt
18. Cashewnøtter
19. Pekannøtter
20. Paranøtter
21. Pistasjnøtter
22. Peanøtter
23. Sesamfrø
24. Soya
25. Sulfitt / Svoveldioksid

Glutenfri
Vegansk

26 NORTH
RESTAURANT & SOCIAL CLUB

26 North er inspirert av de nordiske landene og råvarene som finnes i Norges fjorder, gårder og skoger. Våre kokker skaper en moderne nordisk meny basert på lokale råvarer og regionale smaker, som hyller de naturlige landskapene som kjennetegner den norske kysten.

Med fokus på sesongens ingredienser, ærlig matlaging og varm skandinavisk design tilbyr 26 North en matopplevelse som både er avslappet og tett knyttet til norsk kulinarisk arv. Signaturretter som våre «Boards from the Fjords» fremhever det beste av lokale tradisjoner og gode opplevelser rundt bordet.

Velkommen til 26 North!