

FROKOST (Kl: 9-14)

- 1. Eggerøre & Røkelaks** 1, 10, 11, 12, 13, 15 **165,-**
Tradisjonell norsk frokost med økologiske egg, røkelaks, salat og landbrød
- 2. Omelett** 1, 10, 12, 13, 15 **162,-**
Skinke-omelett med løk, cherrytomat & mozzarella. Serveres med en frisk salat og landbrød
- 3. Karbonade-smørbrød** 1, 10, 12, 13, 15 **162,-**
Karbonade på landbrød av surdeig med aioli, speilegg, karamellisert løk, salat og tomat
- 4. Quiche** 1, 3, 10, 13, 15 **165,-**
Butterdeigsbunn fylt med bacon, purre og parmesan. Serveres med en frisk salat

FORRETTER

- 5. Reinsdyr-Carpaccio** 10, 13, 15 **129,-**
Løvtynne skiver av reinsdyr med tyttebær-vinaigrette, philadelphia-krem, ruccola og parmesan
- 6. Lefseruller med Røkelaks** 1, 11, 13, 17 **109,-**
Lefseruller med philadelphia-krem, dill og røkelaks
- 7. Bruschetta** 1, 17 **109,-**
Grillet landbrød av surdeig med hakkede cherrytomter, hvitløk og basilikum
- 8. Husets Oster** 1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 17 **169,-**
Et utvalg av våre velsmakende oster. Serveres med marmelade, valnøtter og brød
- 9. Brødkurv** 1, 2, 3, 10, 13, 15 **49,-**
Serveres med aioli & guacamole

SALAT & SANDWICH

- 10. Cæsar salat** 1, 10, 11, 13, 15 **186,-**
Kylling-grillspyd fra gårdsand. Romanosalat vendt i cæsardressing, bacon, tomat, krutonger, og fersk revet parmesan
- 11. Caprese** 1, 13 **162,-**
Buffalo mozzarella, tomater, basilikum, ruccola, olivenolje og et stryke focaccia
- 12. Sjø-salat** 1, 9, 10, 11, 13 **186,-**
Salat med kremet urtedressing, håndpillede reker, røkelaks, egg, guacamole og et stykke focaccia
- 13. Kylling Sandwich** 1, 7, 10, 13, 15, 17 **172,-**
Focaccia sandwich med salat og husets kyllingrøre
- 14. Avokado Sandwich** 1, 16, 17 **168,-**
Sunn, vegansk & næringsrik. Ristet landbrød fylt med guacamole, hummus og salat

PASTA

- 15. Cathedrals Pasta** 1, 2, 9, 10, 13, 14, 17 **235,-**
Tagliatelle i en kremet hvitvinsaus med reker, hvitløk og basilikum. Toppet med ruccola
- 16. Ravioli** 1, 2, 10, 13 **235,-**
Bøffelricotta-ravioli med spinat, soltørket tomat og parmaskinke. Toppet med ruccola
- 17. Carbonara** 1, 2, 10, 13 **229,-**
Italiensk klassiker med spaghetti. Bassert på økologiske egg, fløte, parmesan og bacon
- 18. Lasagne** 1, 2, 10, 12, 13, 14, 15, 17 **229,-**
Laget av økologisk storfe kjøtt og becchamelsaus

Alle pastaretter serveres med fersk revet parmesan og et stykke focaccia

ITALIENSK PIZZA

PIZZA ROSSA

- 19. Parma** 1, 2, 10, 13 **199,-**
Mozzarella, parmaskinke, ruccola & parmesan
- 20. Pepperoni** 1, 2, 13 **196,-**
Mozzarella, pepperoni & rødøløk
- 21. Norge** 1, 2, 13 **199,-**
Mozzarella, reinsdyr, sjampinjong & ruccola
- 22. Capricciosa** 1, 2, 13 **194,-**
Mozzarella, skinke, sjampinjong & artisjokk
- 23. Cæsar Pizza** 1, 2, 10, 11, 13, 15 **198,-**
Mozzarella, kylling og bacon. Toppet med romano-salat, parmesan & cæsardressing
- 24. Tagliata Pizza** 1, 2, 10, 13, 14 **198,-**
Mozzarella, biff, tomat, ruccola, parmesan & sitron
- 25. Margherita Pizza** 1, 2, 13 **182,-**
Mozzarella & cherry-tomater

PIZZA BIANCA

- 26. Røkelaks** 1, 2, 11, 13 **198,-**
Hvit pizzasaus, mozzarella, cherrytomat, vårløk, røkelaks & ruccola
- 27. Kylling Pizza** 1, 2, 7, 13 **198,-**
Hvit pizzasaus, mozzarella, kylling, rødøløk, sjampinjong & soltørkede tomater
- 28. Quattro Formaggi** 1, 2, 10, 13 **186,-**
Hvit pizzasaus, mozzarella, cheddar, gorgonzola & parmesan
- Rømmedressing** 13 **25,-**

Alle pizzaene er beregnet til en person.

FISK

29. Ovnsbakt Laksefilet 11, 13, 17 298,-

Fersk norsk laks med fennikelsalat av appelsin og eple.
Serveres med nypoteter, asparges og hvitvinssaus med dill

30. Pannestekt Kveite 11, 13 329,-

Pannestekt kveite med asparges, stekt champignon og mandelpotet-pure og en syrlig eplesaus

31. Fiskesuppe 1, 10, 11, 12, 13, 15, 18 219,-

Vår berømte kremede fiskesuppe med reker, laks og grønnsaker. Serveres med landbrød.

32. Økologiske Blåskjell 1, 13, 15, 18 198,-

500gr. Hvitvins dampede norske blåskjell.
Serveres med landbrød og aioli

KJØTT

33. Grillet Reinsdyr 1, 3, 10, 13 368,-

Serveres med ovnsbakte beter, norske nypoteter, rørte tyttebær og peppersaus

34. Elg Gryte 13, 14, 17 349,-

Elggryte med bacon og grønnsaker i rødvinssaus.
Serveres med potetmos, brokkoli og rørte tyttebær

35. Sommer Kylling 1, 10, 13, 17 265,-

Pannestekt kyllingbryst med skinn fra Gårdsand
Serveres med en frisk sitronsaus, babyleafs, bakte beter og mandelpotet-pure

36. Cathedrals Burger 1, 8, 10, 13, 15 239,-

Hamburger av storfe i pretzel-brød.
Serveres med bacon, cheddar, karamellisert løk, salat, tomat, aioli & Sørlandschips med havsalt

VEGAN

37. Vegan Burger 1, 8, 12, 14, 15 219,-

Ovnsbakt rødbetburger i pretzel-brød.
Serveres med guacamole, karamellisert løk, salat, tomat, vegan aioli & Sørlandschips med havsalt

38. Pizza Vegana 1, 2 198,-

Vegansk mozzarella, soltørkede tomater, artisjokker, sjampinjong & ruccola

BARN (0 – 10 år)

39. Barne-Pizza 109,-

Valgfri pizza fra menyen i barneporsjon

40. Barne-Pasta 109,-

Valgfri pasta fra menyen i barneporsjon

41. Barne-is 1, 10, 12, 13 49,-

En kule vanilje-is med sjokoladesaus og kjeks

DESSERT

42. Verdens Beste (Kvæffjordkake) 1, 5, 10, 13 136,-

Søt sukkerbunn med knasende marengs, mandler og vaniljekrem

43. Epledrøm 1, 10, 13 129,-

Lun smuldrepai av mørdeig, søte epler, kanel og vanilje-fløteis

44. Fondant 1, 10, 13 129,-

Himmelsk sjokolade-fondant, sprø utenpå og myk inni, rett fra ovnen med vanilje-fløteis

45. Jordbær 1, 10, 12, 13 129,-

Norsk vanilje-fløteis med søte jordbær, vaniljekrem, melis og kjeks

46. Snickerskake 7 129,-

Vegansk vri av snickerskake med sjokolade, cashewnøtter og dadler. Toppet med karamellsaus

Lyst på flytende dessert?

Prøv Irish-coffee / Baileys kaffe / Espresso martini

ALLERGENER

Vi følger EUs retningslinjer for allergener, men kan ikke garantere at maten er 100 prosent allergifri. Gi beskjed til din servitør hvis du har allergi.

Nummer-kodene beskriver allergenene i hver enkel rett.

Nr = Inneholder

(Nr) = Kan inneholde spor av

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Gluten (Hvetemel) | 10. Egg |
| 2. Gluten (Durumhvete) | 11. Fisk |
| 3. Gluten (Byggmel) | 12. Soya |
| 4. Nøtter (Hasselnøtter) | 13. Laktose |
| 5. Nøtter (Mandler) | 14. Selleri |
| 6. Nøtter (Valnøtter) | 15. Sennep |
| 7. Nøtter (Cashewnøtter) | 16. Sesam |
| 8. Peanøtter | 17. Sulfitt |
| 9. Skalldyr | 18. Skjell og bløtdyr |