



UNION ØYE

est. 1891



Meny Braseri / Menu Brasserie

Union Øye

Forrett

Krema fiskesuppe 235,-
Lokal fisk, grønnsaker og persilleolje
Allergen: Laktose, fisk, sitrus, sulfitt, selleri

Krabbesalat med krabbe frå Midsund 235,-
Redikkcrudité, lettsylta agurk og rugchips
Allergen: Laktose, skalldyr, sitrus, egg, gluten

Historiske tomater 210,-
Fersken vinaigrette, basilikum og vannmelon
Allergen: Sulfitt, gluten, sesam, sitrus, sennep

Carpaccio frå Bjørdal 230,-
Sylta småløk, misomajones og ost frå Derringarden
Allergen: Laktose, egg, nøtter, sulfitt

Hovudrett

Indrefilet av okse frå Ole Ringdal 425,-
Persillerotpure, jordskokk og peppersaus
Allergen: Laktose, sulfitt

Dagens lokale fangst 425,-
Spisskål, gulerotpuré og saus med urter frå hagen
Allergen: Laktose, sulfitt

Cæsarsalat 375,-
Livechekylling, pancetta og parmesan
Allergen: Laktose, sulfitt, sitrus, fisk, sennep, egg, gluten

Pasta 375,-
Tagliatelle med spinatsaus, Kraftkar og rista hasselnøtter
Allergen: Laktose, gluten, nøtter, egg, sulfitt

Dessert

Ostetallerken 250,-
Lokale ostar, rabarbara kompott, nøttebrød og marinerte aprikos
Allergen: Laktose, egg, nøtter, sulfitt

Friske norske bær 205,-
Karamellisert kvit sjokolade
Allergen: Laktose

Crème brûlée 230,-
Akevitt og norske jordbær
Allergen: Laktose, egg, sulfitt, sitrus

Sjokolade cremeaux 230,-
Kirsebær frå hagen, karamellisert kvit sjokolade og hasselnøttpraline
Allergen: Laktose, nøtter, sulfitt, sitrus, gluten

Starters

Creamy fish soup 235,-
Local fish, vegetables and parsley oil
Allergen: Lactose, fish, sulfite, celery, citrus

Crab salad with crab from Midsund 235,-
Radish crudités, pickles and rye bread crisp
Allergen: Lactose, shellfish, egg, gluten, citrus

Heritage tomato 210,-
Peach vinaigrette, basil and watermelon
Allergies: Sulfite, gluten, sesame, citrus, mustard

Carpaccio from Bjørdal 230,-
Pickled onions, miso mayonnaise and cheese from Derringarden
Allergen: Lactose, egg, nuts, sulphites

Main courses

Beef tenderloin from Ole Ringdal 425,-
Parsleyroot puree, Jerusalem artichoke, pepper sauce
Allergen: Lactose, sulphites

Local Catch of the Day 425,-
Summer cabbage, carrot purée, sauce with herbs from our garden
Allergen: Lactose, sulphites

Ceasar salad 375,-
Liveche chicken, pancetta and parmesan
Allergen: Lactose, sulphites, citrus, mustard, egg, gluten, fish

Pasta 375,-
Tagliatelle with spinach sauce, blue cheese and roasted hazelnuts
Allergen: Lactose, gluten, nuts, egg, sulphites

Desserts

Cheese plate 250,-
Local cheeses, rhubarb compote, nutbread and marinated apricots
Allergen: Lactose, egg, nuts, sulphites

Fresh Norwegian berries 205,-
Caramelized white chocolate
Allergen: Lactose

Crème brûlée 230,-
Aquavit and Norwegian strawberries
Allergen: Lactose, egg, sulphites, citrus

Chocolate cremeaux 230,-
Cherries from the garden, caramelized white chocolate and hazelnut praline
Allergen: Lactose, sulphites, nuts, citrus, gluten