

# MENY



## FORRETTER

### Kamskjell med maiskolbepurè

Italiensk Nduja, tyttebær, gressløk og grønn olje.  
Allergener: skalldyr, bløtdyr og melk.

kr. 215,-

### Hjemmelaget ravioli a la Maritim

Spør servitøren om dagens ingredienser og allergener.

kr. 195,-

### Sharing board for 2 personer

Norsk lokal spekemat og oster, ost fra Italia, oliven, scampi tempura, løkringer, blåbærsyltetøy, aioli og grissini brødsticks.  
Allergener: melk, sennep, egg, gluten (hvete) og skalldyr.

kr. 375,-

## LETTE RETTER

### Cæsarsalat med kylling- eller scampispyd

Romano salat, parmesan, cæsar dressing, marinert grillet kylling eller scampi, krutonger og sprø bacon. Toppet med frisk parmesan, olivenolje og basilikum.

Allergener: gluten (hvete), skalldyr, egg, fisk, sennep og melk.

kr. 275,-

### Pasta Siciliansk

Fersk vegetar pasta, aubergine, squash, cherry tomat, chili, hvitløk, basilikum, tomat pure, pulp tomat, hvitvin og pecorino romano ost.

Allergener: gluten (hvete), egg, sulfitt og melk.

kr. 275,-

### Maritim burger

Brioche bun, trøffel majones, lollo rosso salat, sylteagurk, sprø løk, cheddarost, bacon og gourmet fries.

Allergener: gluten (hvete), sennep, egg og melk.

kr. 295,-

### Vegetar burger

Brioche bun, vegetar burger, chipotle dressing, biffotomat, sylteagurk eller sprø løk, cheddarost og gourmet fries.

Allergener: gluten (hvete), sennep, melk og egg.

kr. 265,-

## HOVEDRETTER

### Kveite

Servert med grillet squash, asparges, gulrotpurè, hollandaisesaus og stekte amadine poteter med rosmarin.

Allergener: melk, egg og fisk.

kr. 395,-

### Lammeskank

Potetmos, stekt gulrot og rødvinsaus.

Allergener: sulfitt, melk og selleri.

kr. 345,-

### Hjortefilèt

Konge østers sopp, rosenkål, gulrotpure, vilt-rødvinsaus, stekt mandelpotet med timian og pastinakk chips.

Allergener: sulfitt og melk.

kr. 485,-

### Storfe indrefilèt

Grillede grønnsaker, selleri- og eple purè, peppersaus, og fløtegratinerte poteter.

Allergener: selleri og melk.

kr. 465,-

*Her på Maritim Fjordhotel bruker vi **Mibrasa** grill i vår matlaging!*

*Åpen ild til matlaging har vært brukt gjennom alle tider. I nyere tid er grilling blitt en sentral del av kjøkkenet i mange kulturer, særlig i landene rundt Middelhavet. Spanske **Mibrasa** bygger på denne tradisjonen. **Mibrasa** er et ungt familiedrevet firma som legger vekt på kvalitet og robusthet i sine produksjoner. Kullgrillene deres er utviklet i samarbeid med kokker for å tilfredstille de mest krevende behov. Grillene deres leveres over hele verden til kokker som ønsker den autentiske grillsmaken.*

## DESSERT

### Creme brulee

Servert med friske bær.

Allergener: egg og melk.

kr. 145,-

### Sjokoladefondant med jordbærsorbet

Allergener: melk, gluten (hvete) og egg.

kr. 165,-

## BARNEMENY 0-12 ÅR

### Cheeseburger

Brioche bun, burger 100g, ost og gourmet fries.

Allergener: gluten (hvete) og melk.

kr. 145,-

### Grillspyd med kylling

Marinert med urter. Serveres med fries.

kr. 145,-

#### Ekstra retter:

Frisk salat, kr. 85,-

Gourmet fries & aioli, kr. 65,-

Ekstra dressing, kr. 25,- (chipotle, trøffel og aioli).

Allergener dressinger: egg og sennep.