Velkommen til Møllehagen Restaurant

Kjøkkenet er åpent:

Mandag-torsdag	**15:00-22:00**
Fredag	**15:00-23:00**
Lørdag	**13:00-23:00**
Søndag	**13:00-21:00**

Tre-retters meny

Meny 1

Forrett
Scampi á la Marinara
Hovedrett
Al Capone's Famous Pepper Steak
Dessert
Sjokoladefondant

589,-

Meny 2

Forrett
Hvitløksbrød
Hovedrett
Grillet Ishavsrøye
Dessert
Panna Cotta

519,-

Meny 3

Forrett
Hummerbisque
Hovedrett
Lammeskank
Dessert
Crème Brûlée

539,-

Apéritif

Aperol Spritz 135,-
Aperol, prosecco, 7up, og appelsin.
Aperol, prosecco, 7up and orange.

Bellini 115,-
Hvit fersken & prosecco.
White peach & prosecco.

Forretter

Hvitløksbrød 125,-
Hjemmelaget hvitløksbrød med pesto, ost og macadamianøtter.
Homemade garlic bread with pesto, cheese and macadamia nuts.

Scampi à la marinara 139,-
Marinerte kongereker med chili, hvitløk, sitron, persille, og olivenolje.
Servert med brød.
Marinated king prawns with chili, garlic, lemon, parsley, and olive oil. Served with bread.

Hummerbisque 119,-
Hummersuppe toppet med reker. Servert med brød.
Lobster Bisque topped with shrimp. Served with bread.

Mozzarella Caprese 125,-
Mozzarella, tomat, toppet med basilikumolje, balsamico. Servert med brød.
Mozzarella, tomato, topped with basil oil and balsamico. Served with bread.

Hovedrett kjøtt

Black Stone Meat ***389,-***
Indrefilet, serveres på varm stein, mix salat, rødvinssaus & bearnaisesaus.
Tenderloin, served on a warm rock, mix salad, red wine sauce & bearnaise sauce.

Tilbehør og poteter kjøpes separat.

Poteter

Fries	*59,-*
Søtpotet fries	*59,-*
Gratinerte poteter	*59,-*
Båtpoteter	*59,-*
Kokte poteter	*59,-*
Potetmos	*59,-*
Friterte potetskiver	*59,-*

Tilbehør

Peppersaus	35,-
Kantarellsaus	35,-
BBQ saus	35,-
Chili mayo	25,-
Aioli	25,-
Hvitløksmør	25,-
Chili cheese	49,-
Løkringer	49,-
Stekte grønnsaker	*50,-*

Plankesteik **399,-**
Indrefilet på eikeplanke, servert med gratinert potetmos, baconsurret asparges, grillet tomat, stekte grønnsaker, rødvins- og bearnaisesaus.
Tenderloin on oak plank, served with grated mashed potatoes, bacon-coated asparagus, grilled tomato, vegetables, red wine- & bearnaise-sauce.

Al Capone's Famous Pepper Steak 399,-
Indrefilet med stekte grønnsaker, rosèpeppersaus og båtpoteter.
Tenderloin served with fried vegetables, rosè peppersauce and fried potato wedges.

Entrecôte **359,-**
Entrecôte med friterte potetskiver, chili-hvitløkssmør, grønnsaker og rødvinssaus.
Entrecôte with fried potato slices, chili-garlic butter, vegetables and red wine sauce.

Lammeskank **349,-**
Ølbraisert lammeskank servert med potetmos, rødbeter og lammesaus.
Beer braised lamb shank, with mashed potatoes, beets and lamb sauce.

Grillet kyllingfilet **329,-**
Grillet kyllingfilet surret i bacon, servert med stekte grønnsaker, kantarellsaus og fløtegratinerte poteter.
Grilled chicken filet wrapped in bacon, served with fried vegetables, chanterelle sauce and creamy potatoes Au Gratin.

Jærsnadder biff eller kylling **319,-**
Strimlet kylling eller indrefilet av biff, paprika, sjampinjong, løk, bearnaisesaus, rødvinssaus og fries.
Chicken or tenderloin beef bites, bell peppers, agaricus mushroom, onion, bearnaise sauce, red wine sauce and fries.

BBQ Ribs **319,-**
Hjemmelagde spareribs med blandet salat, maiskolbe, barbequesaus og fries.
Homemade spareribs with salad, corn on the cob, barbeque sauce and fries.

Hovedretter fisk

Grillet ishavsrøye 329,-
Ishavsrøye servert med hummersaus, dill, reker, kreps, stekte grønnsaker og kokte, uskrelte poteter.
Butter-roasted arctic char with lobster sauce, dill, shrimps, fried vegetables and boiled potatoes.

Lakseplanke 359,-
Laks på eikeplanke, servert med grønnsaker, hummersaus og grillet potetmos.
Salmon on oak plank served with vegetables, lobster sauce and mashed potatoes.

Kveite 369,-
Kveite servert med grønnsaker, potetmos og rødvinssaus.
Halibut served with vegetables, mashed potatoes and red wine sauce.

Pastaretter

Alle pastaretter serveres med brød.
All pasta dishes are served with bread.

Penne Pollo 239,-
Penne pasta og kylling i fløtesaus, med bacon, brokkoli, paprika, og parmesan.
Penne pasta with chicken in a cream sauce, with bacon, broccoli, bell peppers, and parmesan.

Møllehagens Pasta 249,-
Tagliatelle og grillet indrefilet av okse i kremet fløtesaus, med sjampinjong, og parmesan.
Tagliatelle and grilled beef tenderloin in a cream sauce, with agaricus mushroom, and parmesan.

Laksepasta 239,-
Tagliatelle med laks, reker, purreløk og hummersaus.
Tagliatelle with salmon, shrimps, leeks and lobster sauce.

Pesto pasta 239,-
Tagliatelle, rød pesto, hvitløk, chili, scampi, kreps, reker, og persille.
Tagliatelle, red pesto, garlic, chili, scampi, crayfish, shrimps, and parsley.

Veggie pasta 199,-
Pasta penne i fløtesaus, med brokkoli, paprika, sjampinjong, squash, soltørket tomat, hvitløk, og chili. *Penne with broccoli, bell pepper, mushroom, zucchini, sun-dried tomatoes, garlic, chili and cream sauce.*

Glutenfri pasta + 20,-

Salat

Classic Caesar Salad 229,-

Kyllingfilet, romanosalat, sprøstekt bacon, tomat, agurk, krutonger, caesar dressing og parmesan.

Chicken fillet, romano salad, tomato, cucumber, croutons, caesar dressing, crispy bacon and parmesan.

Kongelig Skalldyrsalat 229,-

To spyd scampi, kreps, reker, romanosalat, løk, tomat, agurk og olivenolje. Servert med brød.

Scampi skewers, crayfish, shrimp, romano salad, onion, tomato, cucumber and olive oil. Served with bread.

Burger

JærBurger 249,-

Hjemmelaget biff-burger med cheddarost, salat, tomat, løk, bacon og dressing. Serveres med fries, løkringer, ketchup og aioli.

Homemade beef burger with cheddar, salad, tomato, onion, bacon and dressing. Served with fries, onion rings, ketchup and aioli.

Møllehagen Signaturburger 249,-

Hjemmelaget biffburger med sprøstekt bacon, crispisalat, tomat, løk, philadelphia-ost, dressing, ketchup, aioli og fries.

Homemade beef burger with crispy bacon, crispisalad, tomato, onion, cream-cheese. dressing, ketchup, aioli og fries.

Ekstra tilbehør:

Glutenfritt brød	15,-
Fries	59,-
Løkringer	49,-
Aioli	25,-
Chili Cheese	49,-
Chili mayo	25,-
Burgerdressing	25,-
Søtpotet frites	59,-
Bernaisesaus	25,-

Barnemeny

For barn under 12 år / *For children under 12 years*

Pasta Bolognese **99,-**
Pasta Penne servert med hjemmelaget bolognese saus.
Pasta Penne with homemade bolognese sauce.

Nuggets **109,-**
Kylling Nuggets servert med ketchup og fries.
Chicken nuggets served with ketchup and fries.

Kjøttboller **109,-**
Kjøttboller servert med ketchup og fries.
Meatballs served with ketchup and fries.

Hamburger **109,-**
Enkel burger servert med ketchup og fries.
Plain burger served with ketchup and fries.

Pannekaker **109,-**
Servert med krem og jordbærsyltetøy.
Pancakes served with cream and strawberry jam

Dessert

Sjokoladefondant **135,-**
Hjemmelaget sjokoladefondant av mørk sjokolade, servert med vaniljeis, crumble og jordbær.
Homemade fondant of dark chocolate, served with vanilla ice cream, crumble and strawberries.

Panna Cotta **130,-**
Italiensk dessert av fløte og vanilje. Toppes med bringebærsaus og hvit sjokolade.
Italian dessert made from cream and vanilla, topped with a raspberry sauce and white chocolate.

Sorbet **135,-**
Tre kuler, mango, bringebær og sesongens sorbet.
Three scops, mango, orange & sorbet of the season.

Crème Brûlée **135,-**
Crème Brûlée betyr "brent krem" på fransk. Består av kremete vaniljepudding som dekkes av et lokk av karamellisert sukker.
Crème Brûlée means "burnt cream" in French. It consists of a creamy vanilla pudding, covered by a caramelized sugar lid.

Banana Split **139,-**
Banan med krem, is av vanilje- jordbær- og sjokolade. Toppet med sjokolade- og jordbærsaus.
Banana, whipped cream, icecream (vanilla, strawberry, chocolate), chocolate- and strawberry-sauce.

Drikke / Beverages

Milkshake

Vanilje	99,-
Jordbær	99,-
Sjokolade	99,-
Mojito	99,-

Kaffe & Te / Coffee & Tea

Kaffe	40,- *gratis påfyll*
Espresso	40,-
Dobbel espresso	43,-
Americano	45,-
Cappuccino	55,-
Iskaffe	55,-
Caffe Latte	55,-
Caffe Mocca	62,-
Te	40,-

Brus / Soft Drinks

Pepsi	0,33	49,-
Pepsi Max	0,33	49,-
7Up	0,33	49,-
Solo	0,33	49,-
Tou Eplemost	0,33	49,-
Kuli Appelsin	0,20	30,-
Kuli Eple	0,20	30,-
Kuli Jordbær/Eple	0,20	30,-
Farris Blå/	0,375	49,-
Farris Grønn	0,375	49,-
San Pellegrino	0,50	65,-

Avec

Cognac Courvoisier VSOP	120,-
Cognac Braastad VSOP	110,-
Cognac Remy Martin	195,-
Rom Brugal 1888 Gran Reserva	125,-
Rom Appleton Estate Signature	110,-
Rom Ron Zacapa 23 Gran Reserva	125,-
Akevitt Arvesølvet	110,-
Akevitt Løiten Linie	110,-
Akevitt Gammel Opland	135,-
Whiskey Laphroaig 10 years old	120,-
Whiskey Macallan 12yo	130,-
Whiskey Highland Park 12yo	135,-
Whiskey Bowmore 15yo	145,-
Whiskey Highland Park 18yo	190,-
Irish coffee	135,-
Møllehagens Baileys	135,-
Espresso Martini	135,-

(Vanilje, vodka, kahlua, sukker, enkel espresso).

Dessertvin

	gl	fl
W&J Graham's Vintage Port Late bottled. Porto, Spania.	110,-	445,-
Chateau Du Levant - Sauternes Burgund, Frankrike.	110,-	445,-

Musserende / Sparkling Wine

	gl	fl
Tenet Prosecco Terre di Sant'Alberto Veneto, Italy.	115,-	495,-
Champagne **Piper Heidsieck** Cuvee Brut. Frankrike.		625,-
Crémant de Bourgogne Paul Delane VN. Blanc de Noirs. Auxerre, Burgund.		555,-

	fl
Prosecco **Torre dei Vescovi** Colli Vicentini Glera. Vento, Italia.	550,-
Champagne **Piper Heidsieck** Brut Rosé. Frankrike.	655,-
Cava Jaume Serra Catalonia, Spania	445,-
Champagne **Taittinger** Brut Réserve, Frankrike.	699,-

Hvitvin / White Wine

	gl	fl
La Sablette Sauvignon Blanc Loire, Frankrike.	105,-	475,-
Dreissigacker Riesling Organic, Trocken Rheinhessen, Germany.	105,-	499,-
Victor Berard Chablis Burgund, Frankrike.	149,-	585,-
Calles Riesling Bernhard Merlein og Calle Feght Rheingau, Tyskland		510,-
Jon Josh Chardonnay Felsö-Magyarozái, Ungarn.		475,-
Lagar de Costa Albarinö Va do Salnés. Rias Baixas, Spania.		585,-
Barton & Guestier Sancerre Sauvignon Blanc Sancerre, Frankrike.		650,-
Finca Montepedroso Verdejo Rueda, Spania.		635,-

Rosévin

	gl	fl
Vitti Negroamaro Rosato Puglia, Italia	105,-	499,-

Rødvin / Red Wine

	gl	fl
Monile Valpolicella Ripasso Valpolicella, Italia.	115,-	575,-
Marqués de Chivé Crianza Tempranillo.Valencia, Spain.	105,-	565,-
Varej Barbera Piemonte Piemonte, Italy.	105,-	565,-
Bodegas Santa Ana Malbec Eco. Orgânica Wine. Mendoza, Argentina.		530,-
Salvalai Valpolicella Classico Valpolicella, Italia.		510,-
Demazet Réserve de Armoiries Côtes-du-rhône, Frankrike.		565,-

	gl	fl
Fetzer Valley Oaks California, USA.		550,-
Ripassa Valpolicella Ripasso, Zenato Superiore, Peschiera del Garda, Italia		549,-
Almaraz Finca de Oro Rioja, Spain.		575,-
Chakana Attorante Malbec, de Mendoza, Mendoza, Argentina.		560,-
Prod. Del Barbaresco Langhe Nebbiolo Piemonte, Italy.		650,-

Øl / beer

Fatøl

Carlsberg	0,4	104,-
Kronenbourg 1664 blanc	0,5	130,-
Brooklyn Lager	0,5	140,-
Frydenlund Juicy Ipa	0,33	104,-

Øl på boks/flaske

E.C. Dahls Passion Fruit Sour 4,6%	124,-
E.C. Dahls Ginger Beer 4,6%	124,-
Brooklyn East India Pale Ale 6,9%	124,-

Alcopop

Smirnoff Ice 4,5 %	104,-
Somersby Pære Cider 4,5 %	110,-

Alkoholfri øl

Munkholm 0,0 %	85,-
No Worries Ipa 0,5 %	65,-
No Worries Grapefruit 0,5 %	75,-

Drinker / drinks

Aperol Spritz 129,-
(Aperol, prosecco, 7up og appelsin)

Bellini 119,-
(Prosecco, hvit fersken puré)

Moscow Mule 129,-
(Vodka, ingefærøl, lime, angostura)

Whiskey Sour 139,-
(Bourbon, sitron, sukker, angostura)

Amaretto Sour 139,-
(Amaretto, sitron, sukker, angostura)

Strawberryland 134,-
(Rom, sourmix, jordbær, sirup og melk)

Husets Gin & Tonic 124,-
(Gin, Schweppes tonic, lime)

Hendrick's Gin & Tonic 168,-
(Hendrick's Gin, Premium Tonic, Agurk, Pepper)

Bareksten & Tonic 168,-
(Bareksten's gin, Premium Tonic, appelsin-zest)

Møllehagens spesial 129,-
(Passoa, sourmix, malibu og eggehvite)

Allergener

ALLERGENER:

Gluten	*(G)*
Nøtter	*(N)*
Peanøtter	*(P)*
Egg	*(E)*
Melk/Laktose	*(L)*
Fisk	*(F)*
Skalldyr	*(SK)*
Bløtdyr	*(BL)*
Lupin	*(LU)*
Løk	*(Løk)*
Svoveldioksid/ Sulfitter	*(SS)*
Sennep	*(SE)*
Soya	*(S)*
Sesamfrø	*(Sesam)*
Selleri	*(Selleri)*

M E N Y

Forretter

Hvitløksbrød G,L,N,SS og macadamia nøtter

Scampia a la Marinara SK,G

Hummerbisque SK,L,G

Mozzarella Caprese L, G, S, SS

Hovedretter

Kjøtt:

Black Stone Meat SS,E

Plankesteik L,S,E

Al Capone's L,S

Entrecôte *kan inneholde spor av gluten*

Jærsnadder L,E,S

Grillet Kyllingfilet L,E

BBQ Ribs E,SE,Selleri - Hvitløk, SS

Lammeskank E,L,S

Fisk:

Grillet Ishavsrøye L,F

Lakseplanke L,F
spor av: E,S

Kveite L,E,G

Sauser:

Bearnaise E

Rødvin Ingen

Pepper-, Kantarell, Fløtesaus L

Hummersaus L, SK, spor av: BL, F

Hvitvin L,F *spor av:* E-S

Dressing E, S, *Selleri, løk, paprika*

Aioli E, SE

BBQ *selleri, SE, hvitløk*

Poteter:

Pommes frites, søtpoteter, fries, båtpoteter, friterte potetskiver: *spor av gluten*

Fløtegratinerte poteter *Løk, hvitløk*

Potetmos L,SS

Hjemmelaget potetstappe L

Kokte poteter

Pasta:

Penne Pollo G,E,L,LU

Møllehagens G,E,L,LU

Laksepasta G,E,L,SK, spor av: BL,F

Pesto pasta G,E,SK,N

Veggie Pasta G,E,L,LU

Salat:

Classic Caesar Salat G,E,L, SE

Kongelig Skalldyrsalat SK, Løk, G

Tilbehør:

Løkringer, chili cheese G,E,L

Burger:

Jærburger G,L,E,S,SE, *Selleri, løk, paprika*

Møllehagen Signaturburger G. L, E

Barnemeny:

Pasta Bolognese	G,E
Hamburger	G,E
Nuggets	ingen
Pannekaker	G,E,L
Kjøttboller	ingen

Dessert:

Sjokoladefondant E,G,L

Crème Brûlée E,L

Panna Cotta L

Sorbét -spor av nøtter og peanøtter

Banana Split L

Finn oss på

Facebook:
Møllehagen Restaurant

Instagram:
mollehagenrestaurant

Telefon:
51483289

Nettside:
https://www.mollehagenrestaurant.no/