



VELKOMMEN TIL TOLLBODEN RESTAURANT

KJÆRE GJEST!

Hjertelig velkommen til Tollboden Restaurant. Nyt livet, god mat eller bare noe godt å drikke på bryggekanalen eller inne i en av våre sjøboder.

Maten er av hjemmelaget kvalitet, laget med kjærlighet og av kortreiste råvarer. Uansett hvor hektiske dagene er, gleder vi oss over at akkurat du er vår gjest.

Vi tar også imot selskaper og vi tilbyr vinsmaking i vinkjelleren. I mars 2018 åpnet vi Tollboden Hotell og ser frem til å ønske deg velkommen som hotellgjest. Kom gjerne innom for å ta en titt. Mulighet for booking og informasjon om høstens arrangementer og julebord finner du på www.tollboden.com. Vi er også på Facebook og Instagram.

Hilsen alle oss på Tollboden.

LUNSIJ MENY HØST 2018

LUNSIJ

FREM TIL KL. 17.00

BAKT TORSK MED SITRON BEURRE BLANC Med ovnsbakt potet, erstepure & blandet salat. [F, M, SL]	186,-
TOLLBODENS SKAGENSANDWICH Med pepperrot, reker, krepser, røkelaks, salat, majones, rødløk, dill & sitron. [E, F, SK, G*]	196,-
KREMET PASTA MED REKER Med cherrytomat, spinat & parmesan. [M, G, F, E]	175,-
PASTA CARBONARA Med bacon, løk, sortpepper & fløtesaus. [G*, M, E]	189,-
CHEVRESALAT Med rødbeter, rucola, druer, valnøtter, sesamfrø og honning vinaigrette. [M, N, SL]	182,-
GRATINERT KYLLINGSANDWICH Med blandet sopp, kremost med timian, syltet rødløk & parmesan. Serveres med en grønn salat. [M, SO, G*, SL]	195,-

ALLTID PÅ TOLLBODEN

FISK- OG SKALLDYRSUPPE (liten/stor) Med blåskjell, krepser, fisk, reker, fløte, grønnsaker & dill. Serveres med brød. [SR, B, F, M, SK, G*]	158/224,-
KREMETE BLÅSKJELL Med hvitløk, parmesan & dill. Serveres med brød. [B, M, G*, SL]	222,-
HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL Med julienne grønnsaker & dill. Serveres med brød. [B, SL, G*]	222,-
TOLLBODENS SHORTRIB BURGER Med brioche brød, kalkunbacon, cheddar, salat, tomat, løk, syltet agurk, estragon majones & ovnsbakt potet. [G*, M, E, SE]	215,-
OKSECARPACCIO Med rucola, pinjekjerner, olivenolje, parmesan & sitron. [M, N]	168,-
KALIX LØYROM Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G*]	295,-
ARME RIDDERE Med jordbær, krem & vaniljeis. [M, G, E]	105,-
VANILJEPANACOTTA Med pasjonsfrukt & bær. [M]	95,-
SJOKOLADEFONDANT Med vaniljeis & marinerte bær. [G, E, M]	135,-
ELEPAI Med vaniljeis. [M, E, G]	105,-
SPØR OSS GJERNE OM EGEN MENY TIL BARN OG HUNDER!	

PIZZA

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett. [M, G*]

PIZZA BACON (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, bacon & løk.	200,-
PIZZA PESTO Tomatsaus, milanese salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto. [N]	220,-
PIZZA MARGARITA Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum.	180,-
PIZZA PARMA Tomatsaus, fersk og revet mozzarella, parmaskinke, parmesan, pinjekjerner & rucola. Parmaskinken er lagt på etter steking. [N]	220,-
PIZZA PEPPERONI Tomatsaus, revet mozzarella & pepperoni.	200,-
PIZZA RUSTICA Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk.	210,-
PIZZA VESUVIO Tomatsaus, revet mozzarella & skinke.	200,-
PIZZA QUATRO FORMAGGIO Tomatsaus, revet mozzarella, gorgonzola, parmesan & cheddar.	200,-
PIZZA MILANO SALAMI Tomatsaus, revet mozzarella, milano salami, steinsopp & rødløk. [SO]	220,-
PIZZA CHEDDAR Tomatsaus, revet mozzarella, cheddar, chili, pepperoni & spinat.	210,-
CALZONE Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp. [SO]	200,-
TILLEGGSGINGREDIENS	26,-
AIOLI [E]	26,-
ESTRAGON MAJONES [E]	26,-

ALLERGI: E=EGG, F=FISK, G=GLUTEN, SL=SVOVELDIOKSID & SULFITTER, B=BLØTDYR, SF=SESAMFRØ, PN=PEANØTTER, L=LUPIN, SE=SENNEP, SR=SELLERI, M=MELK, N=NØTTER, S=SOYA, SK=SKALLDYR, SO=SOPP || *INNEHOLDER GLUTEN MEN KAN FÅS GLUTENFRI

Velkommen til en restaurant med lang historie

Vi er veldig stolte over at Tollboden er fredet og vi vil gjerne dele litt av historien med deg. Hovedbygningen ble oppført allerede i 1783-85. De andre bygninger i perioden frem til 1822. I 1820 ble den tidligere gården kjøpt fra Finans-, handels- og tolldepartementet og drevet som tollsted fra 1822 til 1992. Både i 1994 og i 1997 byttet eiendommen eiere. **Fra 1999 ble det serveringsvirksomhet.** I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen Tollboden-eiendommen og videreutviklet restaurantdriften. I 2016 åpnet vi uterestauranten BAKHAGEN og siden mars 2018 ønsker vi også velkommen til Tollboden Hotell med sine 13 unike rom og suiter, i hovedbygningen og Steinhuset. Kom gjerne innom for å se. Du kan booke ditt opphold på www.tollboden.com.



MIDDAG MENY HØST 2018

VELKOMMEN TIL TOLLBODEN RESTAURANT

KJÆRE GJEST!

Hjertelig velkommen til Tollboden Restaurant. Nyt livet, god mat eller bare noe godt å drikke på bryggekanalen eller inne i en av våre sjøboder.

Maten er av hjemmelaget kvalitet, laget med kjærlighet og av kortreiste råvarer. Uansett hvor hektiske dagene er, gleder vi oss over at akkurat du er vår gjest.

Vi tar også imot selskaper og vi tilbyr vinsmaking i vinkjelleren. I mars 2018 åpnet vi Tollboden Hotell og ser frem til å ønske deg velkommen som hotellgjest. Kom gjerne innom for å ta en titt. Mulighet for booking og informasjon om høstens arrangementer og julebord finner du på www.tollboden.com. Vi er også på Facebook og Instagram.

Hilsen alle oss på Tollboden.

FORRETTER

FRA KL. 17.00

SKAGENRØRE Serveres på hjertesalat med sitron, bottarga & dill. [SK, M, E, F]	110,-
SALMALAKS Med sitrongress soya, wasabi, goma wakame salat & sesamfrø. [F, S, G, SF]	120,-
GRESSKARSUPPE Med ingefærolje, gresskarfrø, stekt gresskar & ferske urter. [M, SR, SL]	105,-

HOVEDRETTER

FRA KL. 17.00

KVEITE Med blomkål, syltet fennikel, savoykål, amandine poteter, ørretrog, kremet hvitvinssaus & ferske urter. [F, M, SL]	350,-
TOLLBODENS BOUILLABAISSE Med kveite, scampi, blåskjell, gambas, tomat, fennikel & amandine potet. Serveres med brød & aioli. [SK, B, SL, F, E*, G*]	320,-
INDREFILET AV OKSE Med blandet sopp, pure av brokkoli og erter, gulrot, timianpoteter & rødvinssaus. [SL, SO, M]	360,-

ALLTID PÅ TOLLBODEN

FISK- OG SKALLDYRSUPPE (liten/stor) Med blåskjell, krep, fisk, reker, fløte, grønnsaker & dill. Serveres med brød. [SR, B, F, M, SK, G*]	158/224,-
KREMETE BLÅSKJELL Med hvitløk, parmesan & dill. Serveres med brød. [B, M, G*, SL]	222,-
HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL Med julienne grønnsaker & dill. Serveres med brød. [B, SL, G*]	222,-
TOLLBODENS SHORTRIB BURGER Med brioche brød, kalkunbacon, cheddar, salat, tomat, løk, syltet agurk, estragon majones & ovnsbakt potet. [G*, M, E, SE]	215,-
OKSECARPACCIO Med rucola, pinjekjerner, olivenolje, parmesan & sitron. [M, N]	168,-
KALIX LØYROM Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G*]	295,-

DESSERT & TIL KAFFEN

ARME RIDDERE Med jordbær, krem & vaniljeis. [M, G, E]	105,-
VANILJEPANACOTTA Med pasjonsfrukt & bær. [M]	95,-
SJOKOLADEFONDANT Med vaniljeis & marinerte bær. [G, E, M]	135,-
ELEPAI Med vaniljeis. [G, E, M]	105,-
SPØR OSS GJERNE OM EGEN MENY TIL BARN OG HUNDER!	

PIZZA

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett. [M, G*]	
PIZZA BACON (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, bacon & løk.	200,-
PIZZA PESTO Tomatsaus, milanese salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto. [N]	220,-
PIZZA MARGARITA Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum.	180,-
PIZZA PARMA Tomatsaus, fersk mozzarella, parmaskinke, parmesan, pinjekjerner & rucola. Parmaskinken er lagt på etter steking. [N]	220,-
PIZZA PEPPERONI Tomatsaus, revet mozzarella & pepperoni.	200,-
PIZZA RUSTICA Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk.	210,-
PIZZA VESUVIO Tomatsaus, revet mozzarella & skinke.	200,-
PIZZA QUATRO FORMAGGIO Tomatsaus, revet mozzarella, gorgonzola, parmesan & cheddar.	200,-
PIZZA MILANO SALAMI Tomatsaus, revet mozzarella, milano salami, steinsopp & rødløk. [SO]	220,-
PIZZA CHEDDAR Tomatsaus, revet mozzarella, cheddar, chili, pepperoni & spinat.	210,-
CALZONE Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp. [SO]	200,-
TILLEGGSINGREDIENS AIOLI [E] ESTRAGON MAJONES [E]	26,- 26,- 26,-

ALLERGI: E=EGG, F=FISK, G=GLUTEN, SL=SVOVELDIOKSID & SULFITTER, B=BLØTDYR, SF=SESAMFRØ, PN=PEANØTTER, L=LUPIN, SE=SENNEP, SR=SELLERI, M=MELK, N=NØTTER, S=SOYA, SK=SKALLDYR, SO=SOPP || *INNEHOLDER GLUTEN MEN KAN FÅS GLUTENFRI

Velkommen til en restaurant med lang historie

Vi er veldig stolte over at Tollboden er fredet og vi vil gjerne dele litt av historien med deg. Hovedbygningen ble oppført allerede i 1783-85. De andre bygninger i perioden frem til 1822. I 1820 ble den tidligere gården kjøpt fra Finans-, handels- og tolldepartementet og drevet som tollsted fra 1822 til 1992. Både i 1994 og i 1997 byttet eiendommen eiere. Fra 1999 ble det serveringsvirksomhet. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen Tollboden-eiendommen og videreutviklet restaurantdriften.

I 2016 åpnet vi uterestauranten BAKHAGEN og siden mars 2018 ønsker vi også velkommen til Tollboden Hotell med sine 13 unike rom og suiter, i hovedbygningen og Steinhuset. Kom gjerne innom for å se. Du kan booke ditt opphold på www.tollboden.com.