



# MENY

## SENSOMMER

### 2019

## VELKOMMEN TIL TOLLBODEN RESTAURANT

### KJÆRE GJEST!

Hjertelig velkommen til Tollboden Restaurant. Nyt livet, god mat eller bare noe godt å drikke på bryggekannten 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](http://www.tollboden.com). Vi er også på Facebook og Instagram.

Hilsen alle oss på Tollboden.

### 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](http://www.tollboden.com).

### LUNSJ

Fra kl. 12 til kl. 17

<b>LØYROM (50g)</b> Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G* (hvete)]	210,-
<b>TOLLBODENS SKAGENSANDWICH</b> Med pepperrot, reker, krepser, salat, majones, rødløk, dill & sitron. Toppes med røket laks. [E, F, G* (hvete), SL, SK]	196,-
<b>ASIATISK PORK BELLY SANDWICH</b> Langtidsbakt ribbe, majones med asiatisk touch, syltet rødløk, koriander & peanøtter. [E,G* (hvete), PN, SL, S]	196,-
<b>PASTA CARBONARA</b> Med bacon, løk, sort pepper & fløtesaus. [G* (hvete), M, SL, SR]	189,-
<b>TOLLBODENS BURGER</b> Med briochebrød, bacon, cheddar, salat, tomat, løk, syltet agurk, chilimajones & ovnsbakt potet. [E, G*(hvete), SL, M, V**]	215,-
<b>FISK- OG SKALLDYRSUPPE</b> (liten/stor) Med blåskjell, krepser, fisk, reker, fløte & dill. Serveres med brød. [B, F, M, SK, G* (hvete)]	158/ 224,-
<b>BAKT TORSK</b> Med persillerotpuré, kremet sitronspuma, smørstekte edamamebønner, nykål & ovnsbakt potet. [F, M, SL, SR]	185,-
<b>KREMETE BLÅSKJELL</b> Med hvitløk, parmesan & dill. [B, M]	220,-
<b>HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL</b> Med juliennegrønnsaker & dill. [B, SL]	220,-

### MIDDAG

Fra kl. 17 til kl. 21

### FORRETTER

<b>FISK- OG SKALLDYRSUPPE</b> Med blåskjell, krepser, fisk, reker, fløte & dill. Serveres med brød. [B, F, M, SK, G* (hvete)]	158,-
<b>LØYROM (50g)</b> Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G* (hvete)]	210,-
<b>ØKOLOGISK GRIS FRA SANNIDAL</b> Med eplepuré, karameliserte epler, rosenkål blad, ingefær & soyaglase. [SL, S, SR]	145,-
<b>SMØRSTEKT KONGEKRABBE</b> Syltet fennikel, søtpotetchips, rødcurry skum & dill. [SK, SL, G (hvete), M]	158,-

### HOVEDRETTER

<b>KREMETE BLÅSKJELL</b> Med hvitløk, parmesan & dill. [B, M]	220,-
<b>HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL</b> Med juliennegrønnsaker & dill. [B, SL]	220,-
<b>PANNESTEKT BREIFLABB</b> Med bakt gresskarpuré, brokkolini, dillpotet & blåskjellskum. [F, B, M, SL]	295,-
<b>LAVTEMPERERT INDREFILET AV OKSE</b> Med Pastinakkpuré, aspargesbønner, gulrot & bernaísesaus. [M, E, SL]	295,-

### SPØR OSS OM EGEN MENY TIL BARN OG TIL HUNDER.

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  
V\*\* = KAN FÅS VEGETARISK MED HALLOUMI

### HELE DAGEN

Fra vi åpner til kl. 21

### PIZZA

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett. [M, G* (hvete)]	
<b>PIZZA BACON (HVIT)</b> Crème fraîche, revet mozzarella, bacon & løk.	200,-
<b>PIZZA PESTO</b> Tomatsaus, salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto. [N]	220,-
<b>PIZZA MARGARITA</b> Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum.	180,-
<b>PIZZA SERRANO</b> Tomatsaus, fersk mozzarella, serranoskinke, parmesan, pinjekjerner & rucola. Serranoskinken er lagt på etter steking. [N]	210,-
<b>PIZZA RUSTICA</b> Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk.	210,-
<b>PIZZA VESUVIO</b> Tomatsaus, revet mozzarella & skinke.	200,-
<b>PIZZA QUATRO FORMAGGIO</b> Tomatsaus, revet mozzarella, gorgonzola, parmesan & cheddar.	200,-
<b>PIZZA CHEDDAR</b> Tomatsaus, revet mozzarella, cheddar, chili, pepperoni & spinat.	210,-
<b>CALZONE</b> Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp. [SO]	200,-
<b>TILLEGGSINGREDIENS</b>	26,-
<b>AIOLI</b> [E]	26,-
<b>BRØD</b> [G]	26,-

### DESSERT & TIL KAFFEN

<b>ARME RIDDERE</b> Med friske bær & vaniljeis, pisket fløte [M, G, E]	115,-
<b>SJOKOLADEFONDANT</b> Med bringebærsorbet & friske bær. [G, E, M]	135,-