



MENY

VÅR 2019

HELE DAGEN

– KL. 12-21 –

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.

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.

FORRETTER

PANNESTEKT KAMSKJELL 110,-
Med chorizo-vinaigrette, blomkålspuré, syltet blomkål, dill & reddik. [B, M, SL, SR]

LØYROM (50g) 195,-
Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G* (hvete)]

STEAM BUNS 95,-
Med langtidsbakt svineside, majones med asiatisk touch, syltet rødløk, koriander, peanøtter & juliennegrønnsaker.
[G (hvete), PN, SR, E, SL, S]

LETTBAKT LAKS 105,-
Med eple- og fennikelsalat, estragonmajones, syltet rødløk & ørretrogn. [F, SL, E]

HOVEDRETTER

YTREFILET AV LAM 310,-
Med honningglasert gulrot og rotselleri, rødvinsjy, selleripuré, konfitert cherrytomat & ovnsbakt potet.
[SL, SR, M]

LAVTEMPERERT YTREFILET AV OKSE 295,-
Med gulrotpuré, stekt løk smaksatt med timiansmør, saltbakt jordskokk, rødvinssaus og & ovnsbakt potet.
[M, SL, SR]

PANNESTEKT BREIFLABB 295,-
Med soppragu, kremet sitronspuma, konfitert cherrytomat, chips av spekeskinke & ovnsbakt potet.
[F, M, SL, SO]

SPØR OSS GJERNE OM EGEN MENY TIL BARN OG HUNDER!

LUNSJRETTER

LØYROM (50g) 195,-
Serveres med toast, rødløk, dill, crème fraîche & sitron. [F, M, G* (hvete)]

TOLLBODENS SKAGENSANDWICH 196,-
Med pepperrot, reker, kreps, salat, majones, rødløk, dill & sitron. Toppes med røket laks. [E, F, G (hvete), SL, SK]

ASIATISK PORK BELLY SANDWICH 196,-
Langtidsbakt ribbe, majones med asiatisk touch, syltet rødløk, koriander & peanøtter. [E, G (hvete), PN, SL, S]

PASTA CARBONARA 189,-
Med bacon, løk, sort pepper & fløtesaus.
[G*, M, SL, SR]

KYLLINGSALAT 182,-
Med kyllingbryst fra Holte Gård, avokado, gulrot, agurk, cherrytomat, rødløk & chilidressing. [F, SF, SR, S]

FISK- OG SKALLDYRSUPPE (liten/stor) 158/224,-
Med blåskjell, kreps, fisk, reker, fløte & dill. Serveres med brød. [B, F, M, SK, G*]

BAKT TORSK 185,-
Med selleripuré, kremet sitronspuma, smørstekte edamamebønner, gulrot & ovnsbakt potet.
[F, M, SL, SR]

KREMETE BLÅSKJELL 220,-
Med hvitløk, parmesan & dill. [B, M]

HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL 220,-
Med juliennegrønnsaker & dill. [B, SL]

TOLLBODENS BURGER 215,-
Med briochebrød, bacon, cheddar, salat, tomat, løk, syltet agurk, estragondressing & ovnsbakt potet.
[E, G*(hvete), SL, M]

DESSERT & TIL KAFFEN

LUN SJOKOLADEKAKE 85,-
Med friske bær og bringebærsorbet fra Skaarup Is. [E, G (hvete), M]

OSTEKAKE 85,-
Med passionsfruktculie, karamell & friske bær. [E, G (hvete), M]

ESPRESSOPANNACOTTA 85,-
Med karamell, sjokoladecrumble & bær. [E, G (hvete), M]

NORSKE OSTER x 3 65,-
Med kjeks & marmelade. [E, G (hvete), M, SF]

PIZZA

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

PIZZA BACON (HVIT) 200,-
Crème fraîche, revet mozzarella, bacon & løk.

PIZZA PESTO 220,-
Tomatsaus, salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto. [N]

PIZZA MARGARITA 180,-
Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum.

PIZZA SERRANO 210,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, serranoskinke, parmesan, pinjekjerner & rucola. Serranoskinke er lagt på etter steking. [N]

PIZZA PEPPERONI 200,-
Tomatsaus, revet mozzarella & pepperoni.

PIZZA RUSTICA 210,-
Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk.

PIZZA VESUVIO 200,-
Tomatsaus, revet mozzarella & skinke.

PIZZA QUATRO FORMAGGIO 200,-
Tomatsaus, revet mozzarella, gorgonzola, parmesan & cheddar.

PIZZA NAPOLI SALAMI 220,-
Tomatsaus, revet mozzarella, Napolisalami, sopp & rødløk. [SO]

PIZZA CHEDDAR 210,-
Tomatsaus, revet mozzarella, cheddar, chili, pepperoni & spinat.

CALZONE 200,-
Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp. [SO]

TILLEGGSGREDIENS 26,-
AIOLI [E] 26,-
RØKT ESTRAGON MAJONES [E] 26,-
BRØD [G] 26,-

ALLERGI: E=EGG, F=FISK, G=GLUTEN, SL=OVOVELDIOKSID & 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