



UNION ØYE
est. 1891



Meny Braseri / Menu Brasserie

Hotel Union Øye

Meny

Forrett

Pannesteikt kamskjel frå Misund

Purreløk, peparrot og betar

Allergen: Laktose, skalldyr, sitrus

220,-

Krokett av svineknoke frå Ringdal

Kimchi, pære og chilisyltetøy

Allergen: Gluten, laktose, sulfittar

210,-

Hovudrett

Ytrefilet frå Bjørdal

Graskarpure, sylta sopp frå Øye, rødvinseddiksaus

Allergen: Laktose, sulfitt, gluten (kan lagast glutenfri)

395,-

Dagens lokale fangst

Kvitvinsaus med rogn frå ørret,

potet kokt i safranboljong

Allergen: Laktose, sulfitt

385,-

Dessert

Pistasjterte

Vanilje, bringebær og jordbær frå Valldal

Allergen: Laktose, egg, gluten, nøtter

195,-

Pavlova

Blåbær, karamellisert kvit sjokolade, sylta furuskot

Allergen: Gluten, laktose, sulfitt, sitrus

175,-

Menu

Starters

Pan Fried Scallops from Misund

Leek, horseradish and beetroot

Allergen: Gluten, lactose, mollusk, citrus

220,-

Pork Knuckle Croquette from Ringdal

Kimchi, pear, chili jam

Allergen: Gluten, lactose, sulphites

210,-

Main courses

Sirloin from Bjørdal

Pumpkin purée, pickled mushrooms from Øye,

red wine vinegar jus

Allergen: Lactose, sulphites, gluten (can be made gluten free)

395,-

Local Catch of the Day

Beurre blanc sauce with trout roe,

turned potato cooked in saffron bouillon

Allergen: Lactose, sulphites

385,-

Desserts

Pistachio Tart

Vanilla, compôte of raspberries and

strawberries from Valldal

Allergen: Lactose, egg, gluten, nuts

195,-

Pavlova

Blueberry, caramelized white chocolate,

picked pine shoots

Allergen: Gluten, milk, sulphites, sitrus

175,-