

Velkommen

Vår meny er basert på sesongens førsteklasses lokale råvarer, og komponert av vår kjøkkensjef Kim Karlsson med tanke på de beste sammensetninger.

Med storhavet, stranden og naturkreftene like utenfor vinduene, ønsker vi velkommen til et smakfullt måltid i historiske omgivelser.

Welcome

Our menu is based on the best seasonal produce sourced locally and composed by our Head Chef Kim Karlsson with the best combinations in mind.

With the open sea, sandy beach and forces of nature on our doorstep, we welcome our guests to a lovely meal in historic surroundings.



Forretter

Røkt kveitekrem 145
Brødcrips, brokkoli, syltet rødløk
Inneholder: melk, fisk, sulfitt, hvetemel

Carpaccio av okse fra Jæren 145
Aioli, parmesan, ristede pinjekjerner, ruccola, sitron
Inneholder: Sulfitt, egg, melk, pinjekjerner

Sola Strand Hotels fiskesuppe 165
Reker, blåskjell, fisk, grønnsaker
Inneholder: Fisk, skalldyr, reker, selleri, melk

Vennligst informerer din servitør om mulige allergier.

Starters

Smoked halibut cream 145
Bread crisp, broccoli, pickled red onions
Contains: milk, fish, sulphite, flour

Carpaccio of beef from Jæren 145
Aioli, parmesan, roasted pine nuts, rocket, lemon
Contains: Sulphite, milk, egg, pine nut

Sola Strand Hotels fish soup 165
Shrimps, mussels, fish, vegetables
Contains: Fish, shellfish, celery, milk, Mollusk

Please inform your waiter about possible allergies.

Hovedretter

Skinnstekt torsk

Potetkrem, kremost med avruga rogn,
grønn persillesaus, confitert tomat og gulbeter
Inneholder: Fisk, melk, sulfitt

245

Sesampanert kylling

Crispy kyllingskinn, asiatisk soyasaus, stekt ris,
smørdampet paksoi, grønnsakswok
Inneholder: Melk, sulfitt, soya, selleri, sesam, egg, hvetemel

265

Grønnsaksterte (glutenfri)

Serveres med tomatsalsa, søtpotetpuré og
dagens grønnsaker
Inneholder: Melk, sulfitt, egg

215

*Vennligst informerer din servitør
om mulige allergier.*

Main Courses

Skin fried cod

Potato cream, cream cheese with avruga roe,
green parsley sauce, tomato confit and yellow beetroot
Contains: Fish, milk, sulphite

245

Sesame encrusted chicken

265

Crispy chicken skin, Asian soy sauce, fried rice,
pak choy, wok vegetables
Contains: Milk, sulphite, soy, celery, sesame, eggs, flour

Vegetable tart (gluten-free)

Served with tomato salsa, sweet potato puree
and vegetables of the day
Contains: Milk, sulphite, egg

215

*Please inform your waiter about
possible allergies.*

Dessertes

Glassert sjokoladekrem

125

Hasselnøttspønge, vaniljeganache og karamell

Inneholder: Hasselnøtt, melk, egg, hvetemel

Fransk honningkake

125

Med pasjonsfrukt og valnøtter

Inneholder: Egg, melk, hvetemel, valnøtter

Lokale oster

135

Serveres med kjeks og kompott

Vennligst spør din servitør hvilke oster som er tilgjengelig.

Inneholder: Melk, gluten, sulfitt

Vennligst informerer din servitør om mulige allergier.

Desserts

Glazed chocolate cream

125

Hazelnut sponge, vanilla ganache and caramel

Contains: Hazelnut, milk, egg, flour

French honey cake

125

With passion fruit and walnuts

Contains: Eggs, milk, flour, walnuts

Local cheeseboard

135

Served with biscuits and chutney

Please ask your waiter which cheeses are available.

Contains: Milk, flour, sulphite

Please inform your waiter about possible allergies.

Historisk meny

Vårt kjøkken har komponert en historisk meny
av sesongens beste råvarer

Kremet skogsoppsuppe

Brødcrisp, rømme og confitert and fra Drangedal
Inneholder: Melk, gluten

Lammecarré av Jær lam

Sautert sopp, fritert løkring, confitert Juanitatomat,
smørbakt potet med nøtte- og rosmarin crunch
og lammesjy
Inneholder: Hvetemel, hasselnøtt, melk

Pistasjmakron med pære

Pære cremeux og syltet pære
Inneholder: Melk, egg, sulfitt, mandel, pistasj

590 per person

Vennligst informerer din servitør om mulige allergier.

Historic menu

Our chefs have composed a historic menu
from the best seasonal produce

Creamy forest mushroom soup

Bread crisp, sour cream and duck confit from Drangedal
Contains: Milk, sulphite

Rack of lamb from Jæren

Sauteed mushrooms, fried onion ring, Juanita tomato
confit, baked potato with nut and rosemary crunch,
lamb broth
Contains: Flour, hazelnut, milk

Pistachio macaron with pear

Pear cremeux and pickled pear
Contains: Milk, egg, sulphite, almond, pistachio

590 per person

Please inform your waiter about possible allergies.

Barnemeny

Kyllingnuggets 75
Stekte poteter og agurk
Inneholder: Gluten og egg

Panert fiskefilet 75
Salat og poteter eller pommes frites
Inneholder: Hvetemel, fisk, egg

Halv porsjon av en hovedrett 1/2

Vennligst informerer din servitør om mulige allergier.

Children's menu

Chicken nuggets 75
Fried potatoes and cucumber
Contains: gluten and eggs

Homemade fish fingers 75
with vegetables and potatoes or French fries
Contains: gluten, fish and eggs

Half portion of a main course 1/2

Please inform your waiter about possible allergies.

KAFFE / COFFEE

Kaffe	31
Te	31
Americano	33
DbL. Americano	39
Espresso	33
DbL. Espresso	39
Cappuccino	42
DbL. Cappuccino	48
Latte Macchiato	43
DbL. Latte Macchiato	49
Caffé Latte	44
DbL. Caffé Latte	50
Varm sjokolade	45
Baileys coffee	90
Irish coffee	115

NORSK ØL / NORWEGIAN BEER

CB fatøl	0,40 l 82
Hansa Pilsner	0,33 l 77
Hansa Premium	0,33 l 80
Jåttå Gårdsbryggeri	
Jåttåpils, Lager	0,50 l 91
Bondewit, Witbier	0,33 l 91
Hanegal, Belgisk Pale Ale	0,33 l 91
Plogen, Amber Ale 5,7%	0,33 l 96
Skallegrim, IPA 7,4%	0,33 l 115

IMPORTØL / IMPORTED BEER

Heineken	0,33 l 89
Estrella Damm Daura (glutenfri)	0,33 l 89
Sol	0,33 l 92
Birra Moretti	0,33 l 92
Newcastle Brown Ale	0,33 l 92