

“Ta med mat”

- til og fra Sirdal

Proso.no

Hjemmelaget fra vårt prisbelønte kjøkken

Velg 5 varianter til kr. 245,- pr.pers.

inkl. 2 sauser og olivenbrød.

Leveres på fat pr. person - klart til servering.

Krydrede kjøttboller rullet i pesto	kr. 45,-
Svisker bakt med spekeskinke	kr. 28,-
Kyllingspyd med smak av fremmede land	kr. 45,-
Marinerte kjøttfulle oliven	kr. 20,-
Grillede kjempereker	kr. 45,-
Sotet filet av Herefordokse	kr. 55,-
Spekeskinke fra Tind med parmesan	kr. 50,-
Brie med valnøtter i honning	kr. 45,-
Chili marinerte fjordreker	kr. 45,-
Ostefylte småpaprika	kr. 35,-
Sesamstekst ure med ingefær og soyadip	kr. 45,-
Røket laksestrull med pisket rømme	kr. 28,-
Ovnsbakte småpoteter med urter	kr. 25,-

Sauser/ dip:

Ruccula aioli	kr. 25,-
Pesto	kr. 25,-
Hvitløksaus	kr. 25,-
Rømmesaus med urter	kr. 25,-

Brød:

Byrkjedalsbrød bakt i vedfyrt steinovn i restauranten	kr. 38,-
Nybakt og smakfullt olivenbrød med urter og hvitløk	kr. 50,-





Ta med middag

Den mørreste indrefilet av vårt eget Herefordkveg fra Dirdal

Langtidsstekt, bare til å brune av og 10 min i ovn så er den klar til servering. Kan også varmes direkte på grillen. Vi baker denne i hele (5 - 6 porsj) og halve fileter (2 - 3 porsj)
Kr: 176,- pr. porsj. Mengde 180 gr.

Husets velsmakende Herefordgryte med grønnsaker

Klar til oppvarming. Mengde pr. voksen: 250 gr.
Kr: 162,- pr. porsj. voksen.

God, gammeldags lapskaus

kokt på salt lammekjøtt og norsk tradisjon
Klar til oppvarming. Mengde pr. voksen: 350 gr.
Kr: 78,- pr. porsj. voksen

Filet av Fjord Aure med friske urter og løk i folie.

Nydelig smak og bare til å sette i ovnen eller på grillen. Vi lager den i hele og halve fileter. (hel filet Ca. 4 -5 porsj.)
Kr. 85,- pr. porsj. Mengde 250 gr.

Lammelår av spreke Sirdalslam fylt med urter og hvitløk

Kan bestilles rått eller ferdigstekt - skivet. **Kr: 39,- pr.hg. rått.**
Stekt kr. 115,- pr. porsj voksen.
Mengde 200 gr.

Jans Baccalao av ekte klippfisk

Meget smakfull og bare til å varme opp.
Kr: 119 pr. porsj. Mengde pr. voksen: 350 gr.

Tilbehør som høver

Grønnsaker

Nystekt utvalg av sopp og løk med frisk persille
Frisk blomkål bakt med pinjer og hvitløk
Erterstuung
Marinerte minitomater
Asparges med smør
Pochert broccoli
Honning glassert gulrot
Ovnstekte grønnsaker med urter
Pocherte blandete grønnsaker
Velg 2 typer grønnsaker for kr. 38,- pr. porsjon.

Poteter etter valg

Kokte poteter med smør
Pr. porsjon. kr. 28,-
Fløtepoteter med ost til gratinering
Ovnstekte småpoteter med hvitløk og friske urter
Tunets smakfulle potetpure
Pr. porsjon. kr. 35,-

Husets hjemmelagede sauser

Klassisk Rødvinsaus
Husets urtesmør
Lammesaus med rosmarin
Tunets kremsaus med urter til aure.
Sennepsaus til oksefilet og aure
Kremet sopp med smak av morkler
Nydelig pikant peppersaus
Pr. liter kr: 79,- / pr. halv liter kr. 40,-



Desserten

Hjemmelaget Karamellpudding
Leveres i 1 liter form, nok til 8 personer
Kr. 165,- pr. form