



**TRUE
BURGERS**



Chicken BLT Sandwich



Fiskesuppe



Chicken Caesar Salat



Skalldyrsalat



Sunset salat

Lunsjmeny 98,-

— Frem til 15.00 —

- 1. Egg og bacon**
Surdeig rustikk-brød og salat.
- 2. Omelett med salat**
Velg mellom naturell omelett, skinke, eller med grønnsaker.
- 3. Chicken BLT Sandwich**
Kylling, Bacon og majo. Serveres med French fries og blandet salat.
- 4. Biff Sandwich**
Saftig, spicy biff, stekt sopp, mais, salat, tomat, agurk, rustik brød og aioli.
- 5. Chicken Cæsar Salat**
Romano salat med parmesanost, panert skivet kyllingbryst, bacon, krutonger og Caesardressing.
- 6. Fiskesuppe**
Hjemmelaget fiskesuppe, julienne grønnsaker, reker og dagens fisk. Serveres med brød og smør.
- 7. Fransk løksuppe**
Hjemmelaget løk suppe, serveres med gratinerte krutonger.

SALAT

- 8. Skalldyrssalat 184,-**
Mikset salat, Ranchdressing, scampi, blåskjell og avocado. Serveres med brød og smør.
- 9. Biffsalat 189,-**
Saftig spicy biff, mikset salat, stekt sopp, mais, tomat, løk, paprika, avocado, agurk, valnøtter, ranch dressing.
- 10. Chicken Cæsar Salat 184,-**
Romano salat med parmesanost, panert skivet kyllingbryst, bacon, krutonger og Caesardressing.
- 11. Sunset salat 184,-**
Mikset salat med fetaost, avokado, tomat, dadler, oliven, valnøtter, soltørkede tomater, agurk. Serveres med olivenolje-dressing.

SUPPER

- 12. Fiskesuppe 109,-**
Hjemmelaget fiskesuppe, julienne grønnsaker, reker og dagens fisk. Serveres med brød og smør.
- 13. Fransk løksuppe 109,-**
Hjemmelaget løk suppe, serveres med gratinert krutonger.

Allergener

- Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasnhvete og lignende)
- Skalldyr
- Egg
- Fisk
- Peanøtter
- Soya
- Melk
- Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasjenøtt, macadamianøtt/australianøtt)
- Selleri
- Sennep
- Sesamfrø
- Svoveldioksid og sulfitt
- Lupin
- Bløtdyr

Matretter, nummer

- | | | | | | | | | | |
|-----|---|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 2. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 3. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 4. | ● | ● | ● | (●) | (●) | (●) | (●) | | |
| 5. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 6. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 7. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 8. | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | (●) | (●) |
| 9. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 10. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 11. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 12. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 13. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 14. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 15. | ● | ● | ● | (●) | (●) | (●) | (●) | | |
| 16. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 17. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 18. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 19. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 20. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 21. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 22. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 23. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 24. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 25. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 26. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 27. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 28. | - | | | | | | | | |
| 29. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 30. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 31. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 32. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 33. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 34. | - | | | | | | | | |
| 35. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 36. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 37. | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 38. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 39. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 40. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 41. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 42. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 43. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |
| 44. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 45. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 46. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 47. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 48. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 49. | ● | ● | ● | | | | | | |
| 50. | ● | ● | ● | (●) | (●) | | | | |

* Kan inneholde spor av disse allergenene



True burgers



Harbour Cafe steker alt kjøtt på lavasteinsgrill for det beste resultatet.
Edo, Kjøkkensjef

Surf 'n' Turf



Pepperbiff



Spareribs

TRUE BURGERS

180grams hjemmelagede, m/French fries.

- 14. Rustic Burger 189,-**
Serveres med ost, cheddar-ostesaus og løkringer. Glasert sopp, mais, crispy salat, tomat, stekt løk, sylteagurk og ranch dressing.
- 15. Texas Burger 189,-**
Serveres med BBQ saus, coleslaw og løkringer. Crispy salat, tomat, sylteagurk, stekt løk.
- 16. Gringo banditos 189,-**
Serveres med en hot krydder-blanding, Harbours burger dressing og løkringer. Jalapenos, crispy salat, tomat, stekt løk, sylteagurk.
- 17. Royal burger 198,-**
Serveres med bacon, ost, cheddar-ostesaus og løkringer. Crispy salat, tomat, rødlok og Harbour burgerdressing.
- 18. Classic 185,-**
Serveres med crispy salat, tomat, rødlok og Harbour burgerdressing.
- 19. Kyllingburger 189,-**
Panert kylling bryst, coleslaw og løkringer. Crispy salat, tomat, sylteagurk, stekt løk og ranchdressing.
- 20. Miniburger 110,-**
100gram valgfri burger fra menyen.

FRA GRILLEN

- 21. Surf 'n' Turf 305,-**
Biff av indrefilet serveres med jumboreker, kremet chillisau, stekt pastinakk, gulrot, glaserte cherrytomater, blomkål- og sellerirot-puré og ostegratinerte poteter.
- 22. Pepperbiff 305,-**
Biff av indrefilet serveres med peppersaus, stekt pastinakk, gulrot, glaserte cherrytomater, blomkål- og sellerirot-puré og ostegratinerte poteter.
- 23. Biff clásico 305,-**
Biff av indrefilet serveres med hjemmelaget bearnaisesaus, stekt pastinakk, gulrot, glaserte cherrytomater, blomkål- og sellerirot-puré og ostegratinerte poteter.
- 24. Baby Back Rib 286,-**
Servert med bakt apotet, coleslaw, maiskolbe, rømme og barbecuesauce.



Biff Salat



Tapas plate



Laks med pesto



Chicken Fingers

CHICKEN

- 25. Chicken Fingers 206,-** Panerte strimler av kyllingfilet serveres med coleslaw, BBQ saus, pommefrites, salat og ranch dip.
- 26. Fylt nan brød 179,-** Grillede skiver av kyllingfilet, crispy salat, tomat, rødløk, agurk, ranch dressing og pommefrites.

HARBOUR TAPAS

- 27. Ristet olivenbrød flaguette 45,-**
- 28. Oliven 52,-**
- 29. Aioli 32,-**
- 30. Osteboller 89,-**
Friterte osteboller med søt chilisaus.
- 31. Patatas bravas 68,-**
Friterte poteter med aioli og salsa.
- 32. Løkringer 75,-**
Med ranch dip og søt chilisaus.
- 33. Chorizo 105,-**
Stekt i hvitløk og olivenolje.
- 34. Bacondadler 85,-**
- 35. Gambas pil pil 105,-**
Scampi serveres i olivenolje med chili og hvitløk.
- 36. Buffalo Chicken Wings (Hot) 105,-**
Spicy saus med Ranchdressing.
- 37. Tapas plate for 2. pers 566,-**
Chorizo, løkringer, patatas bravas, gambas pil pil, bacondadler, osteboller, buffalo chicken wings, aioli, ranch dressing og søt chilisaus.



Blåskjell

SJØMAT

- 38. Blåskjell 189,-**
Hvitløksdampede blåskjell med fløte. Kan også fås med karri. Serveres med french fries.
- 39. Breiflabb 295,-**
Ovnstekt breiflabb med bacon, safransmørsaus, ratatouille. Serveres med potetpuré.
- 40. Laks med pesto 265,-**
Safransmørsaus og ratatouille. Serveres med potetpuré.



Seafood Pasta

PASTA

- 41. Seafood Pasta 186,-**
Spagetti med hvitløksdampede scampi og blåskjell i fyldig tomatsaus. Serveres med brød og smør.
- 42. Rigatoni alla boscaiola 189,-**
Kremet pasta med sopp, bacon, biff, løk, hvitløk, toppet med trøffelolje.



Chicken Fingers



Lavakake / Lava cake

BARNEMENY

- 43. Junior Burger** 89,-
Burger med salat, tomat.
Serveres med French fries.
- 44. Pølse** 75,-
Serveres med French fries.
- 45. Chicken Nuggets** 75,-
Serveres med French fries.

CHILDREN'S MENU

- 43. Junior Burger** 89,-
Burger with iceberg lettuce,
tomato. Served with French fries.
- 44. Sausage** 75,-
Served with French fries.
- 45. Chicken Nuggets** 75,-
Served with French fries.

DESSERTS

- 46. Barne-is** 62,-
2 kuler iskrem med assortert frukt.
- 47. Lavakake** 89,-
Hjemmelaget sjokolade fondant
med vaniljeis.
- 48. Harbours ostekake** 99,-
Hjemmelaget ostekake med
assortert frukt og jordbærsaus.
- 49. Sjokolademousse** 89,-
Hjemmelaget sjokolade mousse
med Irish kaffelikør. Serveres med
frukt og jordbærsaus.
- 50. Eplekake** 89,-
Varm eplekake med vaniljeis.

DESSERTS

- 46. Children's ice cream** 62,-
2 scoops of ice cream served
with assorted fruit.
- 47. Lava cake** 89,-
Homemade chocolate fondant
with vanilla ice cream.
- 48. Harbour cheese cake** 99,-
Homemade cheese cake served with
assorted fruit and strawberry sauce.
- 49. Chocolate mousse** 89,-
Homemade chocolate mousse
served with Irish coffee liqueur,
assorted fruit and strawberry sauce.
- 50. Apple cake** 89,-
Warm apple cake with vanilla
ice cream.



Chicken BLT Sandwich



Fish soup



Chicken Caesar Salad



Skallfish salad



Sunset salad



Tapas plate



Salmon with pesto



Chicken Fingers

CHICKEN

25. Chicken Fingers 206,-
Deep-fried strips of chicken fillet, coleslaw BBQ sauce and Ranch dip. Served with Idaho potatoes.

26. Nan bread with chicken 179,-
Grilled slices of chicken fillet, crispy salad, tomato, red onions, cucumber, ranch dressing and fries.

HARBOUR TAPAS

- 27. Toasted olive bread flaguette 45,-**
- 28. Olives 52,-**
- 29. Aioli 32,-**
- 30. Cheese balls 89,-**
Fried cheese balls with aioli and salsa.
- 31. Patatas bravas 68,-**
Fried potatoes with aioli and salsa.
- 32. Onion rings 75,-**
With ranch dip and sweet chili sauce.
- 33. Chorizo 105,-**
Fried in garlic and olive oil.
- 34. Bacon-wrapped dates 85,-**
- 35. Gambas pil pil 105,-**
Scampi served in olive oil with chili and garlic.
- 36. Buffalo Chicken Wings (Hot) 105,-**
Spicy sauce with Ranch dressing.
- 37. Tapas plate for 2. pers 566,-**
Chorizo, onion rings, patatas bravas, gambas pil pil, bacon, dates, cheese balls, buffalo chicken wings, aioli, ranch dressing and sweet chili sauce.



Mussels

SEAFOOD

- 38. Mussels 189,-**
Mussels steamed in garlic with cream, or with a taste of curry. Served with french fries.
- 39. Monkfish 295,-**
Baked monkfish with bacon, sauce of saffron and butter and ratatouille. Served with potato puree. Ca 25 min.
- 40. Salmon with pesto 265,-**
Baked salmon with pesto, saffron butter sauce and ratatouille. Served with potato puree.



Seafood Pasta

PASTA

- 41. Seafood Pasta 186,-**
Spaghetti with garlic steamed scampi and mussels in a rich tomato sauce. Served with bread and butter.
- 42. Rigatoni alla boscaiola 189,-**
Creamy pasta with mushrooms, onion, garlic, beef and bacon, topped with truffle oil.