

PÅSMURT

SEVERINS SAFTIGE

Kr. 75,-

GamlaVærket brød med kylling og bacon,
toppet med rødløk, tomat, ruccula og majones
Club sandwich from homemade bread

BERTINES KLASSISKE

Kr. 102,-

Rekesmørbrød på GamlaVærket brød
med egg, majones og sitron
Classic shrimp sandwich

MARJAS MODERNE

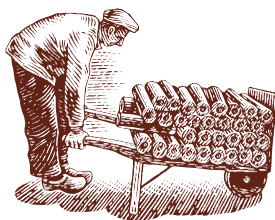
Kr. 135,-

Foccachia med spekepølse fra Idsøe,
pesto, tomat og rødløk
Foccachia with cured meat, pesto, tomato and onion

SIKKES ENKLE

Kr. 40,-

GamlaVærket brød servert med
hjemmelaget syltetøy, smør og ost
Bread served with butter, homemade jam and cheese



SMÅRETTER:

MINDE GUTTAS FAVORITT **Kr. 145,-**

Grov leverpostei servert med bacon, sopp,
GamlaVærket brød og godt smør.

Liver pate served with bacon and mushrooms

TANTE TORAS SPESIAL **Kr. 155,-**

Pai fylt med egg, bacon og løk, servert med salat

Quiche filled with bacon and onion served with salad

GJETERPAI **Kr. 130,-**

Butterdeig fylt med potetmos og kjøtt
servert med salat

Puff pastry filled with mashed potatoes and meatsauce

TORKELS VALG **Kr. 75,-**

Ovnsbakte småpoteter med hvitløksmajones

Baked minipotatoes served with Aioli

– Servert med 1 hg krydrede små kjøttboller **Kr. 35,-**

– *Served with 1 hg meatballs*

HAABETH SALAT **Kr. 145,-**

Salat med vinaigrette, kylling, bacon, parmesan,
syltet rødløk og tomat. GamlaVærket brød og smør

Salad with chicken, parmesan and bacon

TILBEHØR / EXTRAS

Pesto / *Pesto* **Kr. 25,-**

Aioli / *Aioli* **Kr. 20,-**

Skål med Olives / *Olives* **Kr. 35,-**

VIL DERE DELE ?

Følgende retter blir servert på fat og kan deles.

Liten er rikelig til 1 person og nok til 2, stor er mye til 3 og nok til 4 personer.

Men det bestemmer dere selv etter hvor sultne dere er.....

Sharing? The following dishes can be shared with someone, and will be served on a tray.

POTTERIETS SMAKSTALLERKEN

Består av små krydrete kjøttboller, tre typer spekepølse, to typer deilig ost fra Rostrup, potetsalat, oliven, aioli, melon og fiken.

GamlaVærket brød og godt smør følger med.

Mixed plate with cured meat, meatballs, olives, cheese, potato salad and some fruit.

Liten porsjon (nok til 2) / *Small (enough for 2)*

Kr 295,-

Stor (nok til 4) / *Big (enough for 4)*

Kr 590,-

POTTERIETS SILDETALLERKEN

Består av sennepssild, pepperrotsild, potet og dillsalat, syltet rødløk, kokt egg, rugbrød og annet GamlaVærket brød med godt smør.

Two types of herring served with potato salad, pickled onion, boiled egg, bread and butter

Liten (nok til 2) / *Small (enough for 2)*

Kr 150,-

Stor (nok til 4) / *Big (enough for 4)*

Kr 300,-

Velkomme!

SØTSAKER:

SVERRES SYNDIGE **Kr 38,-**

Hjemmelagede brownies med valnøtter

Homemade brownies with walnuts

PREKESTOL LEFSE **Kr 40,-**

Et stykke lefse fra Prekestolen, servert med gome fra Jæren.

Traditionell lefsa served with gome

TALLETAS EGNE **Kr 75,-**

Nybakt eplepai med ekte vaniljeis fra Iskremgarden på Jæren.

Applepai served with vanilla icecream from Jæren.

HANAS LUFTIGE **Kr 28,-**

Butterdeigsbakst fra bakeriet. Velg mellom croissant, mandelsnurr, sjokoladefylt, eller eple og kiwi.

Filled puff pastry from our bakery

MIRAS SØTE **Kr 8,-**

Bakerens sjokolade og nøttekjeks

Cookie with chocolate and nuts

ISKREMGARDEN PÅ JÆREN 1 kule: **Kr 30,-**

Velg mellom ekte vanilje, sjokolade, 2 kuler: **Kr 37,-**

jordbær, kjeks og krem eller karamell 3 kuler: **Kr 42,-**

Ice cream from Jæren. Choose from different flavours

Toppet med hjemmelaget plommesyltetøy **Kr 5,-**

Plumjam on top

KAFFEMENY:

KAFFE

Lite stempel	Kr. 39,-
Stort stempel	Kr. 89,-
Espresso	Kr. 32,-
Cappuccino	Kr. 39,-
Kaffe mocca	Kr. 49,-
Kaffe latte	Kr. 39,-
Te i klype	Kr. 32,-
Varm sjokolade	Kr. 45,-

Vi baker ikke bare med mel, vi baker med sjel

Er du glad i morgenens svøp kan du inispisere den glade baker der han viser sitt håndverk.

Her hever brødet naturlig med surdeig, uten overdreven bruk av gjær, for deretter å stekes i steinovn.

Dette gir oss gir saftige naturbrød som holder seg ferske i dagevis, som er gode for fordøyelsen, smaken og humøret.

Bakeriet vårt holder åpent 7 dager i uken. Vi har ferske brød hver dag, også søndager.

NOE I GLASSET:

ALKOHOLFFRITT

Mineralvann	Kr. 42,-
Hervik juice liten	Kr. 44,-
Eple, multi, appelsin, drue, jordbær og rabarbra	
Hervik juice stor eple 0,7	Kr. 78,-

Vin

Husets rødvin	gl: 83,- / fl: 415,-
Montepulciano d`Abruzzo	gl: 83,- / fl: 415,-
Husets hvitvin	gl: 83,- / fl: 415,-
Araldica Cortese	gl: 83,- / fl: 415,-

Ønsker du å se vinkartet vil betjeningen hjelpe deg

Musserende

Henkell Trocken helflaske	Kr. 435,-
Henkell Trocken halvflaske	Kr. 255,-
Cremante de Bourgogne	Kr. 595,-
Moscato de Asti Vajra	Kr. 495,-
Champagne Grèmillet	Kr. 798,-
Billecarte Salmon Reserva Champagne	Kr. 1 345,-

Øl

Hansa fatøl, 0,4 liter	Kr. 74,-
Hansa flaskeøl, 0,33 liter	Kr. 59,-
Heineken flaskeøl, 0,33 liter	Kr. 69,-
Stella Artois Belgia flaskeøl, 0,33 liter	Kr. 78,-
Corona Mexico flaskeøl, 0,33 liter	Kr. 69,-
Grolsch Nederland flaskeøl, 0,45 liter	Kr. 89,-
Leffe Belgia flaskeøl, 0,33 liter	Kr. 78,-

Ønsker du noe sterkere i glasset har vi et bredt utvalg, og vår betjening er behjelpelig med å finne det du ønsker!

Visste du at vi har 28 fantastiske værelser!

Vi har 28 unike overnattingsrom. Ikke ett av dem er like. Noen er innredet i en individuell og nostalgisk stil med tilhørende godmodige antikviteter, mens andre i et mer moderne og minimalistisk formspråk. Felles for dem alle er likevel trådløst nett, aircondition, tv og flislagt bad.

Kveld på GamlaVærket

Våre kokker komponerer hver kveld en velsmakende tre retters meny bestående av friske lokale råvarer, der mattradisjoner og kvalitet blir ivaretatt på beste måte for å tilfredstille våre gjester. I vår á la carte tilbyr vi et utvalg av smakfulle retter. Vi håper du finner noe som faller i smak.

Gjestebud på GamlaVærket

Det som en gang var styrerom for direktørene på teglverket, er i dag moderne kurs- og konferanselokaler for opptil 90 personer. Vår erfaring er at de særpregede og ærverdige omgivelsene på GamlaVærket vekker både entusiasme og skaperkraft, enten det er snakk om et enkelt styremøte eller full kurshelg med overnatting og bankett.

GamlaVærket innbyr selvsagt også til private tilstelninger. Bryllup, konfirmasjon, julebord, vennefest, dåp eller åremålsdag? Vi har lokaler for både de store begivenhetene og de mer uformelle treffene. Uansett anledning:

– en feiring på GamlaVærket blir et minne for livet.

Med god mat og nostalgisk ramme kan du trygt legge ditt selskap i våre hender.

For mer utfyllende informasjon ber vi deg kontakte oss.

Tlf: 51 68 51 70

Faks: 51 68 51 71

Mail: resepsjon@gamlavaerket.no

www.gamlavaerket.no

SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED