



BRASSERIE 59°



FORRETT STARTER

TOAST MED KRABBESALAT (1,2,3,7,10,12) ~~~~~ **165,-**
CRAB TOAST

rista toast med krabbe, reker, fennikel, eple og sitronmajones / toast with crab, shrimp, fennel, apple and lemon mayonnaise

ASPARGES & SPEKESKINKE (3,7,12) ~~~~~ **175,-**
ASPARAGUS

grilla grøn asparges med lokal spekeskinke og luftig hollandaisesaus / grilled green asparagus with local ham and hollandaise sauce

KREMA FISKESUPPE (2,4,7,9) ~~~~~ **190,-**
CREAMED FISH SOUP

med dagens fangst, sprø grønnsaker og urteolje / with catch of the day, crispy vegetables and oil

SMÅRETTER SMALL DISHES

«BURGER 59°», #9 (1,3,7,10,12) ~~~~~ **260,-**

med brioche, romanosalat, biffomat, sylta raudløk, sylteagurk, norsk cheddar og bacon - servert med crispy fries, aioli og ketchup / hamburger with brioche, romano salad, tomato, pickled red onion, cheddar cheese and bacon - served with crispy fries, aioli and ketchup

FISH AND CHIPS (1,3,4,10,12) ~~~~~ **250,-**

med grov erterepurè, sitron, heimelaga remulade, crispy fries og ketchup / with pea puree, lemon, homemade remoulade, crispy fries and ketchup

SOMMARSALAT SALAD (1,3,10) ~~~~~ **255,-**

med grilla livechøkylling, vannmelon, jordbær, asparges, rista solsikkekjerner, urtevinaigrette - servert med focaccia og sitronaioli / with grilled chicken, watermelon, strawberries, asparagus, roasted sunflower seeds, herb vinaigrette - served with focaccia and lemon aioli

KLOSTERSALAT SALAD (1,3,4,10) ~~~~~ **255,-**

med røykelaks frå Klosterlaks, grilla vannmelon, jordbær, asparges, rista solsikkekjerner, urtevinaigrette - servert med focaccia og sitronaioli / with local salmon, watermelon, strawberries, asparagus, roasted sunflower seeds, herb vinaigrette - served with focaccia and lemon aioli

KREMA FISKESUPPE (2,4,7,9) ~~~~~ **215,-**
CREAMED FISH SOUP

med dagens fangst, sprø grønnsaker og urteolje / with catch of the day, crispy vegetables and herb oil

Cafè, Brasserie og Bar 59° er inspirerte av åra Leiv Martin og Aud – gründerane av Stord Hotell – hadde i utanriksfart på ruter rundt Sør-Amerika og over Atlanteren på 60-talet. Stil- og interiørelement er henta frå både skip og kontinentale restaurantar, kafear og barar, og menyane våre er influerte av klassiske brasserie- og kaferettar og Leiv Martin sine år som skipskokk og stuert – med ein lokal og moderne vri.

FISK FISH

STEINBIT CATFISH (4,7,9) ~~~~~ **325,-**

ovnsbakt steinbit med tomatpesto, sesongens smørdampa primører, frityrsteikte nypoteter med gressløk og urteolje / oven-baked catfish with tomato pesto, seasonal butter steam primroses, deep-fried new potatoes with chives & herb oil

KJØTT MEAT

BIFF 59° BEEF TENDERLION (3,7,9) ~~~~~ 160 gr. **360,-** 250 gr. **395,-**

indrefilet av okse med gulrotkrem, sesongens smørdampa primører, duchesspoteter og urtesmør / beef tenderloin with carrot cream, seasonal buttersteamed primroses, duchesse potatoes and herb butter

GRILLA LIVECHØKYLLING CHICKEN (1,3,10) ~~~~~ **295,-**

grilla livechøkylling med grilla hjertesalat, lune perletomater, urtevinaigrette, crispy søtpotet frites og sitron aioli / grilled chicken with grilled coleslaw salad, warm pearl tomatoes, herb vinaigrette, crispy sweet potato fries and lemon aioli

VEGETAR (1,7,8,12) ~~~~~ **260,-**

saltbakt knutekål med blomkålpurè, grilla hjertesalat, grønnskålchips, rista gresskarkjerner og urtevinaigrette / saltbaked kohlrabi, cauliflower puree, grilled romano salad, kale chips, toasted pumpkinseeds and herb vinaigrette

DESSERT DESSERT

RABARBRA & HYLLEBLOMST RHUBARB (3,7) ~~~~~ **140,-**

prosjert rabarbra med hylleblomst og vaniljeis / rhubarb with elderflower and ice cream

SOMMARDRAUM SUMMER DREAM (3,7,8) ~~~~~ **145,-**

sitronparfait med hasselnøttcrumble og pikekyss med bringebær / lemon parfait with hazelnut crumble and meringue with raspberry

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE (3,7) ~~~~~ **150,-**

klassisk creme brûlée med sommarbær / classic creme brulee with summer berries

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

- | | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------|--------------------|
| 1. Gluten Gluten | 4. Fisk Fish | 7. Laktose Lactose | 10. Sennep Mustard |
| 2. Skaldyr Shellfish | 5. Peanøtter Peanuts | 8. Nøtter Nuts | 11. Sesam Sesam |
| 3. Egg Eggs | 6. Soya Soya | 9. Selleri Celery | 12. Svoveldioksid |

DRIKKE ANBEFALINGAR

ALDE SIDER (0,75) ~~~~~ **465,-**
Bleie gard, Nà, Hardanger gl. 110,-

KVESTAD 1808 (0,75) ~~~~~ **465,-**
Kvestad gård, Nà, Hardanger gl. 110,-

CASTLEBERT PROSECCO EXTRA DRY ~~~~~ **560,-**
Veneto, Italia gl. 130,-

ALMA 4 - CHARDONNAY ~~~~~ **630,-**
Argentina

DOMAINE WILLIAM FEVRÉ CHABLIS ~~~~~ **670,-**
Chablis, Frankrike gl. 140,-

WEINGUT WINTER STEINWEIN RIESLING ~~~~~ **630,-**
Rheinhessen, Tyskland gl. 135,-

LAVIGNON BARBERA D'ASTI ~~~~~ **625,-**
Piemonte, Italia gl. 140,-

VARJA LANGHE NEBBIOLO ~~~~~ **630,-**
Piemonte, Italia gl. 140,-

EKSTRA EXTRA

POMMES FRITES ⁽⁷⁾ ~~~~~ **45,-**

SPRØ LØKRINGER
FRIED ONION RINGS ^(1,3) ~~~~~ **45,-**

RAUDVINSAUS RED WINE SAUCE ⁽⁷⁾ ~~~~~ **45,-**

GRØN PEPPERSAUS PEPPER SAUCE ⁽⁷⁾ ~~~~~ **45,-**

SASHIMI

Sashimi er rå skiver av fisk eller skalldyr, servert med syltet ingefær, wasabi og ponzu saus - 4 skiver pr porsjon / *Sashimi is raw slices of seafood. Served with ponzu saus, pickled ginger and wasabi - 4 slices pr portion*

LAKS SALMON (4)	95,-
KVEITE HALIBUT (4)	105,-
TUNFISK TUNA (4)	105,-
KAMSKJELL SCALLOP (2)	105,-

NIGIRI

Nigiri er sushiris toppa med fisk eller skalldyr. Vert servert med soya, wasabi og sylta ingefær - 1 stk pr porsjon / *Nigiri is rice topped with seafood. Served with soya, wasabi and pickled ginger - 1 pr portion*

LAKS SALMON (4)	40,-
TUNFISK TUNA (4)	45,-
KOKT REKE BOILD PRAWN (2)	35,-
KAMSKJELL SCALLOP (2)	50,-

BAKED ON THE TOP

Laks og kamskjell maki med laks-topping i chilimajones, vårløk og unagi saus. Servert med soya, ingefær og wasabi - 8 bitar pr porsjon / *Salmon and scallops maki with extra salmon topping - 8 pieces*

LAKS SALMON (3,4,10,11)	155,-
KAMSKJELL SCALLOPS (2,3,10,11)	180,-

GUNKAN

Gunkan servert med soya, ingefær og wasabi - 1 pr porsjon / *Gunkan served with soya, pickled ginger and Wasabi - 1 pr portion*

STERK LAKS SPICY SALMON (3,4,10)	45,-
STERK KVEITE SPICY HALIBUT (3,4,10)	50,-



SUSHI 59°
TA MED HEIM ELLER NYT INNE

Sushikokken vår Aleksei har drive med sushi lenge og veit nøyaktig korleis han vil ha det – Det handlar om gode råvarer, rett førebuing og presentasjon. Med lidenskap for faget ønskjer han å by på dei beste sushi smakane for lokale og tilreisande gjestar i Brasserie 59°

SUSHIPAKKER PACKAGES

THE SIGNATURE (1,2,3,4,6,11)	335,-
18 bitar med heilfritert maki av laks med raud flygefiskrogn, tamagoyaki, crabstick, unagi- and chili mango saus, samt klassisk kamskjellmaki med agurk og chili majones / 10 pieces fried maki with salmon, tobiko, tamagoyaki, crabstick and unagi- and chili mango sauce, as well as 8 pieces of classic scallop maki with cucumber and chili mayonnaise	
HOT AND SPICY (1,2,3,4,6,10,11)	305,-
15 bitar med spicy tempura reke, spider maki og sterk laks gunkan / 15 pieces with spicy tempura shrimp, spider maki and salmon gunkan	
BREIVIKJO 18 PIECES (2,3,4,7,11)	295,-
6 nigiri og 12 maki - Sushikokken lager overraskelse / Sharing combo with assorted combination of nigiri and maki	
VIKAFLE 24 PIECES (2,3,4,7,11)	390,-
8 nigiri og 16 maki - Sushikokken lager overraskelse / Sharing combo with assorted combination of nigiri and maki	

SMÅRETTER SMALL DISHES

GYOZA (1,4,6,9,11)	235,-
10 bitar med kylling, svin eller vegetar av den japanske varianten av dumplings - servert med crudite, goma wakame salat and soya / 10 pieces of chicken, pork or vegetarian of the Japanese variety of dumplings - served with crudite, goma wakame salad and soy	
POKE BOWL - SALMON (4,6,11,12)	229,-
med laks, ris, sukkererter, salatblader, mango, chili, vårløk, crudite, sesamfrø, laks- og ponzusaus / with salmon, rice, sugar peas, lettuce, mango, chili, spring onion, crudite, sesame seeds, salmon and ponzu sauce	
POKE BOWL - SCAMPI (1,2,4,12)	239,-
med tempurasteikt scampi, ris, salat, chili, crudite og vårløk aioli / with tempura fried scampi, rice, salad, chili, crudite and spring onion aioli	

ALLERGIMERKING ALLERGY LABELING

1. Gluten Gluten	4. Fisk Fish	7. Laktose Lactose	10. Sennep Mustard
2. Skaldyr Shellfish	5. Peanøtter Peanuts	8. Nøtter Nuts	11. Sesam Sesam
3. Egg Eggs	6. Soya Soya	9. Selleri Celery	12. Svoveldioksid

MAKI

Maki er sushiris fylt med ulike ingrediensar og rulla i nori. Servert med soya, ingefær og wasabi - 8 bitar pr porsjon (tempura 6 bitar) / *Maki is rice filled with different ingredients and rolled into Nori seaweed. Served with soya, wasabi and pickled ginger - 8 pieces pr maki roll (6 for tempura)*

LAKS SALMON (4,11)	115,-
med agurk og sesamfrø / with cucumber and sesame seeds	
TEMPURA REKE TEMPURA SHRIMP (1,2,4)	125,-
med salat, agurk, rød flygefiskrogn og kremost / with salad, cucumber, tobiko and cream cheese	
SPICY TEMPURA REKE SPICY SHRIMP (1,2,4,10)	135,-
med salat, agurk, grøn lodderogn og chillimajones / with salad, cucumber, masago and chilli mayonnaise	
BØMLO MAKI (4,7,11)	135,-
med laks og agurk, toppet med kremost og lakseskiver / with salmon and cucumber, topped with cream cheese and slices of salmon	
HEILFRITERT LAKS TEMPURA SALMON (1,4,6,11)	135,-
med agurk og unagi saus / with cucumber and unagi sauce	
HEILFRITERT KAMSKJELL SCALLOP (1,2,4,6,11)	160,-
med agurk og unagi saus / with cucumber and unagi sauce	
SPIDER MAKI (1,2,3,4,6,11)	160,-
frityrsteikt softshell krabbe med agurk, salat, chilimajones og svart flygefiskrogn / tempura softshell crab with cucumber, lettuce,	

EKSTRA EXTRA

CHILI MAJONES (3,10)	20,-
majones med ein sterk smak av chili med innslag av ulike krydder, og passar spesielt godt til makiruller / mayonnaise with taste of chili and mixed spice.	