



Bryggeriet

kveldsmat 18-21:30 / frø/lør 18-23

forrett

skogsoppsuppe med hvitløksbrød	95,-
carpaccio med ristet solsikkefrø, parmesan og ruculla	95,-

hovedrett

entrecôte med bernaise, hjemmelaget fries tomat & løk salat	219,-
bryggeriets tapas med et utvalg oster, spekemat, oliven, alioli, chorizo, hjemmelaget pølse, pesto og hjemmelaget brød	195,-
pasta carbonara	155,-
elgburger, lokal og hjemmelaget. serveres med grove fries & chornisjons	155,-

dessert

crème brûlée med bringebær fra Lærdal	75,-
sjokolademuffins med øl fra bryggeriet og kremost topping	55,-

snacks

hvitløksbrød & alioli	45,-
marinerte oliven	45,-