



# PROVIANTEN

KULINARISK VERKSTED FOR ALLE SANSER

## KVELD'S MENY

### Allergener:

1. Kornslag som inneholder gluten. A) hvete, B) spelt; C) rug
2. Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
3. Egg og produkter fremstilt av egg.
4. Fisk og produkter fremstilt av fisk.
5. Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.
6. Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner.
7. Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
8. Nøtter, dvs. mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjunøtter, pekanøtter, paranøtter, pistasiønøtter, macadamianøtter, og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.
9. Selleri og produkter fremstilt av selleri.
10. Sennep og produkter fremstilt av sennep.
11. Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.
12. Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO<sub>2</sub> som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik de rekonstrueres i samsvar med produsentens anvisninger.
13. Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.



**For Bestilling av bord:** tlf. 904 03 413

e-post: [post@provianten.no](mailto:post@provianten.no)/[marit@provianten.no](mailto:marit@provianten.no)

**PROVIANTEN** er et kulinarisk verksted med eget bryggerhus og brenneri, bakerovn og kaffebrenneri, restaurant og håndverksaktiviteter

## Forretter:

**Lett røkt Kalvetartar** kr 125,-  
Smakt til med steinsopp krem, pepperrot og trøffel **Allergener: 1a,b,c,F,10,11**

**Fjøla** kr 145,-  
Div. spekemat , ost, chips, aioli og pesto  
**Allergener: 1a.b.c.5,3,7,12**

**Kongekrabbe** kr 125,-  
Mini brioch, hvitløksaioli og urtesalat  
**Allergener: 1a,b,c,2,10,12,3**

**Surdeigstoast** kr 115,-  
Pisket rørosrømme, rogn, gressløk og rødløk  
**Allergener: 1a,b,c,3,7,4**

## Hovedretter:

**Brosme** kr 245,-  
Serveres med skalldyr og tinvedkraft, aioli, sjøkreps og chorizo: **Allergener: 2,4,7,12**

**Fisk-og skalldyrsuppe** kr 189,-  
Servert med urteolje, rogn, blåskjell og reker med brød og aioli. **Allergener: 1a,b,c,3,4,7,11,14**

**Luxus Stjerneskudd a la Provianten** Kr 159,-  
Panert flyndre, skagenrøre, rødkål, agurk og tomat  
**Allergener: 1a.b.c.4,9,7,8,10,11,12**

**Entrecotè av kalv** kr 269,-  
Serveres med kirsebærsaus og knuste poteter  
**Allergener: 7,12**

**Lettrøkt Pigwings** kr 259,-  
Chimicurri, søtpotet, og løkpure, øl, og chili sky, rødkål  
**Allergener: 1a,b,c,7, 12**

**Andeburger** kr 269,-  
Rødkål, soppkrem, chorizio, vårløk, servert med pommes frites og aioli.  
**Allergener: 1a,b,c,3,7,10,12**

**Kjøttfjøla** kr 225,-  
Minibiff, 2 typer spekemat, ost, grillet brød, aioli, pesto og pommes frites.  
**Allergener: 3,7,10,12,1a,8**

## Desserter:

**Kaffe-pannacotta** kr 95,-  
Karamellsaus med cognac, kirsebær og mørk sjokolade- kompott  
**Allergener: 3,12**

**Elton Mess** kr 90,-  
Marengs, rabarbra og rips mos, pisket røros rømme, bringebær og hibiskuspulver.  
**Allergener: 3,7**

**Konfektkake** kr 95,-  
Tindved, krem, salt lakris og karamellflak  
**Allergener: 3,7,12**

**Dessertplate** kr 115,-  
Spør servitøren  
**Allergener: 3,7,8,12**

## Barnemeny:

Pølse og pommes frites kr 75,-  
**Allergener: 12**

Barnepizza med skinke kr 95,-  
**Allergener: 1a,b,c,7,12**

Barneburger kr 95,-  
**Allergener: 1a,b,c,7,11,12**

## Drikke:

Mineralvann fl kr 45,-

Safteriet fl kr 52,-

**Vin:** glass flaske

Husets hvitvin kr 89,- kr 445,-

Husets Rødvin kr 89,- kr 445,-



*Spør gjerne vår servitør om våre egenproduserte øl typer.*