

26 NORTH

RESTAURANT & SOCIAL CLUB

MENY

VÅR HISTORIE

Velkommen til 26 North Restaurant & Social Club. 26 North Restaurant & Social Club ble etablert i 2015 etter at to svensker, en irsk fyr og noen nordmenn gikk sammen med mål om å skape en unik restaurantopplevelse for besøkende og fastboende i Stavanger. Vårt mål var enkelt; å skape en matopplevelse inspirert av matlagingen fra de nordiske landene, av den nordiske naturen og den nordiske designen.

Vi ønsket å skape en plass hvor forretningsmiddager, romantiske måltider, spesielle begivenheter sammen med hverdagsservering kunne skje i en stilig, avslappet og vennlig atmosfære.

Vi ønsket at maten, de ansatte og gjestene skulle være «stjernene i showet».

ET TYDELIG FOKUS

Maten vår er oppriktig og kompromissløs. Vi bruker kun de aller beste råvarene fra de nordiske skogene, fjordene og gårdene. Våre råvarer er av høy kvalitet, lokale produkter fra regionen og landet som på egenhånd viser frem det beste norden kan tilby.

Vi ligger våkne om natten og tenker på brød. Det høres kanskje merkelig ut, men resultatet er et ukentlig 26 North brød. Vi står opp tidlig og baker ferske brød hver dag som vi serverer våre gjester. «Dagens rett» er vår greie. Som navnet antyder så lager og endrer vi denne retten daglig. Vår søndagsbrunsj er helt topp, og noe vi er stolte av.

VÅR VISJON

«Boards from the Fjords» er en populær måte å nyte et lett måltid alene eller sammen med venner. Uansett en opplevelse som du sent vil glemme! Til den som er tørst tilbyr vi noe for enhver smak, enten det er en tørr hvitvin, en robust rødvin, en hoppy I.P.A. eller vår bartenders nyeste cocktailkreasjon. Både vårt utvalg og våre priser er satt sammen for å få deg til å smile.

Våre servitører er avslappede, vennlige og kunnskapsrike. Hos oss skal alle ha prøvd hver rett og bestått en tilhørende kunnskapsprøve. Gjerne test kunnskapene deres, de vil elske det!

DET BESTE NORGE HAR Å TILBY

Enten du spiser alene, med familien, med venner eller forretningsforbindelser er du garantert en opplevelse som skal imponere, og gi skikkelig valuta for pengene. Hiv inn på et brett med fersk sjømat sammen med dine venner, laget av det beste Norge har å by på. Eller del et av våre «Boards from the fjords» med dine kolleger og gjør sammenkomsten uforglemmelig. Har din mor bursdag? Ta med henne til oss, og få 15% rabatt på all maten du bestiller!

Dette gjelder så klart også for fedre, søsken, venner, kolleger og besteforeldre også. Alle bursdager skal feires, og hos oss vet vi hvordan vi skal feire skikkelig.

Velkommen til 26 North Restaurant & Social Club, dette blir en kveld du ikke kommer til å glemme.

FORRETTER

BRETT FRA FJORDENE

SIGNATURER

En pose med fish & chips

Fritert torsk fra Lofoten med håndkuttet pommes, røkt kapers, ristet løk og syltet agurk
- vår versjon av en tartarsaus. 135
Allergener: 3,4,5,11

Vafler med norsk spekeskinke og geitost

Minivafler toppet med norsk Santa Kristina skinke, geitost fra Haukeli og multemarmelade. 165
Allergener: 3,5,11

Elg sliders

Mini elgburgere toppet med honningglasert løk, smeltet geitost fra Haukeli og syltet skogsopp. . . 175
Allergener: 3,5,11,23

Vårrull av norsk kongekrabbe

Spicy vårrull av norsk krabbe penslet med chilliolje, søtsur tomatsaus, gulrot- og kokosnøttsalat. . . 185
Allergener: 2,3,5,23

KOKKENS MIKSER BRETT

En miks av alt nevnt ovenfor, perfekt for deg som vil prøve litt av alt. 275
Allergener: 2,3,4,5,11,23

Røykt ørret

Kald røkt og kurert fjell ørret fra Sirdal med agurk og sennepsfrø. 175
Allergener: 4,11,13,25

Tradisjonell rømmegrøt

En norsk klassiker. Røros rømmegrøt, hjemmelaget spekeskinke og knekkebrød med et lite hint av kanel. 175
Allergener: 5,6,7,8,9,11,23

Kongekrabbe & avocado

Kongekrabbe fra Finmark i avocado med tomat støv, purre snø & sjøgress. 195
Allergener: 2,3,13,23,24,25

Røros Reinsdyr Duo

Tynne skiver tunge og røkt hjerte med en pisket blåmuggost fra Grindal Ysteri. 185
Allergener: 11,25

Blomkål & fersk sort truffel

Vårt veganske valg: Kremmet suppe, brennt blomkål crumble, fersk sort høst truffel og urter. 175
Allergener: N/A

Smaksprøver fra de lokale

Stol på kokken's kreativitet med en daglig mix fra det lokale markedet. 275,- per person
Allergener: Spør din servitør

HOVEDRETTER

DAGENS SPESIAL

Prøv vårt daglige tilbud laget på dagsferske ingredienser og tilberedt til perfektjon. Spør din servitør for mer informasjon. Dagspris!
Allergener: Spør din servitør

FRA FJORDENE

Dekonstruert fisk & skaldyrssuppe

Sotet Føya laks, piggvar fra Nordsjøen, torsk fra Lofoten, reker og gratinert kongekrabbe fra Finmark. Kraften er fra herlighetene nevnt ovenfor, saffran og posjerte godsaker fra de lokale gårdene. 225
Allergener: 1,2,3,4,11,12,13,25

Crispy piggvar

Bakt piggvar fra Nordsjøen bakt i svor, portvin majones og en variasjon av gulrøtter. 345
Allergener: 3,4,5,13,25

Pannestek laks

Pannestekt lakse filet med en eple beurre blanc, pommes Anna, sort toulie, erter og bønner. 295
Allergener: 4,5,11,13,25

GÅRDEN OG SKOGEN MØTER GRILLEN

SIGNATURER

26 North burger

180g av norsk premium entrecôte, smeltet Jarlsberg, og lokalt bacon. Serveres på hjemmelaget brioche, blader, semi tørkede cherrytomater, ølmarinert løkkringer, parmesan aioli og håndkuttet pommes. 245
Allergener: 1,3,5,11,23

Ett 300g stykke av norsk prima entrecôte fra Volda

Grillet entrecôte, serveres med pommes frites, bernaise saus, konfiterte cherrytomater og pepper karse. 395
Allergener: 3,11,25

Brassert & glassert lammeskank

Rogalandslam stekt i 12 timer, med en fargerik potetstappe, pannestekt sopp og en rosmarin demi-glace. 325
Allergener: 1,11,25

Langtidsstekt hjort

Langtidsstekt hjortebiff, med irum rå, med søtpotet og brunost, spinat og tyttebær saus med urter. 395
Allergener: 1,11,13,25

Gresskar ragout

Gresskar kokt i hvitvin med urter, toppet med gresskarkjerner, semitørket tomat og ferske mikro grønnsaker. 255
Allergener: N/A

Alle priser er i NOK.

Allergener: ① Selleri ② Skaldyr ③ Egg ④ Fisk ⑤ Hvete ⑥ Rug ⑦ Bygg ⑧ Havre ⑨ Spelt ⑩ Lupin ⑪ Melk
⑫ Bløtdyr ⑬ Sennep ⑭ Mandler ⑮ Hasselnøtter ⑯ Valnøtter ⑰ Macadamia ⑱ Cashewnøtt ⑲ Pekannøtt
⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Peanøtter ㉓ Sesam ㉔ Soya ㉕ Sulfit/Svoveldioksid

SIST MEN IKKE MINST

DEN NORSKE OSTE OPPLEVELSEN

Velg fritt fra vår ostemeny. Utmerkede Norskeoster som kommer med hjemmelaget flatbrød og chutneys

4x ost 145

Allergener: 5,6,7,8,9,11,23,25

6x ost 175

Allergener: 5,6,7,8,9,11,23,25

SIGNATURER

26 North sjokoladetårn

Mørk sjokoladebunn, Valrhona sjokoladeog bringebær ganache, melkesjokolademousse og Manjari sjokolade gele med multebær sirup og honnigmarengs. 155

Allergener: 3,5,11,24,25

Et iskaldt valg

26 North utvalg av hjemmelaget iskrem 115

Allergener: 3,5,11

Den søte & sure

Havtorn flan med honning og sesam sukkertøy 135

Allergener: 3,5,11

Skogsbær

Bjørnebær mousse dekket av hvit sjokoladepulver med skogsbær coullie og sorbet. 135

Allergener: 3,11

Kjøkkensjefen anbefaler

Hvis du føler at du ikke kan velge, så lager vi en variasjon av alt som er nevnt ovenfor 185

Allergener: 3,5,11,14,24,25

NOE VED SIDEN AV

Håndkuttet pommes 45

Allergener: N/A Protein 3,75g Karbo 45g Fett 16g

Pommes med trøffel 75

Allergener: 1,3,11 Protein 3,8g Karbo 45,5g Fett 24,2g

Søtpotet chips 50

Allergener: 11 Protein 2,75g Karbo 28g Fett 16g

Sesongens urtebakte poteter 35

Allergener: 11 Protein 3,75g Karbo 45g Fett 10,3g

Urtestekte rotgrønnsaker 40

Allergener: N/A Protein 2,98g Karbo 27,08g Fett 10,3g

Rosenkål med hjemmelaget bacon 55

Allergener: 11 Protein 4,65g Karbo 12,29g Fett 11,71g

Frisk salat 30

Allergener: N/A Protein N/A Karbo N/A Fett N/A

VINPAKKE

Yealands, Sauvignon Blanc, New Zealand

Borgono Barbera D'Alba, Italy

Royal Tokaji, Late Harvest, Hungary

3 glass 335

Mojito,

En frisk klassiker med rom og mynte 125

Allergener: N/A

Gin & tonic

Beefeater eller Bombay med en hint av agurk .. 125

Allergener: 14

Bloody mary

Smirnoff Vodka, tomat juice, Worcestershire

og selleri 125

Allergener: 4,5

26 north

Tindved fra den norske kysten, Bombay Gin, Sirup og

ferskpresset limejuice. 125

Allergener: 14

Multe cocktail

Kremet med Lakka, Vodka, ananas juice

og ferske bær 125

Allergener: 11

Nordisk margarita

Tequila og Cointreau med en rabarbra twist 125

Allergener: N/A

LITT ØL

Kronenbourg Blanc 0,5L - Fatøl 120

Allergener: 5

Tou 0,5/0,6L - Fatøl 99/110

Allergener: 5

Sour suzy 102

Allergener: 5

Happy Joe 99

Allergener: 5

Stella Artois 105

Allergener: 5

LITT HVITE

Macon lugny, chardonney, France 765

Allergener: 25

Charm Riesling, Georg Brauer, Germany ... 135/649

Allergener: 25

Da luca, pinot grigio, Italy 135/539

Allergener: 25

House white 105/510

Allergener: 25

LITT RØDE

Brunello di Montalcino DocG,

Brunello, Toscana, Italy 1135

Allergener: 25

Borgogno barbera d'alba, Italy 145/695

Allergener: 25

Cono sur, syrah, Chile 125/585

Allergener: 25

House red 105/510

Allergener: 25

COCKTAILS

ØL

VIN

Alle priser er i NOK.

Allergener: ① Selleri ② Skalldyr ③ Egg ④ Fisk ⑤ Hvete ⑥ Rug ⑦ Bygg ⑧ Havre ⑨ Spelt ⑩ Lupin ⑪ Melk
⑫ Bløtdyr ⑬ Sennep ⑭ Mandler ⑮ Hasselnøtter ⑯ Valnøtter ⑰ Macadamia ⑱ Cashewnøtt ⑲ Pekannøtt
⑳ Paranøtt ㉑ Pistasj nøtt ㉒ Peanøtter ㉓ Sesam ㉔ Soya ㉕ Sulfit/Svoveldioksid