

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 det nordiske designet.

Vi ønsket å skape et sted 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 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 våre bartenderes 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 bag med fish & chips

Fritert torsk fra Lofoten med håndkuttet fries og vår hjemmelaget tartarsaus 155

Allergener: 3, 4, 5, 13, 25

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 sopp 175

Allergener: 3, 5, 11, 23, 25

Vårruller av norsk krabbe

Spicy vårruller av norsk krabbe penslet med chiliolje, søtsur tomatsaus, gulrot- og kokosnøttsalat 175

Allergener: 2, 3, 5, 23, 25

KOKKENS BRETT

En miks av alt nevnt ovenfor, perfekt for deg som vil prøve litt av alt 285

Allergener: 2, 3, 4, 5, 11, 13, 23, 25

Ørret fra Molde

Kaldrøkt og gravet ørret med agurk og sennep. 175

Allergener: 4, 11, 13, 25

Østers fra Kvitsøy

Ferske østers fra Kvitsøy servert slik de skal; på is, med vinaigrette. 175

Allergener: 12, 25

Kamskjell fra Hitra

Pannestekt kamskjell med jordskokk-puré og chips, urteolje 165

Allergener: 11, 12, 25

Norsk rømmegrøt servert på klassisk vis

Serveres med flatbrød og Santa Kristina skinke. 155

Allergener: 5, 6, 11

Norske betes

En fargerik variasjon av norske betes, valnøttkjerner, blader, syltet løk, servert med ramsløk og kikert-krem 135

Allergener: 16, 23, 24, 25

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

Norsk kveite

Pannestekt kveitefilet med sprø svinesvor og brunet smør-majones. 295

Allergener: 3, 4, 11, 13, 25

Stekt laks fra Frøya

Serveres med pommes Anna, erte- og bønnevariasjon, skaldyrkraft 275

Allergener: 1, 2, 4, 11

Fisk- og skaldyrssuppe, komponent for komponent av 26 North

Ferskt fra fjordene: Totet Frøyalaks, norsk kveite og kamskjell fra Hitra.

Kraften kokt fra alle komponentene ovenfor.

Safran og posjerte godsaker fra våre lokale gårder. 255

Allergener: 1, 2, 4, 11, 12, 25

GÅRDEN OG SKOGEN MØTER GRILLEN

SIGNATURER

26 North Burger

Burger av norsk storfe, vellagret Jarlsberg og bacon. Serveres med brioche burgerbrød, blader, semi-tørkede cherrytomater, ølmarinerte løkringer, fries og aioli 245

Allergener: 3, 5, 11, 13, 25

Norsk premium entrecôte

Grillet entrecôte, grillede rotgrønnsaker, «jus gras» fra okse og nyplukkede urter. 395

Allergener: 1, 11, 25

Hel vårkylling

Helstekt vårkylling serveres med ramsløkskraft og broccolini. 345

Allergener: 1, 11, 25

Villrisotto

På den klassiske måten med forskjellige typer sopp, friske urter og parmesan. 215

Allergener: 1, 11, 25

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

— NOE VED SIDEN AV —

Håndkuttet fries	45
Allergener: N/A	
Fries med trøffel og parmesan	65
Allergener: 3, 11, 13, 25	
Søtpotet-fries	60
Allergener: N/A	
Sesongens urtebakte poteter	55
Allergener: 11	
Smørstekt rosenkål og bacon	65
Allergener: 11	
Frisk salat	70
Allergener: N/A	

— SIST MEN IKKE MINST —

SIGNATURER

26 North sjokoladetårn

Mørk sjokoladebunn, Valrhona sjokolade og bringebærganache, melkesjokolademousse og Manjari-sjokoladegelé med rom-trukket, ferske bær og sitronmarmelade 155
Allergener: 3, 5, 11, 24, 25

Et iskaldt valg

26 North utvalg av hjemmelagt iskrem 125
Allergener: 3, 5, 11

Litt varmt og litt kaldt

Eple- og kanelmuldrepai med hjemmelaget vaniljeis 135
Allergener: 3, 5, 11, 14

Den søte & sure

Terte med sitronkrem, skogsbær, italiensk marengs og karamellisert hvit sjokolade 135
Allergener: 3,5,11

~ 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

Norske oster

Fire utmerkede norske oster som kommer med flatbrød og chutney 175
Allergener: 5, 6, 11, 25

ROCKS

Forrest

Løiten Linie, einer, creme de cassis, Basilikum, sitronjuice, sukker 137
Allergener: N/A

Farm

Braastad VSOP, Busnel, Tinved, Eplejuice, sitron, sukker 137
Allergener: N/A

Fjords

Harahorn gin, Jägermeister, TH tonic, lakris 125
Allergener: N/A

LITT ØL

E.C. Dahls Bolt IPA, 0,6/0,4 134/103
Allergens: 7

Franziskaner Hefe Weissbier Hell 0,5 129
Allergen: 5,7

7 Fjell 26 North American Blonde 98
Allergens: 7

7 Fjell Kniksen IRA 119
Allergen: 7

7 Fjell svartediket black IPA 119
Allergen: 7

Rena Bryggeri, Birkebeiner pils 110
Allergen: 7

Rena Bryggeri, Najas 110
Allergen: 7

E.C. Dahls Pepra Saison 98
Allergen: 7

E.C. Dahls Lamo Wit 98
Allergen: 7

ØL

LITT HVITE

Sancerre, Franck Millet 749/150
Allergens:25

Mâcon-Lugny Saint-Pierre, Bouchard Père & Fils 679/142
Allergens:25

Rüdesheim Estate Riesling, George Breuer 668/140
Allergens:25

Pinot Grigio, Stowells NV 515/105
Allergens:25

LITT RØDE

Le Volte, dell'Ornellaia, Ornellaia 854/175
Allergens:25

Le Versant Merlot, Foncalieu 624/127
Allergens:25

Briccotondo Barbera, Fontanafredda 609/125
Allergens:25

"Stamp" Shiraz Cabernet, Hardy's 515/105
Allergens:25

VIN

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