

À LA CARTE

Brakanes Hotel er ein del av Fjordtind hotels. Me samarbeider tett med lokale produsentar av kjøt, grønnsaker, frukt og bær, og byr på kortreist og smakfull mat.

FORRETTAR

Ørret med Gazpacho, servert med vannmelon, tomatar, krutongar og urter frå hagen
(e, se, gl,s, sf)

205,-

Dagens suppe med grønnsaker, sprøtt garnityr og brød frå vårt lokale bakeri Kadn & Alde (gl,me)

178,-

Grava Sterling kveite med sylta grønnsaker, granskudd ponzu, eple og småsalatar
(fi, me, se, sg, pe, gl, sk)

215,-

HOVUDRETTAR

Dagens kjøtt servert med brokkolini, grønnskål, bernaïse og fries. Spør din servitør kva stykningsdel me serverer i dag (me)

469,-

Vekas fisk servert med blomkål, sommarkål a la plancha, aromatisert kefir og bakte nypoteter (me, fi, e)

415,-

Hardangerlam med urter, servert med sesongens grønnsaker, lammeglase og potetkrem med urter
(me, gl)

415,-

DESSERT

Sjokolade financier servert med karamell garnach, rista mandlar, salt karamell og sorbet (me, gl, e, n)

215,-

Rabarbra og jordbær med ein smak av sider, servert med kvit sjokolade (me)

209,-

TIL BORNA

Miniburger med fries og salat
(gl, me)

179,-

Pasta med grønnsaker, vel mellom tomatsaus eller kvit saus (gl, me)

165,-

Våre allergen er merka i menyen slik:

Gluten (gl), skaldyr (sk), egg (e), fisk (fi), peanøtter (pe), soya (s), mjølk (me), nøtter (n), selleri (si), sennep (se), sesamfrø (sf), sulfitt (su), lupin (lu), blautdyr (bl)

You can find our allergens in the menu marked like this:

Gluten (gl), shellfish (sk), egg (e), fish (fi), peanuts (pe), soy (s), milk (me), nuts (n), seller (si), mustard (se), sesame (sf), sulfite (su), lupin (lu), molluscs (bl)



På denne sida finn du eit utdrag av det me anbefalar å drikka. Me har òg eit rikhaldig drikkekart som er nøye planlagt. Ta ein kikk, og spør om du lurar på noko!

Godt på glas	135,-	Frå baren	
<u>Sider tørr/halvtørr/rosè</u>		Hardangerdraum	
Kva flasker me har tilgjengeleg vil variera. Spør servitøren din.	135,-	Vaor Mule	142,-
<u>Domaine de Frères Lafitte</u> Frisk blend av Ugni Blanc og Colombard frå Gascogne, perfekt til fisk og skalldyr	138,-	Ulwyck sour	142,-
			146,-
<u>La ferme Julien Rouge</u>		7fjell Pilsner 0,35/0,5	
Fra Ventoux i Rhône-dalen, både fruktig og litt krydra med fin balanse og mjuke tanniner. God aleine eller til godt kjøtt		7fjell Småtøs 0,35/0,5	98/125,105/129,-
		7fjell Fløien IPA 0,35/0,5	115/135,-
		7fjell Ginger ninja 0,35/0,5	105/135,-
Alkoholfritt	69,-	Etter maten	
Musserande eplemost frå Asbjørn	69,-	<u>Issider</u>	110,-
Lokal eplemost	79,-	Frysekonsentrert sider frå lokale produsentar, det mest eksklusive siderbonden har å by på	
Alkoholfri sider frå Lekve	52,-	<u>Ulvikarkaffi</u>	142,-
Mineralvatn		Kaffi med Apal	
		<u>Fjordkaffi</u>	142,-
		Kaffi med Fjording kremlikør	
<i>Sider- og vinlista vår inneheld eit breitt spekter av kvalitet frå både inn- og utland.</i>		Dagens Cognac anbefaling	140,-

Spør oss, så finn me gode anbefalingar til deg!