

A top-down view of various fresh ingredients including vegetables, seafood, and kitchen tools on a wooden surface. The ingredients include green onions, dill, a cucumber, a whole coconut, a red crayfish, lemons, wooden spoons and a fork, a purple eggplant, a yellow corn cob, another red crayfish, a green bell pepper, a green pear, red tomatoes, parsley, a cucumber, and a piece of salmon. The text 'Sjøsiden' is centered in a blue, cursive font with a stylized sun and birds behind it.

Sjøsiden

HOVEDMENY



FORRETTER

Gratinert chili kamskjell*1, 2, 5, 8 **149,-**
Hvitløk, cherry tomater, løk, tomat saus, surdeigsbrød

Tradisjonelt libanesisk brød*1, 4 **119,-**
Serveres med ajoli.

Scampi al pil pil *2, 1,9 **159,-**
Store reker i olivenolje, chili, hvitløk, persille og focaccia
Serveres rykende varm.

PASTARETTER

Spaghetti bolognese *1,4,7,8 **245,-**
Fersk spaghetti med tradisjonell Italiensk kjøttsaus og parmesan.

Spaghetti frutti di mare *1,2,3,4,8 **275,-**
Fersk spaghetti, chili, hvitløk, løk, cherry omat, scampi, kamskjell, blåskjell, torsk, laks i tomat saus.

Penne Alcaponi*1,4,5,8 (Sterk) **249,-**
Med strimlet indrefilet, løk, paprika og sjampignon i fløtesaus

SUPPER

Fiskesuppe *1, 2, 3, 5, 7, 8 **219,-**
Kremet fiskesuppe med fennikel, rotgrønnsaker, scampi, blåskjell, kamskjell, torsk og laks.

SERVERES MED BRØD

SALATER

Cesarsalat *1, 4, 5 **209,-**
Hjemmelaget cesardressing, bacon, crispy kylling, blandet salat, krutonger og parmesan.

Biffsalat *1, 4, 5 **219,-**
Med strimlet indrefilet, løk, tomat, agurk i oljedressing. Toppet med ruculla og parmesan. Serveres med brød.

Scampisalat*1,2,4,8 **219,-**
Blandet salat, scampi i hvitvin, appelsin, cherytomat, agurk, rødløk.
Serveres med hvitløksbrød

HOVEDMENY

KJØTTRETTER

Biff indrefilet 220g *4, 5 **369,-**

Med bearnaisesaus eller peppersaus.
Serveres med sesongens grønnsaker. Velg mellom
pommes frites, slottspotet og fløtegratinerte poteter

Svinefilet Oscar 220g* 2, 4 **329,-**

Serveres med, choronsaus, reker og asparges,
sesongens grønnsaker. Velg mellom pommes frites,
slottspotet og fløtegratinerte poteter

**Hjemmelaget
cheeseburger** 220g *1, 4, 5 **219,-**

Briochebrød eller glutenfritt brød, tomat,
sylteagurk, rødløk, cheddar ost
(*ekstra bacon 20,-*) Serveres med slottspotet

TALLERKENRETTER

Gyroskebabtallerken *4,5 **239,-**

Gyroskebabkjøtt, salat.
Serveres med pommes, hvitløkdressing og brød

Biffsnaddertallerken *1,5,8 **239,-**

Marinert biffkjøtt, stekt løk, paprika og sopp.
Serveres med bearnaisesaus, salat, pommes og brød

Kyllingsnaddertallerken *1,5,8 **239,-**

Marinert kyllingbryst, stekt løk, paprika og sopp serveres
med bearnaise saus, salat, pommes og brød

SJØRETTER

Bacalao, rød *3 **249,-**

Tørrfisk i tomatsaus med paprika tomat og løk

Fish&chips *1, 3, 4, 5 **239,-**

Serveres med remulade, ertestuing, salat og pommes

Skinnstekt ishavsrøye *5,7,2 **299,-**

Serveres med rømme og agurksalat

Blåskjell *2, 4 **249,-**

Dampet blåskjell med tomatisert hvitvinsaus i chili.
Servert med pommes, aioli.

BARNEMENY 0-12 ÅR

Mini spaghetti bolognese *1,4,7,8 **109,-**

Kyllingnuggets *1,4,5 **109,-**

Mini pizza med ost og skinke *1, 4, 5, 7 **109,-**

DESSERT

Sjokoladefondant *1,4,5 **149,-**

Varm sjokoladefondant.
Serveres med vaniljeis, krem og bær.

Hjemmelaget eplekake *1,4,5 **149,-**

Serveres med vaniljeis og krem.

Coppa dela casa *4,5 **139,-**

Vaniljesaus, vaniljeis, krem, bær.

ITALIENSK PIZZA



Nr. 26 Calzone *1,4,5

Tomatsaus, mozzarella og skinke (innbakt)

PORSJON 210,-

Nr. 27 Romana *1,4,5

Biff eller ekte kebab, mozzarella, løk, hvitløk og tomat saus/hvit saus (innbakt).

PORSJON 220,-

Nr. 28 UFO *1,4,5

Dobbel deig, biff eller ekte kebab, fersk champignon, mozzarella, hvitløk og hvit saus (innbakt).

PORSJON 240,-

Nr. 29 Hawaii *1,4,5

Peperoni, skinke, mozzarella, og ananas.

PORSJON 220,-

Nr. 31 Vegetar *1,4,5

Fersk champignon, paprika, løk, oliven, mozzarella og mais.

PORSJON 220,-

Nr. 32 Margarita *1,4,5

Mozzarella og tomat saus.

PORSJON 200,-

Nr. 33 Capricciosa *1,4,5

Skinke, mozzarella og fersk champignon.

PORSJON 220,-

Nr. 34 Cassiatora *1,4,5

Salami, løk, mozzarella og oliven.

PORSJON 220,-

Nr. 36 Tropicana *1,4,5

Marinert biffkjøtt, skinke, mozzarella og løk.

PORSJON 220,-

Nr. 37 Maestro *1,4,5

Ekte kebabkjøtt, løk, mozzarella og fersk champignon.

PORSJON 220,-

Nr. 39 Kokkens biffspesial *1,4,5

Biff, løk, mozzarella, fersk champignon, tomatkiver og bearnaisesaus (halvinnbakt).

PORSJON 220,-

Nr. 42 Parmaspesial *1,4,5

Parmaskinke, cherry tomat, ruccola, parmesan og mozzarella

PORSJON 249,-

FLK "Orwell" *1,4,5

Italienske kjøttboller, chorizo pølse, chilli, løk, blå ost, og jarlsberg ost. Toppes med grønnkål salat.

PORSJON 249,-



TILBEHØR

Hvit Saus	30,-
Rød Saus	30,-
Ekstra krydder	10,-
Ekstra kjøtt eller ost	20,-
Ekstra grønnsaker	15,-

Allergener:

1 gluten. 2 skaldyr. 3 fisk. 4 egg. 5 lactose.
6 peanøtter. 7 selleri. 8 hvitløk.

DRIKKE

Kaffe (Gratis påfyll)	35,-
Te (Gratis påfyll)	35,-
Espresso	35,-
Cappuccino	55,-
Café au late	55,-
Øl 0,5 l *1	99,-
Øl 0,3 l *1	79,-
Alkoholfri øl	69,-
Mineralvann	59,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Urge, Bonaqua



VINKART



HVITVIN

<i>Husets hvitvin</i> - glass	119,-
<i>Månedens vin</i>	599,-
<i>Chardonney</i>	599,-
<i>Riesling Trimbach</i> - tysk	599,-
<i>Sancerre</i> - Domain Chatelain - fransk	630,-
<i>Chablis 2016</i> -Domain du Colombier - fransk	650,-

RØDVIN

<i>Husets rødvin</i> - glass	119,-
<i>Månedens vin</i>	599,-
<i>Cabernet savignon IGT Veneto</i>	599,-
<i>Da Luca</i> - Italia	599,-
<i>Pinot Noir Cote du Danube</i> -Bulgaria	599,-
<i>Chateau Kefraya</i> - Libanon	599,-
<i>Barbera d'Alba 2017</i> - Italia	650,-
<i>Chateau Musar</i> - Libanon	999,-
<i>Amarone</i> - Italia	899,-
<i>Barolo 2015</i> - Italia	999,-

PROSECCO

<i>Prosecco doc treviso extra dry</i> - Italia	599,-
------------------------------------------------	-------

ROSÉVIN

<i>Vino rosato</i> - Italia	599,-
<i>Chateau Kefraya</i> - Libanon	599,-

Alkoholfri vin

<i>Rød/hvit</i> glass	99,-
-----------------------	------

BARKART



WHISKY 4cl

<i>Ballantines</i>	129,-
<i>Jameson</i>	125,-

LIKØR 4cl

<i>Contreau</i>	109,-
<i>Baileys</i>	109,-
<i>Tia Maria</i>	109,-

COGNAC 4cl

<i>3 stjerner</i>	119,-
<i>Bache</i>	119,-

SNAPS

<i>Akevitt</i>	119,-
<i>Vodka</i>	119,-
<i>Jägermeister</i>	119,-

DRINKER

<i>Spritz</i>	179,-
---------------	-------

Aperol, prosecco, Sprite/club soda

KAFFEDRIKKER

<i>Irish Coffee</i> *5	159,-
<i>Calypto</i> *5	149,-

Serveres som «Irish coffee», men med Tia Maria



Tlf: 333 29 965
Tareveien 11, 3150 Tolvsrød
www.restaurantsjosiden.no

