

Tyristua

mat & vin stue

I Tyristua serverer vi enkle, men gode retter og fokuserer vi på service og gode viner.

Vi har ca 30 sitterplasser og er åpent fra 13:00, siste bordsetning er 14:30.

Vi aksepterer kun voksne

In Tyristua we serve simple but good dishes and focus on service and good wines.

We have approx. 30 seats and are open from 1:00 p.m., last seating is 2:30 p.m.

We only accept adults



MENY / MENU

27/12

Tartiflette

Laget på rebloncon ost, bacon, solærpoteter, fløte og en skvett hvitvin. Serveres med en frisk salat og landebrød

Made with rebloncon cheese, bacon, sun potatoes, cream and a splash white wine. Served with a fresh salad and country bread

325,-

28/12

Fullbooket / *Fully booked*

29/12

Biff tartar / *Beef tartar*

Klassisk biff tartar

Classic beef tartare

Pasta & Löyrom

Kremet pasta med löyrom og gresslök.

Frisk salat og landebrød følger med.

Creamy pasta with swedish caviar and chives.

Fresh salad and country bread are included.

595,-

30/12 - new year lunch

Italienske fristelser / *Italian temptations*

Oster, spekepølser, skinker, carpaccio, brød

olivenolje

Cheeses, cured sausages, ham, carpaccio, bread

olive oil

425,-

31/12

Gratinert hummer / *Lobster au gratin*

Halv hummer gratinert med estragon og hvitløksmør

Syrlig salat og brød serveres til.

Half a lobster gratin with tarragon and garlic butter

Sour salad and bread are served.

Pris kan varierer ca 699 - 749,-

Price can vary approx. NOK 699 - 749

