

HOVEDRETTER FISK

All fisk serveres med olivenolje og hvitløksgratinerte amandinepoteter, salat, hønning-glaserte gulrøtter, erterpuré og valgfri saus.

Velg mellom disse sausene: Rørosrømme med rødløk, dill og sitron • Ekstra Virgin olivenolje med hvitløk, bladpersille og litt chili • Smeltet smør • Sandefjordsmør • Nøttebrunt smør med sitron og kapers

- 41. Dagens fisk (spør din servitør) ④ 199,-
- 42. Spekesild ④ 249,-
Serveres med kokte poteter, rødløk, kårabiastappe, syltede rødbeter, rømme og dill.
- 43. Fish & Chips ④ 249,-
Torsk panert i vår egne øltempura, serveres med tartarsaus.
- 44. Ovnsgrillet laks ④ 249,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 45. Ovnsbakt torsk ④ 279,-
med Fjellskåls estragonsmør med tang og kjørvæl.
- 46. Ovnsgrillet Breiflabb ④ 349,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 47. Ovnsbakt kveite ④ 349,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 48. Ovnsbakt piggvar ④ 369,-
med fjellskåls estragonsmør med tang og kjørvæl.
- 49. Ovnsgrillet steinbit ④ 289,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 50. Ovnsbakt flyndre ④ 259,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 51. Ovnsgrillet lysing ④ 279,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 52. Pannestekt hvalkjøtt 299,-
- 53. Ovnsgrillet skate ④ 259,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 54. Ovnsbakt uer ④ 279,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 55. Pannestekt tunfisk ④ 369,-
- 56. Ovnsgrillet villaks ④ 359,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 57. Fiskesympfoni ④ 379,-
Velg mellom 2-3 av de overstående fiskesortene.

Fisk kan også bestilles pr. hg. Breiflabb, kveite, piggvar, villaks og tunfisk 139,- pr. hg. Øvrige fiskesorter 99,- pr. hg.

SKALLDYRTALLERKER

- 58. Dagens skaldyr tallerken ②
(Spør din servitør om tallerken og pris)
- 59. Store kongereker ② 379,-
marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili.
- 60. Ferske reker, hvitløksgratinert norsk hummer og blåskjell ② ⑭ 489,-
- 61. Ferske reker, ferske krabbeklør og gratinert kongekrabbe ② ... 499,-
- 62. Ferske sjøkreps, kongekrabbe og blåskjell hvitløksgratinert ② ⑭ 469,-
- 63. Kongekrabbe og blåskjell hvitløksgratinert ② ⑭ 419,-
- 64. Norsk hummer, kongekrabbe og blåskjell hvitløksgratinert ② ⑭ 599,-
- 65. Stor porsjon blåskjell ② ⑭ 219,-
dampet med hvitvin, olivenolje, hvitløk, bladpersille og chili.
Serveres med aioli.
- 66. Stor porsjon kremede spicy blåskjell ② ⑭ 239,-
dampet med fløte, olivenolje, sterk chili, hvitløk og bladpersille.
- 67. Fersker reker og dampede blåskjell ② ⑭ 289,-
- 68. Liten skaldyr tallerken ② ⑭ 499,-
Utvalg av det beste av dagens skaldyr.
- 69. Stor skaldyr tallerken ② ⑭ 899,-
Utvalg av det beste av dagens skaldyr.

De forskjellige skaldyr tallerkener kan også serveres avkjølt eller dampet naturell. Alle skaldyr tallerkener serveres med, brød, smør, sitron og majones/aioli.



FJELLSKÅLS SIGNATURTALLERKER

Vår signatur tallerken, for dere som ønsker en uforglemmelig skaldyropplevelse. Levende norsk hummer, sjøkreps, kamskjell, østers og blåskjell, akkompagnert med fersk kongekrabbe, reker og krabbeklør. Legg gjerne til et glass med ekte kaviar fra stør for å «toppe» opplevelsen – se vårt kaviarutvalg.

70. Fjellskåls beste skaldyr tallerken (min. 2 pers.) ② ⑭ pr. pers. 989,-

Det mest eksklusive fjellskål har å by på innen skaldyr, hvor kongekrabbe, norsk hummer og store kamskjell blir tatt levende fra vårt akvarium.

71. «Ocean Royal» skaldyr tallerken (min. 2 pers.) ② ⑭ pr. pers. 1899,-

TILBEHØR

- 72. Blandet salat 59,-
- 73. Olivenolje og hvitløksgratinerte amandinepoteter 59,-
- 74. Eggerøre ③ 59,-
- 75. Hvitløksbrød ①A 49,-
- 76. Ekstra brød ① 25,-
- 77. Glutenfritt brød 25,-
- 78. Majones ③ ⑥ 10,-
- 79. Aioli ③ ⑥ ⑩ 29,-
- 80. Sennepsmajones ③ ⑥ ⑩ 29,-
- 81. Avocadokrem ⑦ 29,-
- 82. Sweet chili saus 29,-
- 83. Smør ⑦ 10,-
- 84. Pisket Ramsløksmør ⑦ 29,-
- 85. Smeltet smør ⑦ 20,-
- 86. Sandefjordsmør ⑦ 29,-
- 87. Nøttebrunt smør med kapers og sitron ① ⑦ 29,-
- 88. Rørosrømme med rødløk, dill og sitron ⑦ 29,-
- 89. Ekstra virgin olivenolje med bladpersille og chili 29,-

ALLERGENER: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skaldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt 6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter 13. Lupin 14. Bløtdyr

MENY



T: +47 989 05 898

E: booking@fjellskaal.no
fjellskal.com @fjellskaal



tripadvisor



SUPPER

1. **Fjellskåls kremede fiskesuppe** ①②④⑦ 119,-

2. **Fjellskåls kremede skalldyrssuppe** ①②⑥⑦⑩⑭ 199,-

Våre supper serveres med brød og meierismør.

SALATER

3. **Salat med tunfisk tataki, Dijon vinaigrette og posjert egg** 249,-
①②④⑦

4. **Salat med reker, kjørvellolje og avocadokrem** 199,-
①②⑥⑦⑩⑭

FORRETTER/DELERETTER

KAVIAR

5. **Kaviarsymfoni** ①④⑦ 159,-
Fire typer kaviar, serveres med ristet brød, Rørosrømme og finhakket rødløk.

6. **Løyromstoast** ①④⑦ 299,-
Rogn fra lagesild, serveres med ristet brød, Rørosrømme, finhakket rødløk, dill og vakteleggeplomme.

7. **Løyromstoast og en smak av ekte stør caviar** ①④⑦ 499,-
Rogn fra lagesild og stør serveres med ristet brød, Rørosrømme, finhakket rødløk, dill og vakteleggeplomme.

8. Ekte kaviar fra stør*	15 g	30 g	50 g	125 g
Bærri ①③⑩	450,-	850,-	1350,-	2 990,-
Hvit stør ①③⑩	490,-	950,-	1550,-	
Oscietra ①③⑩	600,-	1 150,-	1 890,-	
Gold ①③⑩	650,-	1 850,-	2 000,-	
Bærri/Beluga ①③⑩	1 150,-	2 200,-	3 590,-	
Beluga ①③⑩	1 850,-	3 700,-	6 000,-	

Kaviar fra stør serveres med ristet brød, Rørosrømme, finhakket rødløk, dill og vaktel-eggeplomme.*Varierende tilgjengelighet av kaviar typer og størrelser, spør din servitor.

ALLERGENER: 1. Kornslag 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt 6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter 13. Lupin 14. Bløtdyr

ELDHUSRØYKT FISK FRA VÅR EGET RØYKERI

9. **Røykt fisk** pr. hg. fra 99,-
- Cognacmarinert gravlaks ④⑩
 - Varmrøykt krydderlaks ④
 - Eldhusrøykt laks ④
 - Eldhusrøykt ørret ④
 - Varmrøykt kryddermakrell ④
 - Varmrøykt makrell ④
 - Kaldrøykt makrell ④
 - Varmrøykt sild/bøkling ④
 - Eldhusrøykt torsk ④
 - Eldhusrøykt blåkkeite ④
 - Varmrøykt hvalkjøtt pr. hg. 119,-
 - Eldhusrøykt ål ④ pr. hg. 169,-
 - Eldhusrøykt villaks ④ pr. hg. 179,-

Alle våre røykevarer serveres med sennepssaus og/eller Rørosrømme med dill og rødløk. Eggerøre 59,- ①③⑦⑩

SASHIMI – velg fra vårt dagsferske sortiment av fisk og skalldyr:

10. **Laks** ④⑥ pr. hg. 99,-

11. **Ørret** ④⑥ pr. hg. 109,-

12. **Tunfisk «yellowfin»** ④⑥ pr. hg. 149,-

13. **Kveite** ④⑥ pr. hg. 149,-

14. **Store levende kamskjell** ⑥⑭ pr. stk. 179,-

15. **Kråkebolle** ⑥⑭ pr. stk. 159,-

16. **Kuskjell** ⑥⑭ pr. stk. 199,-

17. **Sashimi-symfoni for 2-4 personer** ④⑥⑩ 990,-
Utvalg av de beste ferske råvarene vi har tilgjengelig, servert som sashimi.

All sashimi serveres med soyasaus, ingefær og wasabi ⑥.

Legg til et glass kaviar som sashimi topping om du ønsker – se kaviarutvalget.

SKALLDYR

18. **Ferske reker, majones/aioli og sitron** ①②③⑥ 189,-

19. **Fjellskåls Skagenrøre** ①②③⑥ 179,-
Serveres på landbrød, toppes med løyrom, dill og sitron.

20. **Ferske krabbeklør** ①②③⑥ 75,-
med Fjellskåls sennepsmajones og sitron.

21. **Ferske krabbeklør-XXL*** ①②③⑥ 85,-
med Fjellskåls sennepsmajones og sitron.

*Sesongbasert, spør din servitor etter tilgjengelighet.

22. **Hel fersk krabbe** ①②③⑥⑩ 189,-
med Fjellskåls sennepsmajones og sitron. Serveres avkjølt eller dampet.

23. **Blåskjell** ⑦⑭ 129,-
dampet med hvitvin, olivenolje, hvitløk, bladpersille og chili.
Serveres med aioli.

24. **Kremede spicy blåskjell** ⑦⑭ 139,-
dampet med fløte, olivenolje, sterk chili, hvitløk og bladpersille.

25. **Store levende kamskjell** ①②③⑥ pr. stk. 149,-
ovnsbakt med estragonsmør m/kjørvell og tang, parmesan og hvitløk.

26. **Kamskjell sjøfryst** ①②③⑥ pr. stk. 89,-
ovnsbakt med estragonsmør m/kjørvell og tang, parmesan og hvitløk.

27. **Kongekrabbe** ①②③⑥ pr. hg. 139,-
ovnsbakt med hvitløk- og chiliolje. Kongekrabbe kan også serveres naturell, dampet eller avkjølt.

ØSTERS

28. **Franske gigasøsters Bretagne** ⑭ pr. stk. 49,-

29. **Norske gigasøsters fra Sveio** ⑭ pr. stk. 69,-

30. **Store ville flatøsters store fra Øygarden** ⑭ pr. stk. 89,-

31. **Ekstra store ville flatøsters fra Øygarden** ⑭ pr. stk. 99,-

Legg til et glass kaviar som topping av østersene, for å få den ultimate umamismaken. Hvit stør er å anbefale til østers – se kaviarutvalget. Serveres på is med sitron.

Sauser til østers (spør din servitor):

- Tabasco
- Mignonettsaus
- Mignonettsaus m/granateple

Østers kan også serveres gratinert i estragonsmør med tang og kjørvell som toppes med parmesan, 10,- ekstra pr. stk. ⑦

LEVENDE FRA AKVARIENE

32. **Norsk hummer** (min. 600 g pr. stk.) ② pr. hg. 129,-
Vi kan også lage sashimi av hummerhalen for et tillegg på 150,- pr. stk.

33. **Sjøkreps** ② pr. hg. 89,-
Vi kan også lage sashimi av krepshealen for et tillegg på 50,- pr. stk.

34. **Kongekrabbe** ② pr. kg. 1399,-

Bli med din servitor og velg selv fra akvariene! Skalldyrene blir tilberedt etter ditt ønske.

Fjellskåls anbefaling:

- Dampet naturell, med vårt nydelige urtesmør eller hvitløk.
- Ovnsbakt i olje med hvitløk, bladpersille og chili.

Serveres med brød, smør, sitron og majones/aioli.

OVNSGRILLET HEL FISK

35. **Ovnsgrillet hel piggvar** ④ pr. hg. 99,-

36. **Ovnsgrillet hel småkkeite** ④ pr. hg. 99,-

37. **Ovnsgrillet hel flyndre** ④ pr. hg. 79,-
Velg mellom: rødspette, lomre eller smørflyndre.

38. **Ovnsgrillet hel fjellørret eller ishavsroye** ④ pr. hg. 79,-

39. **Ovnsgrillet hel uer** ④ pr. hg. 79,-

40. **Ovnsgrillet hel makrell** (sesongbasert) ④ pr. hg. 79,-

All ovnsgrillet hel fisk blir marinert i olje med hvitløk, bladpersille og chili, serveres med hvitløksgratinerte amandinepoteter, honning-glaserte gulrøtter, erterepuré og valgfri saus, se neste side. ①③⑥⑦⑩

