

Mistral

Middagsmeny 16-22

SUPPER

Oksehalesuppe med grønnsaker

Toppet med sprøstekt løk
Forrett Kr 119,- (S)
Hovedrett Kr 189,-

Skorsonnerotsuppe

med sprøstekt bacon, pinjekjerner,
tørket grønnsaker og urteolje.
Forrett Kr 119,- (S, M)
Hovedrett Kr 189,-

Mistral kremet fisk- og skalldyrsuppe

med gulrot, sellerirot, løk, fisk, reker
og paprika
Forrett Kr 139,- (M, F, S, SK)
Hovedrett Kr 219,-

Rødløksuppe al à Mistral

Servert med, krutonger, og sprøstekt
løk.
Forrett Kr 109,- (GH, S, SUL)
Hovedrett Kr 175,-

Suppe av andeconfit

Servert med, sauterte grønnsaker og
sprøstekt and.
Forrett Kr 119,- (S, SUL)
Hovedrett Kr 195,-

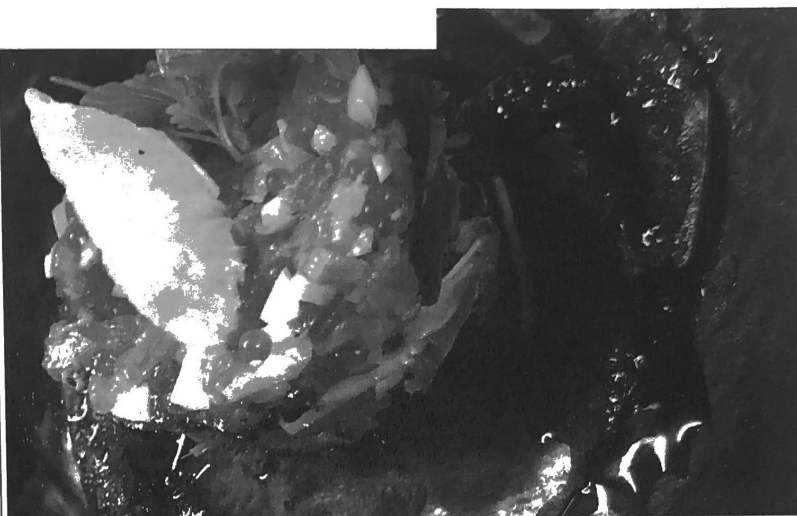
Benrangel suppe

Suppe servert med stekt spareribs
biter, oksehare, løk og grønnsaker.
Forrett Kr 169,- (GH, S, SUL)
Hovedrett Kr 285,-

Gulrotsuppe

kremet gulrotsuppe legert med smør.
Tilsmakt med timian og hvitløk.
Forrett kr 119,-
Hovedrett kr 169,-

Alle supper kommer med husets egne
brød. (GH)



Dagens Husmannskost

Café Mistral's dagens retter. Disse rettene (basert på norsk
husmannskost) kommer vi til å rullere på.

Mandag; Sitronstekt laks med bakte potetbåter (F, M)

Tirsdag; Svineknokke med bakte amandinepoteter, brunsaus
og rotmos (S,M,L)

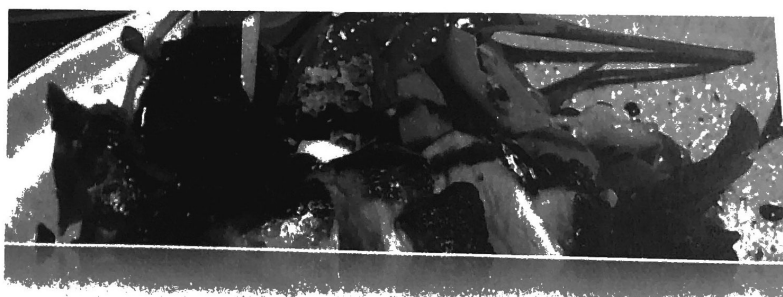
Onsdag; Pannestekt torsk med hvit saus, grønnsaker og bakte
potetbåter. (GH, E, F, M, L)

Torsdag; Kjøttkaker og bakte grønnsaker (M, E, SE)

Fredag; Pannestekt fjellørret med Agurksalat (GH, L, F)

Lørdag; Lammeskank, rotmos og potetmos (M)

Søndag; Flesk og duppe, rotmos, duppesaus og poteter. (L)
Kr 199,- per rett





Forretter

Bruschetta

cherrytomater, rødløk, basilikum,
parmesan og urteolje
Kr 119,- (GH, L)

Revet and

servert med gulrotpuré, urteolje, tørket
grønncål og rødvinsirup.
Kr 179,- (GH, SUL)

Gratinert norsk sjøkreps

servert med, pepperrot-krem, marinert
salat, aioli, rødløskompott og bakt
paprika.
Kr 189,- (SK, M, SUL, E)

Småretter

Mistral's urte og sitronmarinert

kyllingfilet

cherrytomatersalat, rødløk, salat og
bakt paprika på focaccia med aioli
Kr 198,- (GH, L, E)

Stekt, marinert makrell

Servert med salat, rødløskompott og
tzatsiki på focaccia.
Kr 189,- (GH, SUL, E)

Gratinert norsk sjøkreps tallerken

servert med kremet saus, stekt sitron og
toastet focaccia. Toppet med aioli
Kr 289,- (SK, M, SUL, GH, E)

Krabbekake på focaccia

servert med stekt sitron, salat,
rødløskompott, bakt paprika. Toppet
med tzatsiki

Kr 189,- (SK, SUL, GH, E)

Sprøe grønnsaker

Servert lun med aioli og tzatsiki,
focaccia, ristet pinjekjerner og
bakte potetbåter.
Kr 168,- (GH, E, VEGETAR)

KJØTTRETTER

Kjøttfulle spareribs med vår egen bbq saus

Servert med husets coleslaw, tzasiki, duchesse potet og gulrotpuré
Liten porsjon (200 g) Kr 249,- (M, L, E)
Stor porsjon (350g) Kr 319,-

Andeconfit

Servert med sauterte grønnsaker, duchesse potet, gulrotpuré og sopp.
Toppet med appelsinsaus
Kr 319,- (M, L, E)

Lammecarre servert som i Saranda

Marinert i sitron, duchesse potet, sjysaus tilsmakt med rødvin,
sauterte grønnsaker, tzatsiki og gulrotpuré
200 g Kr 319,- (M, E)

Kjøttfull kjake av okse

Servert med bakte potetbåter, tomatisert rødvinsaus, bakt
tomatsalat og rotmos
Kr 288,-

Fiskeretter

Lettrøkt ishavsørøye

Servert med bakte småpoteter, tzatsiki, hvit asparges, bakt
brokkoli, sjøgress og gulrotpuré
Kr 299,-

Krabbekaker

Servert med stekt hvit asparges, hollandaise, gulrotpuré, bakte
småpoteter og smørstekt sjøgress
Kr 298,-

Marinert makrell

Servert med stekt hvit asparges, tørket sitron, gulrotpuré og
smørstekt sjøgress. Toppet med sauterte cherrytomater
Kr 279,-

Mistral's steinbit

Servert med stekt hvit asparges, sauterte grønnsaker, tørket
sitron, gulrotpuré, bakte småpoteter og smørstekt sjøgress.
Toppet med fersken saus. (M, F,
Kr 289,-

BARNEMENY

BURGER med stekte poteter og salat. Kr 109,- (GH)

KYLLING servert med stekte grønnsaker og soppsaus. Kr 112,- (M,S)

WIENERPØLSE med bakte amandinepoteter eller potetmos. Kr 86,-

OSTER

CRAZY PLATTER

Manchego, modnet brie, blåmuggost og camembert servert med hvitløksmarinert ananasterninger, husets toast av focaccia, glasert rødløk og mangochutney.

Kr 269,- (M, GH)

DAGENS OSTER

Kr 198,- (M, GH)



DESSERTER

Kheer

Rispannacotta fra Pakistan.

Spennende krydret med safran og grønn kardemomme

Servert med bærsaus,
sjokoladeflarn, krem og friske bær

Kr 139,- (GH, E, M)

Sitronterte

med friske bær og lime marengs

Kr 149,- (E, M, N, GH)

Marinerte skogsbær

med husets honning is og eggelikør

Kr 139,- (M, E)

Tindvedpannacotta

med saus av tindved, sjokoladeflarn,
friske bær og trollkrem

Kr 165,- (M)

ALLERGENER

G= Gluten GR= gluten, rug GH= Gluten, hvete N= Nøtter P= Peanøtt E= Egg S= Selleri F= Fisk

SO= Soya SP= Sennep M= Melk L= Laktose SE= Sesamfrø V= Valnøtt LU= Lupin SVO= Svoveldioksid

SK= skalldyr B= Bløtdyr SUL= Sulfitter

Mistral

Burger

Tilbehør

Bakte potetbåter
Kr 25,-

Duchesse poteter
Kr 35,- (L)

Potetmos
Kr 35,- (M,L)

Bakte grønnsaker
Kr 22,-

Ekstra Aioli
Kr 15,- (E)

Ekstra tzasiki
Kr 15,- (L)

Veggisburger

Servert med marinert salat, rødløskompott, sprøstekt løk, bakt paprika, kikerter, tomatdressing, urteolje og Husets focaccia.

Kr 188,-

ALLERGENER

G= Gluten GR= gluten, rug

GH= Gluten, hvete N= Nøtter

P= Peanøtt E= Egg S= Selleri

F= Fisk SO= Soya SP= Sennep

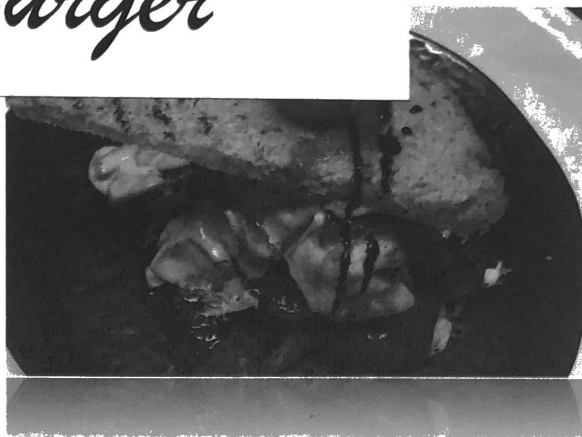
M= Melk L= Laktose

SE= Sesamfrø V= Valnøtt

LU= Lupin SVO= Svoveldioksid

SK= skalldyr B= Bløtdyr

SUL= Sulfit SK= Skalldyr



Revet biff burger (200g)

Servert med bakt chili, rødløskompott, aioli, sprøstekt løk, salat og focaccia
kr 214,- (E, GH)

Baconburger (200g)

Servert med glasert løk, brie, focaccia, marinert salat og bakt paprika.
Kr 191,- (E, GH, L)

Krabbeburger (200g)

Servert med stekt sjøgress, tzasiki, glasert løk, focaccia og bakt paprika.
Kr 198,- (GH, E, F)

Kyllingburger

Servert med tzasiki, glasert løk, blåmuggost, marinert salat, bakt paprika, focaccia og bacon.
Kr 198,- (E, GH, L, M)

Arber's burger (200g)

Servert med marinert salat, sprøstekt løk, rødløskompott, bakt paprika, 3 typer ost, aioli og Focaccia
Kr 189,- (E, GH, L)

Revet andeburger

Servert med sennepsdressing, glasert løk, marinert salat, bakt paprika, focaccia.
Kr 219,- (E, GH, L)