

# KVITABUI

MATNAUST & GALLERI

## MENY

### Krema krepsesuppe

Krema suppe laga på kreps frå Lustrafjorden.  
Serverast med brød og smør.

*Allergener: Skalldyr, mjølk og  
hvetegluten (i brød).*

Kr 249,-

### Røykelakstallerken

Varm- og kaldrøykt laks frå eige røykeri. Serverast  
med waldorfsalat, pepperotkrem, eggerøre og  
brød.

*Allergener: Egg, fisk, mjølk, nøtter,  
hvetegluten (i brød).*

Kr 319,-

### Viltbolognese

Pasta bolognese laga med hjort frå Sogn.  
Serverast med parmasan.

*Allergener: Mjølk, selleri, hvetegluten.*

Kr 295,-

### Vegetar

Gnocchi med grøn pesto, salat og ristede frø.

Kr 249,-

### Fjordafat

Skalldyrfat med sjøkreps, reker, krabbeklør  
og trollhummar (etter tilgang). Serverast  
med salat, dressing og brød.

*Allergener: Skalldyr, egg og  
hvetegluten (i brød).*

Kr 549,-

### Lustrafjord Royal

Eit luksusfat med ekstra flott sjøkreps  
frå Lustrafjorden. Serverast samans med  
krabbeklør, reker, trollhummar (etter tilgang)  
salat, dressing og brød.

Passar for 2-3 personar.

*Allergener: Skalldyr, egg, og  
hvetegluten (i brød).*

Kr 1995,-

### Dessert

Spør servitøren for dagens dessert.

Kr 120,-  
inkl kaffi kr 150,-

Iskrem frå Feios

*Allergener: Fløyteis innheld egg og mjølk*

Kr 69,-

# KVITABUI

MATNAUST & GALLERI

## DRIKKE

### Alkoholfritt

Balholm Margareth  
musserande sider frå Balestrand 0,75l

Kr 189,-

Alkoholfri øl 0,33l

Kr 55,-

Farris 0,5l

Kr 65,-

Brus 0,33l

Kr 69,-

### Juice frå Solvorn

Eple/pærejuice

Eple/solbærjuice

kr 62,-

Bringbærnektar

Kr 72,-

### Kaffi

#### frå Sognefjorden kaffibrenneri

Dagens kaffi frå brenneriet

Kr 39,-  
(Med påfyll kr 49,-)

Sognefjord Espresso

Kr 42,-

Americano

Kr 45,-

Cappucino

Kr 52,-

Kaffe latte

Kr 58,-

Te

Kr 39,-

## ØL OG VIN

### Lokal øl

Balder Tindepils 0,33

*Ein lys, ufiltrert og undergjæra øl (lager).*

115,-

Balder Sognapils 0,33

*Ein mellommørk, ufiltrert og undergjæra øl (lager).*

115,-

Balder Eplepils 0,33

*Ein lys, frisk og undergjæra øl (lager) med hint av eple.*

119,-

Leikanger Blonde 0,33

*Eit fylldig og levande blondt øl, ufiltrert, mjukt og rikt på smak.*

119,-

Balder Eirik Blodøks 0,33

*Ein tradisjonell bakkøl tilsett bringebær frå Sogn.*

119,-

Balder Porter 0,33

*Ein ufiltrert, mørkt og overgjæra øl (ale).  
6.2%*

168,-

Allergener:  
*All øl frå Balder inneheld gluten.*

### Kvitvin

**Naustets vin  
(Kun glas)**

Wongraven Morgenstern Riesling  
(Pfalz, Tyskland)

*Fersken, sitrus, eple og mineralar. Tørr.*

125,-

### Kvite vinar for kreps

Roche De Bellene Bourgogne Chardonnay  
(Burgund, Frankrike)

*Medium fylldig, med tonar av eple, gul frukt og mineral.  
Tørr.*

Kr 690.-

J. Moreau & Fils Chablis  
(Chablis, Frankrike)

*Mineralsk og sitrusaktig Chablis med urtepreg. Tørr.*

Kr 690.-

### Kvite vinar til røykelaks

Soalheiro Vinho Verde Alvarinho  
(Minho, Portugal)

*Deilig melon, mineral, eple og urter. Frisk og tørr stil.*

Kr 595.-

## VIN

### Kvite vinar for fiskesuppe

Mosbacher Riesling Trocken  
(Pfalz, Tyskland).

*Fruktig og slank, tørr vin med fine tonar av eple, fersken  
og mineral.*

Kr 495.-

### Musserande vin

Pedregosa Cava Reserva Clos de Blancs Brut  
Nature

*Tørr, litt krema Cava med eple og sitrusfrukt.*

Kr 469.-

Bollinger Spécial Cuvée Brut  
(Champagne, Frankrike)

*Kremet og noe utviklet, preg av eple, sitrus, litt nøtt og  
kjeks, ettersmak med god lengde.*

Kr 1875.-

### Lokal sider

Økologisk eplesider fra Amble gård 0.75l  
9.5%

Kr 435.-

### Raudvin

**Naustets vin  
(kun glas)**

Meinklang  
(Burgenland, Østerrike)

*Ung, saftig og frisk med god lengde, preg av røde bær,  
grønne urter og litt krydder.*

Kr 125.-

### Raude vinar for vilt

Oma Barbera d'Alba  
(Piemonte, Italia)

*Ung og saftig, fint preg av røde bær, urter og mandel.  
Frisk og svakt bitter ettersmak.*

Kr 555,-

Ch. de Ségriès  
(Rhône, Frankrike)

*Saftig og fylldig preg av sødmerike mørke bær, innslag  
av krydder og tørka urt. God lengde*

Kr 629.-

Clos des Brusquières  
(Rhône, Frankrike)

*Fylldig, lang og litt utviklet med moden frukt, innslag av  
krydder, svale urter, kamfer og fat.*

Kr 1140.-

Allergener:  
*Alle våre kvite og raude viner inneheld sulfitt.*

# KVITABUI

MATNAUST & GALLERI

## BRENNEVIN

### Likør

Baileys

Kr 119,-

### Konjakk

Bache-Gabrielsen V.S.O.P 4cl

(Bons Bois, Frankrike)

*Preg av fat med karamell, innslag av sitrus, krydder og urter. Middels fylde og myk ettersmak.*

Kr 155,-



[www.kvitabui.no](http://www.kvitabui.no)