



FORRETTER STARTERS

Scampi

kr 105,-

sautert i chili og hvitløk, med alfa alfa spirer

King prawns sautéed with chili and garlic

Klassisk løksuppe

kr 95,-

med timian og ostegratinert crostini

French onion soup with thyme and cheese gratinated toast

Kamskjell

kr 125,-

med skalldyrtoast, dill majones, dill pulver, løyrom og brønnkarse

Pan fried scallops with shellfish toast, dill mayonnaise, dill powder, fish roe and watercress

Kyllingrullade

kr 105,-

med rugbrød, rucola, sopp, chèvre og kirsebærsirup

Stuffed chicken roll with rye bread, rocket lettuce, mushroom, goat cheese and cherry syrup

FISK FISH

Pannestekt kveite

kr 339,-

med sautert fennikel, broccolini, gnocchi, rogn, gressløk og beurre blanc

Pan fried halibut with sautéed fennel, broccolini, gnocchi, fish roe, chives and beurre blanc sauce

Sprøstekt lysing

kr285,-

panert med urte-panko, ratatouille grønnsaker, karse og potetaioli

Herb crusted hake with ratatouille vegetables, cress and aioli potatoes

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med maispuré, broccolini, gulrot confit, røstipotet og rosépeppersaus

Filet of beef with corn pure, broccolini, carrot confit, shredded potatoes and rosé pepper sauce

Langtidsstekt hjort

kr 320,-

med rotgrønnsaker, syltet rødbet, bjørnebærgelé, viltsaus og urtepotetpuré

Venison with baked root vegetables, pickled beets, blackberry jelly gravy and herb mashed potatoes

Lammegryte

kr 239,-

med belgfrukter, løk, szechuan saus og potetpuré

Stew of lamb with legumes, onion, Szechuan sauce and mashed potatoes

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no

TAPAS TAPAS

Tapas er det perfekte måltidet for de som liker den sosiale stemningen rundt bordet, og de gode spanske smakene fra alle rettene som blir servert. Vi på To Glass tilbyr dere en unik smaksopplevelse av forskjellige spanske tapasretter.

Tapas are the perfect meal for those who enjoy the social atmosphere around the table and the great Spanish flavors of all dishes served.

We offer you a unique taste experience of different Spanish tapas.

Crostini med skaldyr Salat. Marinert Oliven. Ajvar marinert ost. Potetsalat med rømme og purreløk. Queso/Jamon wraps med sennepsdressing og ruccola. Salte gresskarfrø.

Chili- og hvitløkssautert scampi. Baconsurrede dadler. Kjøttboller i tomatsaus. Kylling pintxos med mangosaus.

Crostini with shellfish salad. Marinated olives. Ajvar marinated cheese. Potatoe salad with sour crème and leek. Cheese and ham wraps with mustard dressing and rocket lettuce. Roasted pumpkinseeds

Chili and garlic sautéed king prawns. Bacon wrapped dates. Meatballs with tomato sauce. Chicken skewer with mango sauce

Serveres med brød og aioli

kr 349,- pr pers

Min. 2 personer

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Hamburger

kr 189,-

med cheddar, bacon, tomat, løk, aioli og ovnsbakte poteter

Hamburger with cheddar cheese, bacon, tomatoes, onion garlic mayonnaise and fried potatoes

Kyllingsalat

kr 155,-

med sopp, basilikum emulsjon, ratatouille grønnsaker og gratinert toast

Chicken salad, mushroom, basil mayonnaise, ratatouille vegetables and cheese gratinated toast

Skalldyr sandwich

kr 170,-

med kamskjell, løyrom og dill majones

Shellfish sandwich with scallops, fish roe and dill mayonnaise

Fiskesuppe

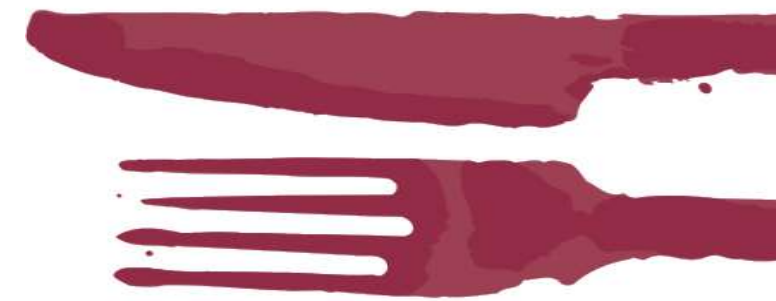
kr 149,-

Serveres med dagens fangst og grønnsaker

Fish soup served with today's fish and vegetables

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE



Kamskjell

med skalldyrtoast, dill majones, dill pulver, løyrom og brønnkarse

Pan fried scallops with shellfish toast, dill mayonnaise, dill powder, fish roe and watercress

Langtidsstekt hjort

med rotgrønnsaker, syltet rødbet, bjørnebærgelé, viltsaus og urtepotetpuré

Deer with baked root vegetables, pickled beets, blackberry jelly, gravy and herb mashed potatoes

Sjokoladeterter

med ristet peanøtter, karamellisert hvit sjokolade, kirsebær og cappuccino- iskrem

Chocolate tart with roasted peanuts, caramelized white chocolate, cherry and cappuccino ice cream

3-RETTERS MENY

kr 539,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

4-RETTERS MENY, serveres med lysing

kr 670,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS

kr 499,-

MENY 1 MENU 1

3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer

King prawns sautéed in garlic and chili

Pannestekt kveite

med sautert fennikel, broccolini, gnocchi, rogn, gressløk og beurre blanc

Pan fried halibut with sautéed fennel, broccolini, gnocchi, fish roe, chives and beurre blanc sauce

Indrefilet av okse

med maispuré, broccolini, gulrot confit, røstipotet og rosépepper saus

Filet of beef with corn pure, broccolini, carrot confit, shredded potatoes and rosépepper sauce

Honning panna cotta

med kakesmuler, eplejulienne, pære- og eplesorbé

Honey panna cotta with cake crumble, apple julienne, pear and apple sorbet

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt

kr 499,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

4-RETTERS MENY

kr 635,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS

kr 499,-

DESSERT DESSERTS

Honning panna cotta

kr 129,-

med kakesmuler, eplejulienne, pære- og eplesorbé

Honey panna cotta with cake crumble, apple julienne, pear and apple sorbet

Sjokoladeterter

kr 115,-

med ristet peanøtter, karamellisert hvit sjokolade, kirsebær og cappuccino iskrem

Chocolate tart with roasted peanuts, caramelized white chocolate, cherry and cappuccino ice cream

Grillet chili ananas

kr 110,-

med mango sorbé, kokos, vanilje- og lime crème

Grilled chili pineapple, mango sorbet, coconut, vanilla and lime crème

Eg e mette!

Kr 40,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice cream



KAFFE COFFEE

Irish coffee Jameson whisky, brunt sukker, kaffe og krem	109,-
Coyote ice coffee Cognac, kahlua, brunt sukker, kaffe og vaniljeis	109,-
Baileys med kaffe	79,-
Kaffe ink påfyll	30,-
Espresso	28,-
Dobbel espresso	34,-
Cappuccino Espresso, melk og melkeskum	36,-
Dobbel Cappuccino Espresso, melk og melkeskum	38,-
Caffè latte Espresso, melk og melkeskum	38,-
Caffè Mocca Espresso, melk, sjokolade og melkeskum	40,-
Te Spør servitøren om utvalget	27,-

ØL BEER

Calsberg 0,33L	78,-
Estrella Damm Inedit, Spania, 0,7 L "Anbefalt til Tapas"	189,-
Alhambra Reserva, Spania, 0,33 L	99,-
E.C. Dahls Lamo wit, 5,2%, Norge, 0,33 L	99,-
E.C. Dahls Pepra saison, 5,5%, Norge, 0,33 L	95,-
E.C. Dahls Bolt Ipa, 6,9%, Norge, 0,33 L	105,-
Brooklyn, Black Chocolate Stout, 10%, USA, 0,35 L	135,-

ALCOPOP ALCOPOP

Smirnoff ice	79,-
Pære cider	79,-

DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo, Pepsi, Pepsi Max, 7up, Eplemost, Farris	43,-
Imsdal, perlende 0,75L	79,-
Vichy Catalan, 0,75L Spansk sprudlende vann	78,-
Alkoholfritt øl 0,33L	49,-
Eplmemost Dyre Gård Økologisk 0,75L	gl 49,- 149,-
Safteriet økologiske juicer 0,33L	69,-
Rabarbra, plomme, blåbær eller solbær	

APERITIFF APERITIFF

Freixenet Cordon Negro Brut, Cava 1/2fl	210,-
Dry Martini	89,-
Vodka Martini	89,-

DRINKER DRINKS

Sicilian Mojito	
Bacardi lemon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	109,-
Gin tonic	
Tanquery gin, lime og tonic	109,-
Perfect NO 10	
Tanquery NO 10, agurk og fentimans tonic	149,-
Black Russian / White Russian	
Kahlua og Stolichnaya vodka (Fløte)	89,-/99,-
Applebite	109,-
Vodka, Dyre gård Eplemost og 7UP	
Passion and Jack	109,-
Jack Daniels, pasjonsfrukt, lime og 7UP	

Brennevin

Whisky, Jameson	89,-	Cognac, Bache Sérénité	190,-
Whisky, Jack Daniels	89,-	Cognac, Tesseron VSOP	99,-
Whisky, Poit Dhubh 12 YR	109,-	Cognac, Tesseron XO NO 90	119,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	99,-	Cognac, Tesseron XO NO 53	199,-
Whisky, Bulleit RYE	99,-	Cognac, Bache XO	119,-
		Cognac, Remy Martin XO	219,-
Brandy, Bellavista	89,-	Gin, Tanquery	89,-
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-	Gin, Tanquery nr.10	109,-
		Vodka, Stolichnaya	79,-
Sambucca, Molinari	79,-		
Bitter, Gammel dansk	79,-	Pastis, Pernod	79,-
Bitter, Fernet branca	79,-		
Bitter, Jägermeister	79,-	Likør, Baileys	59,-
		Likør, Kahlua	69,-
Rom, Captain Morgan	79,-		
Rom, Ron Zacapa	119,-	Portvin, Fonseca 10 YR	89,-
Rom, Bacardi Limon	79,-		
Akevitt, Løitens Linie	85,-		
Akevitt, Lutefisk Akevitt	85,-		
Akevitt, Utsira Akevitt	85,-		

HUSETS HISTORIE HISTORY OF THE HOUSE

Hovedhuset, som også er kalt Valentinsenhuset ble bygget i 1855 på Risøy. Byggherre var John Valentinsen fra Rosendal (1821 – 1900)

Han kom til Haugesund i 1840- årene og etablerte seg raskt som en av de største seilskuterederene og sildetilvirkerne i Haugesund,- han omtales derfor gjerne i dag som en av byens grunnleggere.

Etter bare 7-8 år fant han ut at han ville flytte over Sundet, og bestemte seg for å la huset flytte med. Under utgraving til den nye tomten, ble det funnet 2 skjeletter, øks og sverd fra den yngre bronsealder.

Huset stod gjenreist og innflyttingsklar i 1864.

Huset er bygget i «veloverveid» klassisistisk stil, og med rike detaljer som i stor grad er intakte. Dette gjør at huset kan betegnes som en sjeldenhet både lokalt og i landssammenheng.

John Valentinsen bodde selv med sin familie i hovedhuset frem til han døde i 1900.

Etter Valentinsens død i 1900, ble hovedhuset og annekset utleid. Utallige familier og virksomheter har etter denne tiden bodd og drevet forretning i husene.

Eiendommen ble i 1970 regulert til «spesialområde-bevaringsverdig bebyggelse» og siden overtatt av Haugesund Kommune. Kommunen valgte å selge i 1995, og byggmester Øyvind Solstrand kjøpte den i desember 1995.

Det har siden pågått et omfattende restaureringsarbeid

The main house, also know aw "Valentinsenhuset" was built in 1855 on Risøy by John Valentinsen from Rosendal (1821 – 1900). He came to Haugesund around 1840 and established himself as one of the biggest within sail ships and herring production. He is considered still today as one of Haugesund founders.

After 7-8 years he decided to move over to the main land and brought the house with him.

While excavating the property it was found 2 skeletons, axe and sword from the early Bronze Age.

The house was rebuilt and ready in 1864. The house is buildt in a "deliberate" Classicist style with rich details that is still mostly preserved. This makes the house a rarity locally and national.

John Valentinsen lived in the main house to he died in 1900.

After his death, the main house and the annex was rented out. Many families and businesses have been there since.

In 1970 the property was regulated to "special area- worthy of preservation buildings" and acquired by Haugesund

Kommune. They sold it in 1995 to builder Øyvind Solstrand

Since then it has been a comprehensive restoration of the building



TO GLASS®

MENY



AFTER WORK

DAGENS KJØTT ELLER FISK 99,-
TO RETTERS MIDDAG INK KAFFE 149,-
FAMILIE PAKKE 2 + 2 BARN 299,-
MAN. – LØR. 15.00-18.00

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no