



## FORRETTER STARTERS

### Scampi

kr 105,-

sautert i chili og hvitløk, med alfa spirer og sesamfrø

King prawns sautéed with chili and garlic, alfa shots and sesame seeds

### Kveite terrine

kr 139,-

med sjøkreps, erterpuré, reddik, parmesanchips og wasibicrème

Halibut sandwich with langoustine, peas pure, radish, parmesan cheese chips and wasabi crème

### Asiatisk hønsesuppe

kr 99,-

med enokisopp og koriander

Asian chicken soup with enoki mushroom and cilantro

### Charcuterie

kr 165,-

Utvalg av speket kjøtt, ost og pâté med tilbehør

Selection of cured meat, cheese and pâté with accessories

## FISK FISH

### Pannestekt kveite

kr 339,-

med brent vårløk, boksoi, paprika kompott, vårløk potetpuré og soya noisette

Pan fried halibut with spring onions, boksoi, bell pepper compote, spring onion potato pure and soya sauce noisette

### Ørret

kr 275,-

med dill agurk, gressløkcrème, grønnsaks risotto og brønnkarse

Trout with dill marinated cucumber, chive crème, vegetable risotto and cress

## KJØTT MEAT

### Indrefilet av okse

kr 339,-

med soppduxell, broccolini, dehydrert plommetomat, amandine poteter og estragonemulsjon

Filet of beef with mushroom duxell, broccolini, dehydrated tomatoes, potatoes and tarragon sauce

### Braisert svin

kr 270,-

med borretaneløk, romanesco, crudité, puffet korn, potetpuré, sennep- og honningsjy

Braised pork with borretane onions, Romanesco, crudité, puffed whete, mashed potatoes, mustard and honey sauce

**VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER**

[www.toglass.no](http://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.

Marinert Oliven. Ajvar marinert ost. Pintxos queso y jamón. Middelhavssalat med tunfisk

Chili- og hvitløkssautert scampi. Baconsurrede dadler. Kjøttboller i tomatsaus. Patatas bravas med aioli og sriracha. Fritert blekksprut med aioli negro

Marinated olives. Ajvar marinated cheese. Pintxos with cheese and ham. Mediterranean salad with tuna.

Chili and garlic sautéed king prawns. Bacon wrapped dates. Meatballs with tomato sauce. Fried spicy potatoes with aioli and sriracha sauce. Deep fried squid with black mayonnaise

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

### Middelhavssalat

**kr 165,-**

med tunfisk, oliven, aioli, soltørket tomat og syltet delikatesseløk

Mediterranean salad with tuna, olives, aioli, sundried tomatoes and pickled red onion

### Sandwich

**kr 165,-**

med svineterrine, paprika kompott og boksoi

Sandwich with pork terrine, bell pepper compote and boksoi

### 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



#### Kveite sandwich

med sjøkreps, erterpuré, reddik, parmesanchips og wasibicrème

Halibut sandwich with langoustine, peas puree, radish, parmesan cheese chips and wasabi crème

#### Ørret

med dill agurk, gressløkcrème, grønnsaks risotto og brønnkarse

Trout with dill marinated cucumber, chive crème, vegetable risotto and cress

#### Sjokolademousse kake

med Oreo, skogsbær coulis og bær

Chocolate mousse cake with Oreo, forest berries coulis and berries

#### 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 alfa spirer og sesamfrø

King prawns sautéed with chili and garlic

#### Pannestekt kveite

med brent vårløk, boksoi, paprika kompott, vårløk potetpuré og soya noisette

Pan fried halibut with spring onions, boksoi, bell pepper compote, spring onion potato pure and soya sauce noisette

#### Indrefilet av okse

med soppduxell, broccolini, dehydrert plommetomat, amandine poteter og estragonemulsjon

Filet of beef with mushroom duxell, broccolini, dehydrated tomatoes, potatoes and tarragon sauce

#### Hvit sjokolade panna cotta

med frukttapioka, bringebærsorbe, bringebær og sitronbrød

White chocolate panna cotta with fruit tapioca, raspberry sorbet, raspberries and lemon bread

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

#### Hvit sjokolade panna cotta

kr 129,-

med frukttapioka, bringebærsorbe, bringebær og sitronbrød

White chocolate panna cotta with fruit tapioca, raspberry sorbet, raspberries and lemon bread

#### Sjokolademousse kake

kr 135,-

med Oreo, skogsbær coulis og bær

Chocolate mousse cake with Oreo, forest berries coulis and berries

#### Sitronterte

kr 110,-

med brent marengs og syltet kumquat

Lemon tart with burnt meringue and pickled cumquat

#### Eg e mette!

Kr 40,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice cream

**Spesiell anledning ?**

**Sjekk ut**

**Chambre Gourmet**

**[www.toglass.no](http://www.toglass.no)**

## KAFFE COFFEE

<b>Irish coffee</b> Jameson whisky, brunt sukker, kaffe og krem	109,-
<b>Coyote ice coffee</b> Cognac, kahlua, brunt sukker, kaffe og vaniljeis	109,-
<b>Baileys med kaffe</b>	79,-
<b>Kaffe ink påfyll</b>	30,-
<b>Espresso</b>	28,-
<b>Dobbel espresso</b>	34,-
<b>Cappuccino</b> Espresso, melk og melkeskum	36,-
<b>Dobbel Cappuccino</b> Espresso, melk og melkeskum	38,-
<b>Caffè latte</b> Espresso, melk og melkeskum	38,-
<b>Caffè Mocca</b> Espresso, melk, sjokolade og melkeskum	40,-
<b>Te</b> 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,-
Somersby, Pære cider	79,-
Somersby, Secco	79,-

## DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo 0,33L	43,-
7UP 0,33L	43,-
Pepsi 0,33L	43,-
Pepsi Max 0,33L	43,-
Tou eplemost 0,33L	43,-
Imsdal, perlende 0,75L	79,-
Munkholm 0,33L	49,-
Eplmemost Dyre Gård Økologisk 0,75L	gl 49,- 149,-

## APERITIFF APERITIFF

Dry Martini	89,-
Vodka Martini	89,-
Somersby, Secco	79,-

## DRINKER DRINKS

<b>Sicilian Mojito</b> Bacardi lemon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	109,-
--	-------

<b>Gin tonic</b> Tanquery gin, lime og tonic	109,-
---	-------

<b>Perfect NO 10</b> Tanquery NO 10, grapefrukt og tonic	149,-
---	-------

<b>Black Russian / White Russian</b> Kahlua og Stolichnaya vodka (Fløte)	89,-/99,-
---	-----------

<b>Applebite</b> Vodka, Dyre gård Eplemost og 7UP	109,-
--	-------

<b>Hyllemeister</b> Jägermeister, hylleblomst, 7UP og lime	109,-
---	-------

## Brennevin

Whisky, Bushmills	89,-
Whisky, Jack Daniels	89,-
Whisky, Poit Dhubh 12 YR	109,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	99,-
Whisky, Bulleit RYE	99,-

Brandy, Bellavista	89,-
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-

Sambucca, Molinari	79,-
Bitter, Gammel dansk	79,-
Bitter, Fernet branca	79,-
Bitter, Jägermeister	79,-

Rom, Captain Morgan	79,-
Rom, Ron Zacapa	119,-
Rom, Bacardi Limon	79,-

Akevitt, Løitens Linie	85,-
Akevitt, Lutefisk Akevitt	85,-
Akevitt, Utsira Akevitt	85,-

Cognac, Bache Sérénité	190,-
Cognac, Tesseron VSOP	99,-
Cognac, Tesseron XO NO 90	119,-
Cognac, Tesseron XO NO 53	199,-
Cognac, Bache XO	119,-
Cognac, Remy Martin XO	219,-

Gin, Tanquery	89,-
Gin, Tanquery nr.10	109,-

Vodka, Stolichnaya	79,-
--------------------	------

Pastis, Pernod	79,-
----------------	------

Likør, Baileys	59,-
----------------	------

Likør, Kahlua	69,-
---------------	------

Portvin, Fonseca 10 YR	89,-
------------------------	------

## 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.

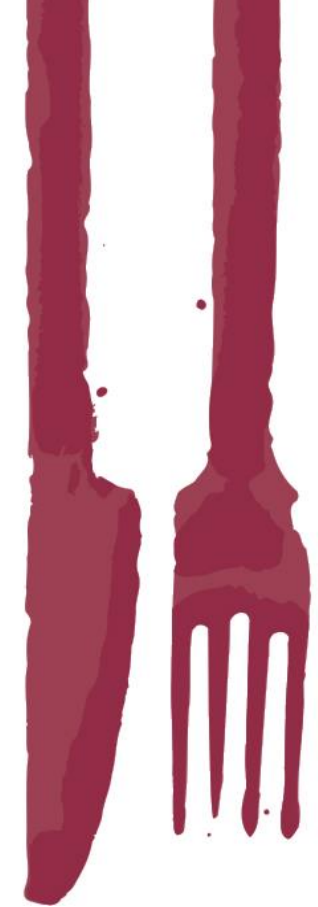
In 1970 the property was regulated to "special area- worthy of preservation buildings" and acquired by Haugesund Kommune. They sold it in 1995 to builder Øyvind Solstrand

Since then it has been a comprehensive restoration of the building

**VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER**

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

# MENY



TO GLASS®

## 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**