



FORRETTER STARTERS

Scampi

kr 105,-

sautert i chili og hvitløk, med alfa alfa spirer

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

Kamskjell

kr 139,-

med sautert blomkål, gressløkemulsjon, paprikamajones, daikon cress, reddik og krutong

Scallops with sautéed cauliflower, chives emulsion, red bell pepper mayonnaise, cress, radish and focaccia crutons

Fiskesuppe

kr 89,-

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

Creamed fish soup with tarragon, catch of the day and vegetables

Chorizo

kr 99,-

med karamellisert appelsin og kjørvel

Sautéed chorizo sausage with caramelized orange and chervil

FISK FISH

Pannestekt Kveite

kr 339,-

med eple, sukkererter, dill, potetpure og smørsaus

Pan fried halibut with apple, sugar peas, dill, potato pure and butter sauce

Panert sei

kr 249,-

med erter, gulrot, asparges bønner, kjørvel, amandine poteter og velouté saus

Breaded pollock with green peas, carrot, asparagus beans, chervil, potatoes and velouté sauce

KJØTT MEAT

Pepperstekt indrefilet av okse

kr 339,-

med gulrot pletter, aspargesbønner, hvitløkspoteter og kremet østersopp

Pepper steak of beef with fried carrot, asparagus beans, garlic potatoes and creamed oyster mushrooms

Svinecarré

kr 299,-

med dryrub, knust poteter, paprika- og løkconfit

Dry rubbed pork on the bone with smashed potatoes, paprika and onion confit

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no

TAPAS TAPAS

Marinert oliven mix. St. Kristina spekefilet. Wraps med skagensalat og ruccola. Queso de Cabra rosmarin ost med svart hvitløk. Fritert patron chili

Bacon surret dadler. Kjøttboller med tomatsaus. Chili, hvitløk og chilisautert.

Saltkøkt amandinepoteter med mandel og paprika mojo. Stekt chorizo med appelsin

Marinated olives mix. St. Kristina cured meat. Wraps with shellfish salad and rocket lettuce. Queso de cabra rosmary cheese with black garlic. Deep fried patron peppers.

Bacon wrapped dates. Meatballs with tomatoes sauce. King prawns with garlic and chili. Salt cooked potatoes with almond and bell pepper mojo sauce. Chorizo sausage with orange

Min 2 personer 349,- pr person

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Okseburger 160gr **kr 180,-**

med cheddar, bacon, crispy salat, tomat, rødløk, sylteagurk, paprika majones og søtpotet fries

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, pickle, red bell pepper mayonnaise and sweet potatoes fries

Fiskesuppe **kr 149,-**

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

Creamed fish soup with tarragon, catch of the day and vegetables

Biff sandwich **kr 165,-**

med steinovnsbrød, ruccola, pepperot dressing, tomat og syltet rødløk

Beef sandwich with rocket lettuce, horse radish dressing, tomatoes and pickled red onion

Cæsar salat **kr 155,-**

med kylling, parmesan, bacon og rødløk

Cæsar salad with chicken, parmesan, bacon and red onion

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Kamskjell **kr 139,-**

med sautert blomkål, gressløk emulsjon, paprikamajones, daikon cress, reddik og krutong

Scallops with sautéed cauliflower, chives emulsion, red bell pepper mayonnaise, cress, radish and focaccia crutons

Svinecarré **kr 299,-**

med dryrub, knust poteter, paprika- og løkconfit

Dry rubbed pork on the bone with smashed potatoes, paprika and onion confit

Hvit sjokolade og pistasjnøttmousse **kr 139,-**

med karamellisert pistasjnøtt, pistasj iskrem og sesam

White chocolate mousse with pistachios, caramelized pistachios, pistachios ice cream and seam seeds

3-RETTERS MENY **kr 499,-**

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS **kr 399,-**

MENY 1 MENU 1

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

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfa alfa spirer

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

Pannestekt Kveite

med eple, sukkererter, dill, potetpure og smørsaus

Pan fried halibut with apple, sugar peas, dill, potato pure and butter sauce

Pepperstekt indrefilet av okse

med gulrot pletter, aspargesbønner, hvitløkspoteter og kremet østersopp

Pepper steak of beef with fried carrot, asparagus beans, garlic potatoes and creamed oyster mushrooms

Yoghurt panna cotta

med kirsebær confit og vanilje spunge kake

Yoghurt panna cotta with confit of cherries and vanilla sponge cake

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

Yoghurt panna cotta

med kirsebær confit og vanilje spunge kake

Yoghurt panna cotta with confit of cherries and vanilla sponge cake

kr 129,-

Hvit sjokolade og pistasjnøttmousse

med karamellisert pistasjnøtt, pistasj iskrem og sesam

White chocolate mousse with pistachios, caramelized pistachios, pistachios ice cream and seam seeds

kr 139,-

Eg e mette!

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

Kr 45,-

Jordbær ostekake

med jordbær variasjon

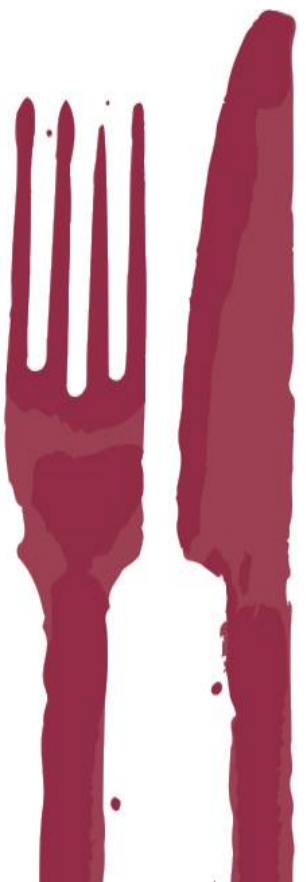
Strawberry cheesecake with strawberries variation

Kr 105,-

Cognac, Tesseron VSOP 99,-

Cognac, Bache XO 119,-

Cognac, Remy Martin XO 219,-



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	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,-
Spør om annet utvalg	

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

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, grapefrukt og tonic	149,-
Black Russian / White Russian Kahlua og Stolichnaya vodka (Fløte)	89,-/99,-
Applebite Vodka, Dyre gård Eplemost og 7UP	109,-
Hyllemeister Jägermeister, hylleblomst, 7UP og lime	109,-

Brennevin

Whisky, Bushmills	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.

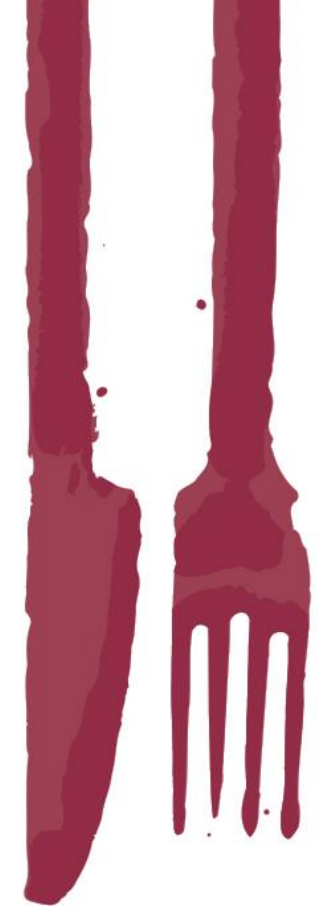
John Valentinsen lived in the main house to he died in 1900.

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

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

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no