



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

Kamskjell

kr 145,-

med spekeskinke chips, tørket eple, syltet eple og eple aigre doux

Scallops with cured ham crisp, dried apple, pickled apple and apple aigre doux sauce

Skalldyrsuppe

kr 125,-

med bakt torsk og dehydrert tomat

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

St. Kristina spekeskinke "carpaccio"

kr 109,-

med pesto, rucola, parmesan og pinjekjerner

St. Kristina cured ham "carpaccio" with pesto, rocket lettuce, parmesan cheese and pine nuts

FISK FISH

Urtebakt kveite

kr 339,-

med parmesanchips, grønnsakslasagne, basilikum, parmesan og pepperrotmajones

Herb baked halibut with parmesan cheese chips, vegetables lasagna, basil, parmesan and horse radish mayonnaise

St. Kristina bardert torsk

kr 299,-

med bakt løk, rosenkål, gremolata marinerte sukkererter, blåskjell- og ertersaus

St. Kristina ham wrapped cod with baked onions, brussel sprouts, gremolata marinated sugar peas, mussel and pea sauce

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med linserragu, ovnsbakt vårløk, rosépepper smør, potetpuré og demi glaze

Filet of beef with lentil ragu, baked spring onion, rosé pepper butter, mashed potatoes and demi glaze sauce

Ytrefilet av reinsdyr fra Jotunheimen

kr 435,-

med rotgrønnsaker, rødløkskompott, amandine poteter, einebær- og urtesaus

Filet of reindeer from Jotunheimen with baked root vegetables, red onion compote, potatoes and juniper and herb sauce

Lammepøser fra A.Idsøe

kr 225,-

med bakt løk, rotgrønnsaker, potetpuré og løksmør

Lamb sausages from A.Idsøe with baked onion, root vegetables, mashed potatoes and onion butter

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no

TAPAS TAPAS

Marinert oliven mix. St. Kristina spekefilet. Crostini med brie, honningnøtt og epleyam. Spansk eggerøre med røyklaks, kapers og kremost. Spansk salami

Bacon surrede dadler. Kjøttboller med fetaost, jalepeños og paprika mojo.

Scampi, hvitløk og chilisautert.

Grønnsakslasagne. Lammepølse med løksmør

Marinated olives mix. St. Kristina cured meat. Crostini with brie cheese, honey, nuts and apple yam. Spanish scrambled eggs with smoked salmon, capers and cream cheese. Spanish salami

Bacon wrapped dates. Meatballs with feta cheese, jalepeños and red peppers mojo. Chili and garlic sautéed king prawns. Vegetables lasagna. Lamb sausage with onion butter

Min 2 personer 369,- pr person

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Okseburger 160gr

kr 180,-

med cheddar, bacon, crispy salat, tomat, rødløk, sylteagurk, parmesan majones og ovnsbakt poteter

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, pickle, parmesan mayonnaise and baked potatoes

Fiskesuppe

kr 149,-

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

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

Scampi salat

kr 165,-

med gremolata aioli, sukkererter, tomat, syltet rødløk og kapers

King prawns salad with gremolata aioli, sugar peas, tomatoes, pickled red onion and capers

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Kamskjell

med spekeskinke chips, tørket eple, syltet eple og eple aigre doux

Scallops with cured ham crisp, dried apple, pickled apple and apple aigre doux sauce

Ytreflet av reinsdyr fra Jotunheimen

med rotgrønnsaker, rødløkskompott, amandine poteter, einebær- og urtesaus

Filet of reindeer from Jotunheimen with baked root vegetables, red onion compote, potatoes and juniper and herb sauce

Sjokolade fudge

med melkesjokolade, bitter sjokolade saus, hasselnøtt- og smørbutikk iskrem

Chocolate fudge brownie with milk chocolate, bitter chocolate sauce, hazelnut and caramel ice cream

3-RETTERS MENY

kr 645,-

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 spirer og sesamfrø

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

Urtebakt kveite

med parmesan chips, grønnsakslasagne, basilikum, parmesan og pepperrotmajones

Herb baked halibut with parmesan cheese chips, vegetables lasagna, basil, parmesan and horse radish mayonnaise

Indrefilet av okse

med linserragu, ovnsbakt vårløk, rosépepper smør, potetpure og demi glaze

Filet of beef with lentil ragu, baked spring onion, rosé pepper butter, mashed potatoes and demi glaze sauce

Salt karamell panna cotta

med karamell popcorn, pekannøtter og sjokolade nemesis

Salty caramel panna cotta with caramelized popcorn, pecans and chocolate nemesis 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

Salt karamell panna cotta

kr 135,-

med karamell popcorn, pekannøtter og sjokolade nemesis

Salty caramel panna cotta with caramelized popcorn, pecans and chocolate nemesis cake

Sjokolade fudge

kr 139,-

med melkesjokolade, bitter sjokolade saus, hasselnøtt- og smørbutikk iskrem

Chocolate fudge brownie with milk chocolate, bitter chocolate sauce, hazelnut and caramel ice cream

Eg e mette!

Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

Skogsbær terte

Kr 105,-

med bringebær sorbet og bær

Forest berries tart with raspberries sorbet and berries

Eg e mette og vil ned i baren «kommer i november»

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,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	43,-
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,-

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.

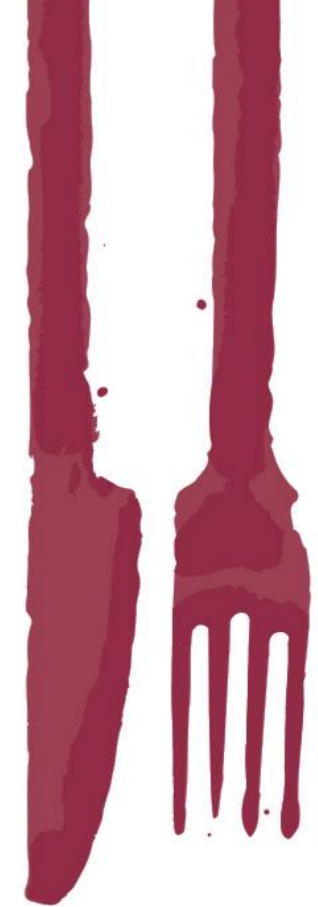
John Valentinsen lived in the main house to he died in 1900.

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