



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

Jordskokksuppe

kr 99,-

med aromatisert olivenolje, bakt gjær og micro urter

Jerusalem artichoke soup with aromatic olive oil, baked yeast and micro herbs

Pannestekt sjøkreps

kr 145,-

med grillet pequillo paprika, skalldyrmajones og kjørvel

Pan fried langoustine with grilled red peppers, shellfish mayonnaise and chervil

Andebryst

kr 135,-

med steinsoppemulsjon, fiken- og løkkompott

Duck breast with porcino mushroom emulsion, fig and onion compote

SJEKK VÅR CATERING MENY

www.toglass.no

FISK FISH

Skinnstekt kveite

kr 339,-

med sautert spinat, agurk relish, potetpuré, tomat- og paprikaemulsjon

Skin fried halibut with sautéed spinach, cucumber relish, mashed potatoes, tomato and red bell pepper emulsion

Bakt breiflabb

kr 299,-

med grillet paprika, bakt løk, amandine poteter, selleriblader, tomat- og crème fraîche saus

Baked monkfish with grilled peppers, baked onion, amandine potatoes, seller leaf's, tomato and crème fraiche sauce

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med bakt gresskarpuré, asparges bønner, kremet potetterrine, steinsopp- og sølvløksaus

Filet of beef with baked pumpkin puré, asparagus beans, creamed potato terrine, porcino mushroom and onion sauce

Ytrefilet av reinsdyr

kr 435,-

med jordskokkpuré, lettsyltet gulrot, solbær coulis, kremet potetterrine og sitron timiansaus

Filet of reindeer from with Jerusalem artichoke puré, pickled carrot, blackcurrant coulis, creamed potato terrine and lemon thyme sauce

Braisert lammeskank

kr 285,-

med rotgrønnsaker og potetpuré

Braised shank of lamb with baked root vegetables and mashed potatoes

TAPAS TAPAS

Oliven. Utvalg spekeskinke og salami. Fylt pequillo med baconkremost.

Utvalg spansk ost. Escalivadas grønnsaker med melbatoast

Bacon surrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomat- og crème fraîche-saus. Patatas bravas med aioli og stekt egg. Sjøkreps med skalldyrmajones

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of Spanish cheese. Escalivadas vegetables with toast.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato and crème fraîche sauce. Patatas bravas with aioli and fried egg. Langoustine with shellfish mayonnaise

Min 2 personer 399,- pr person

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Okseburger 160gr

kr 180,-

med cheddar, bacon, salat, tomat, rødløk, sylteagurk, fries, tomat- og paprikamajones

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, pickle cucumber, fries, tomato and red bell pepper emulsion

Fiskesuppe

kr 149,-

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

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

Andebryst salat

kr 165,-

med aioli, bakt løk og escalivadas

Duck breast salad with aioli, baked onion and escalivadas vegetables

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Pannestekt sjøkreps

med grillet pequillo paprika, skalldyrmajones og kjørvæl

Pan fried langoustine with grilled red peppers, shellfish mayonnaise and chervil

Ytrefilet av reinsdyr

med jordskokkpuré, lettsyltet gulrot, solbær coulis, kremet poteterrine og sitron timiansaus

Filet of reindeer from with Jerusalem artichoke puré, pickled carrot, blackcurrant coulis, creamed potato terrine and lemon thyme sauce

Sjokolade ostekake

med crème fraîche-saus, jordbærsorbet og marinert jordbær

Chocolate cheesecake with crème fraîche sauce, strawberries sorbet and marinated strawberries

3-RETTERS MENY

kr 630,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

4-RETTERS MENY (serveres med breiflabb, served with monkfish) kr 715,-

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, alfa shots and sesame seeds

Skinnstekt kveite

med sautert spinat, agurk relish, potetpuré, tomat- og paprikaemulsjon

Skin fried halibut with sautéed spinach, cucumber relish, mashed potatoes, tomato and red bell pepper emulsion

Indrefilet av okse

med bakt gresskarpuré, asparges bønner, kremet poteterrine, steinsopp- og sølvløksaus

Filet of beef with baked pumpkin puré, asparagus beans, creamed potato terrine, porcino mushroom and onion sauce

Tahiti vanilje og stjerneanis panna cotta

med skogsbærpuré, bringebærsorbet og vaniljekorall

Tahiti vanilla and star anis panna cotta with forest berries pure, raspberries sorbet and vanilla coral

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt (mandag-onsdag) kr 399,-

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt (torsdag-lørdag) kr 499,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS kr 399,-

4-RETTERS MENY kr 635,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS kr 499,-

DESSERT DESSERTS

Tahiti vanilje og stjerneanis panna cotta kr 135,-

med skogsbærpuré, bringebærsorbet og vaniljekorall

Tahiti vanilla and star anis panna cotta with forest berries pure, raspberries sorbet and vanilla coral

Sjokolade ostekake kr 129,-

med crème fraîche saus, jordbærsorbet og marinert jordbær

Chocolate cheesecake with crème fraîche sauce, strawberries sorbet and marinated strawberries

Eg e mette! Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

Snickers isparfait Kr 105,-

med fløtekaramell saus og ristet peanøtter

Snickers ice parfait with caramel sauce and toasted peanuts

Eg e mette og vil ned i baren!!!!!!!!!!!!!!!

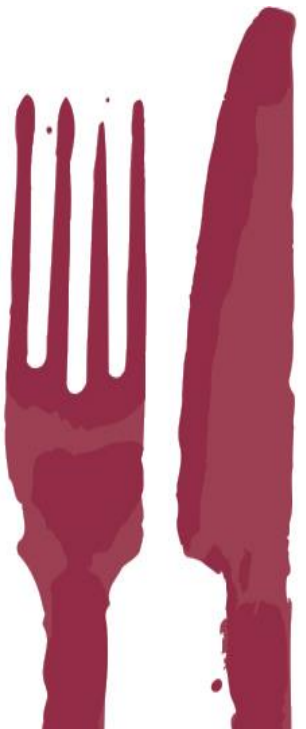
To Glass Bar onsdag – lørdag 18.00 – 01.30.

Hjertelig velkommen

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,-

To Glass Bar

onsdag–lørdag 18.00-01.30

ØL BEER

Calsberg 0,33L	83,-
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,-
Local øl, spør om utvalg	99,-

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	45,-
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	109,-
Vodka, Dyre gård Eplemost og 7UP	

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, 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.

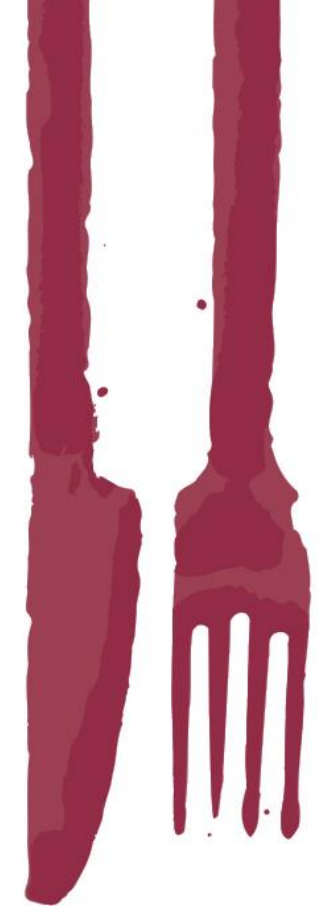
John Valentinsen lived in the main house to he died in 1900.

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

MENY



TO GLASS®

AFTER WORK

TO RETTERS MIDDAG INK KAFFE

Velg mellom kjøtt eller fisk

149,-

MAN. – LØR. 15.00-18.00

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no