

FORRETTER STARTERS

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer og sesamfrø

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

ALLERGENER: SKALLDYR, SESAM, MELK

kr 105,-

Kamskjell

med jordskokkcremé, jordskokkchips, erterpuré og karse

Scallops with Jerusalem artichoke pure, Jerusalem artichoke chips, pea pure and cress

ALLERGENER: BLØTDYR, MELK

kr145,-

Kaldrøykt salmalaks

med dillemulsjon, lakserogn, rugsmuler, karse og syltet gresskar

Cold smoked salmon with dill emulsion, ryebread, cress and pickled pumpkin

ALLERGENER: FISK, RUGMEL

kr125,-

Kremet soppsuppe

med kantareller og lardo

Creamed mushroom soup with chanterelles and Italian bacon

ALLERGENER: MELK

kr135,-

SJEKK VÅR CATERING MENY

www.toglass.no

FISK FISH

Ovnsbakt kveite

kr 339,-

med gulbetcrust, grønnkål, rosettkål, syltet gresskar, hollandaisesaus, dill, lakserogn og pommes anna

Baked halibut with yellow beats crust, green kale, flower sprout, pickled pumpkin, hollandaise sauce, dill, salmon roe and potatoes terrine

ALLERGENER: FISK, MELK, EGG

Skinnstekt torsk

kr 285,-

med bakt beter, sautert erter, sprø spekeskinke, geitostsaus og potetpuré

Skin fried cod with baked beets, sautéed peas, crispy cured ham, goat cheese sauce and mashed potatoes

ALLERGENER: FISK, MELK

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med aspargesbønner, sopp, sjalottløk, gulrotpuré, pepperrot crème fraiche, rødvinsaus og røstipotet med bacon

Beef tenderloin with asparagus beans, mushroom, shallots, carrot pure, horse radish crème fraiche, red wine sauce and shredded potatoes with bacon

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

Ytrefilet av reinsdyr

kr399,-

med bakt rotgrønnsaker, pærekompott, delikatesse løk, kremet grønnpepper saus og potet terrine

Filet of reindeer with baked root vegetables, pear compote, onion, creamed green peppercorn sauce and potatoes terrine

ALLERGENER: MELK, SELLERI

Øl braisert lammeskank

kr299,-

med kantareller, rotgrønnsaker, sjy og persillepotetpuré

Lamb shank braised with beer, chanterelles, root vegetables, gravy and mashed potatoes with parsley

ALLERGENER: MELK, SVOVEL, SELLERI

Dagens vegetar

kr 150,-

Today's vegetarian special

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Hamburger

med cheddar, bacon, salat, tomat, rødløk, sylteagurk, aioli og potetrøsti med bacon.

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, pickled cucumber, aioli and shredded potatoes with bacon

ALLERGENER: HVETEGLUTEN, MELK, EGG

kr 165,-

Fiskesuppe

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

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

ALLERGENER: MELK, FISK

kr 149,-

Biff sandwich

Surdeigsbrød med aioli, tomat, salat og syltet rødløk

Beef sandwich with sour dough bread, aioli, tomatoes, lettuce and pickled red onion

ALLERGENER: HVETEGLUTEN, EGG

kr 165,-

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Kamskjell

med jordskokkcremé, jordskokkchips, erterpuré og karse

Scallops with Jerusalem artichoke pure, Jerusalem artichoke chips, pea pure and cress

ALLERGENER: BLØTDYR, MELK

Ytrefilet av reinsdyr

med bakt rotgrønnsaker, pærekompott, delikatesse løk, kremet grønnpepper saus og potet terrine

Filet of reindeer with baked root vegetables, pear compote, onion, creamed green peppercorn sauce and potatoes terrine

ALLERGENER: MELK, SELLERI

Toffeekake

Karamellisert pecannøtter og vaniljeis

Toffee cake with caramelized pecan nuts and vanilla ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG, PECANNØTTER, HVETEMEL

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 alfaspirer og sesamfrø

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

ALLERGENER: SKALLDYR, SESAM, MELK

Ovnsbakt kveite

med gulbetcrust, grønnkål, rosettkål, syltet gresskar, hollandaisesaus, dill, lakserogn og pommes anna

Baked halibut with yellow beats crust, green kale, flower sprout, pickled pumpkin, hollandaise sauce, dill, salmon roe and potatoes terrine

ALLERGENER: FISK, MELK, EGG

Indrefilet av okse

med aspargesbønner, sopp, sjalottløk, gulrotpuré, pepperrot crème fraiche, rødvinsaus og røstipotet med bacon

Beef tenderloin with asparagus beans, mushroom, shallots, carrot pure, horse radish crème fraiche, red wine sauce and shredded potatoes with bacon

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

Pistasj panna cotta

med nøttekake, calvados iskrem og pære

Pistachio panna cotta with nut cake, calvados ice cream and pear

ALLERGENER: PISTASJNØTTER, MANDEL, MELK, EGG

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

Pistasj panna cotta

med nøttekake, calvados iskrem og pære

Pistachio panna cotta with nut cake, calvados ice cream and pear

ALLERGENER: PISTASJNØTTER, MANDEL, MELK, EGG

Pasjonsfrukt terte

med sjokolademousse og marengs

Passionfruit tart with chocolate mousse and meringue

ALLERGENER: MELK, EGG

Toffeekake

Karamellisert pecannøtter og vaniljeis

Toffee cake with caramelized pecan nuts and vanilla ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG, PECANNØTTER, HVETEMEL

Eg e mette!

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

ALLERGENER: MELK, EGG

kr 129,-

kr 135,-

Kr 130,-

Kr 45,-

DESSERTVIN SWEETWINE

Recioto della Valpolicella, Italia

79,-

Carlo Pellegrino Passito Di Pantelleria, Italia

79,-

Fonseca 10 yr Old Tawny, Douro, Portugal

89,-

Cognac, Tesseron VSOP 99,-

Cognac, Bache XO 119,-

Cognac, Remy Martin XO 219,-

Irish coffee 109,-

Jameson whisky, brunt sukker, kaffe og krem



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 inkl. 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

TAPAS TAPAS

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

Utvalg spansk ost. Grønn pepper paté med crostini og sylteagurk relish. Cherry tomat og basilikum salat.

Baconsurrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomat- og crème fraîche-saus. Timian og honning braisert pigwings. Røstipotet med bacon og varmrøykt laks cremé

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Green pepper pate with crostini and gherkin relish. Cherry tomatoes and basil salad.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato and crème fraiche sauce. Tyme and honey braised pigwings. Shredded potatoes with bacon and warm smoked salmon cremé

ALLERGENER: MELK, SVOVEL, SKALLDYR, HVETEGLUTEN, FISK

Min 2 personer 399,- pr person



ØL BEER

Calsberg 0,4L	83,-
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,-
Lokal øl, spør om utvalg	99,-

ALCOPOP ALCOPOP

Smirnoff ice	79,-
Somersby, Pære cider	79,-
Somersby, Secco	79,-

DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo 0,33L	45,-
7UP 0,33L	45,-
Pepsi 0,33L	45,-
Pepsi Max 0,33L	45,-
Tou eplemost 0,33L	45,-
Imsdal, perlende 0,75L	79,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	49,-
Eplemost Dyre Gård Økologisk 0,75L	gl 49,-149,-

HVITVIN WHITE WINE

Marqués de Merino Blanco, Spania	15cl 80,-	25cl 130,-	399,-
El Coto de Rioja Blanco, Spania			450,-
Grønne epler, tropiske noter og sitrus. Tør, fin og frisk.			
100% Viura			
Soave Classico, Santi Vigneti di Monteforte, Italia			450,-
Frisk, fruktig og balansert. Modne epler og blomster. Fyldig og med god lengde.			
90% Garganega 10% Trebbiano			
Somontes Colheita Branco, Casa da passarella, Portugal			480,-
Frisk, lett floral. Stor eleganse, fast friskhet og lang ettersmak			
33,3% Malvasia-Fina 33,3% Verdelho 33,3% Encruzado			
Amand Sauvignon Blanc, Pascal Bouchard, Frankrike			499,-
Aroma av modne epler og sitrus. Tørr, fin syre med ren, frisk finish			
100% Sauvignon blanc			
875 meters by El Coto de Rioja, Spania			525,-
Frisk, god syre med lang ettersmak. Fransk eik			
100% Chardonnay			
Himmelreich Riesling spätlese, Prüm Graacher, Tyskland			590,-
Mineralpreget, fruktig aroma med eple og pære. Frisk og fyldig			
100% Riesling			
Sauvignon blanc, Vicar's choice, New Zealand			599,-
Aromaer av stikkelsbær, sitrus og pasjonsfrukt. Velbalansert med god syrlighet			
100% Sauvignon blanc			
Côte de rhône white, Vidal Fleury, Frankrike			610,-
Klar lys farge, frisk med floral duft, melon og aprikos.			
75% Viognier 15% Granache 10% lokaldruer			
WG Johannishof Rheingau Riesling Qualitätswein Trocken			630,-
Tyskland, Økologisk			
Aroma av sitrus, gress, gule epler og mineral. Ung, frisk og flott syrlighet.			
Håndplukket fra 20 år gamle vinstokker.			
100% Riesling			
Pascal Bouchard Petit Chablis, Frankrike			650,-
Friskt anslag, fruktig med god fylde, mineralpreg og syre			
100% Chardonnay			
Chenin Blanc, Wildehurst, Sør-Afrika			699,-
Aroma preget av eple, blomst og litt urter. Smak preget av moden frukt			
100% Chenin Blanc			

RØDVIN REDWINE

Marqués de Merino Tinto, Spania	15cl 80,-	25cl 130,-	399,-
El Coto de Rioja Crianza, Spania			450,-
Preg av røde bær, tørket frukt og fat, litt varm ettersmak 100% Tempranillo			
DOC Barbera Piemonte, La Familia, Italia			450,-
Kjølig og røde bær. Ren, god og anvendelig hverdags barbera 100% Barbera			
Château Timberlay Bordeaux Supérieur, Frankrike			570,-
Dufter av solbær, blåbær og krydder. Myk og fruktig anlagt. 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon			
Côtes de Rhône, Vidal-Fleury, Frankrike			582,-
Duft av krydder og røde frukter. Rund og kraftig i smaken. Kort opphold på fransk eik, men gir liten eller ingen eikesmak 60% grenache, 30% Syrah og 10% Mourvedre			
Paxton MV Organic Shiraz, Australia "Biodynamisk/økologisk"			610,-
Delikat aromaer av bjørnebær og plommer. Rik, fyldig kropp og strukturert. 100 % Shiraz			
Valpolicella Classico Superiore "Solane", Santi, Italia			640,-
Søt og saftig frukt, litt varm og tretørr ettersmak. Grei syre og snille tanniner. 70% Corvina, 30% Rondinella			
Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania			650,-
Stor duft av mørke frukter med balansert innslag av fat. 20 mnd på amerikansk eikefat 100% Tempranillo			
Abanico Reserva, Casa Da Passarella, Portugal			660,-
Røde frukter, krydder og eik. Flott balansert, kraftig med lang ettersmak 25% Touriga-Nacional 25% Tinta-Roriz 25% Alfrocheiro 25% Jaen			
Bourgogne Rouge Pinot Noir, Regnard, Frankrike			710,-
Godt balansert med små tanniner, frisk syre og behagelig avslutning 100% Pinot Noir			
Amarone della Valpolicella, Santi, Italia			799,-
Fyldig og harmonisk smak med mye frukt og krydder. Elegant ettersmak av fersken og mandler. 2 år eikefat og 6 mnd på flaske 75% Corvina, 25% Rondinella			
Chateaufneuf Du Pape, Vidal-Fleury, Frankrike			980,-
Kompleks aroma med krydder og moden frukt. Kraftig og myke tanniner. 50% Granache 20% Syrah 20% Cinsault 10% Mourvedre			

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Bollinger Spécial Cuvée Brut, Frankrike	990,-
Ung og frisk vin kombinert med styrke og finesse. Aroma av vanilje og rød frukter. 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay og 15% Pinot Meunier	

MUSSERENDE SPARKLING WINE

Freixenet Vintage, Spania	425,-
Crispy, ren og velbalansert. Smak av eple, moden pære og sitrus frukt med et hint av ingefær. Halvtørr Parellada 40%, Macabeo 35% og Xarel-lo 25%	
Teresa Rizzi Prosecco DOC Brut, Italia	20cl 180,- 499,-
Frisk og tørr musserende vin med små bobler og intens frukt aroma 100% Glera	

ROSÈVIN ROSÈWINE

El Coto Rosé, Spania	490,-
Klar rosa farge, aromatisk duft med tydelig bærpreg som går mot kirsebær. Myk og fruktig med frisk ettersmak. Tørr 50% Tempranillo, 50% Grenache	



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, Tesserón VSOP	99,-
Cognac, Tesserón XO NO 90	119,-
Cognac, Tesserón 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 seilskutereederne 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 innflyttingsklart 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 known as "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 Haugesunds 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, an axe and sword from the early Bronze Age.

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

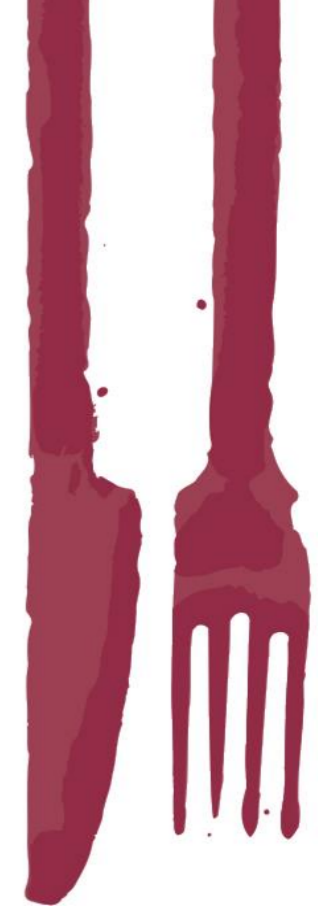
John Valentinsen lived in the main house until he died in 1900.

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

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 there 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