

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 115,-

Havets salat

med kamskjell, reker, blåskjell, gressløk crème fraiche, friseé,

ørret rogn og fritert kapers

Scallops with shrimps, mussels, crème fraiche with chives, lettuce, trout roe and capers

ALLERGENER: BLØTDYR, SKALLDYR, MELK

kr165,-

Bakt gresskarsuppe

med gresskarfrø, syltet gresskar og geitost

Baked pumpkin soup with pumpkin seeds, pickled pumpkin and goat cheese

ALLERGENER: MELK

kr105,-

Andelever terrine

med eplete, bjørnebær og brioche

Duck liver terrine with apple tea, blackberry and brioche

ALLERGENER: MELK, HVETE

kr135,-

SJEKK VÅR CATERING MENY

www.toglass.no

FISK FISH

Bakt kveite

kr 339,-

med karamellisert blomkålpuré, østerssopp, eple, blomkarse, soya noisette og potet terrine

Baked halibut with caramelized cauliflower, mushroom, apple, cress, browned butter with soya sauce and pommes anna

ALLERGENER: FISK, MELK, SOYA

Pannestekt skate

kr 290,-

med kapers, urter, sitron, sjalottløk, hvitløk, fennikel crudité, juanita tomater og amandine poteter

Pan fried skate with capers, herbs, lemon, shallots, garlic, fennel crudité, baked tomatoes and potatoes

ALLERGENER: FISK, MELK

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med broccolini, gulrot, sopp duxell, cognac saus og potetpuré

Beef tenderloin with broccolini, carrot, mushroom duxell, cognac sauce and mashed potatoes

ALLERGENER: SVOVEL, MELK, SENNEP

Ytrefilet av reinsdyr

kr 399,-

med røykt pastinakkpuré, pastinakk chips, syltet bjørnebær, bjørnebærsaus og pommes anna

Filet of reindeer with smoked parsnip puré, parsnip chips, pickled blackberry, blackberry sauce and pommes anna

ALLERGENER: MELK, SVOVEL

Flank steak ca 350 gr

kr 450,-

(Kan deles på to personer 520,-)

med løkchips, bakt tomater, nordisk chimichurri og bakt hvitløk potetpuré

Flank steak with onion chips, baked tomatoes, Nordic chimichurri and mashed potatoes with baked garlic

ALLERGENER: EGG, HVETE

Dagens vegetar

kr 150,-

Today's vegetarian special

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Hamburger

kr 165,-

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

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

ALLERGENER: HVETEGLUTEN, MELK, EGG

Fiskesuppe

kr 149,-

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

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

ALLERGENER: MELK, FISK

Biff sandwich

kr 165,-

Surdeigsbrød med aioli, chimichurri, bakt tomater og syltet rødløk

Beef sandwich with sour dough bread, aioli, chimichurri, baked tomatoes and pickled onion

ALLERGENER: HVETEGLUTEN, EGG

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Havets salat

med kamskjell, reker, blåskjell, gressløk crème fraiche, friseé,

ørret rogn og fritert kapers

Scallops with shrimps, mussels, crème fraiche with chives, lettuce, trout roe and capers

ALLERGENER: BLØTDYR, SKALLDYR, MELK

Ytrefilet av reinsdyr

med røykt pastinakkpuré, pastinakk chips, syltet bjørnebær, bjørnebærsaus og pommes anna

Filet of reindeer with smoked parsnip puré, parsnip chips, pickled blackberry, blackberry sauce and pommes anna

ALLERGENER: MELK, SVOVEL

Peanøttsmør parfait

med glaze, fudge og salt karamell popcorn

Peanut butter parfait with glaze, fudge and salty caramel popcorn

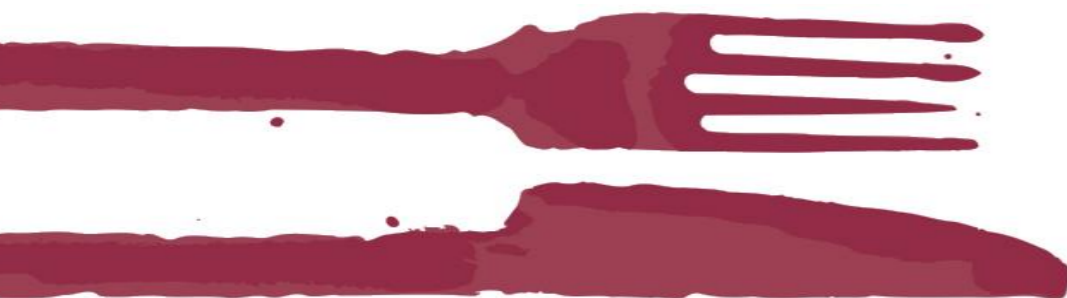
ALLERGENER: MELK, EGG, PEANØTTER

3-RETTERS MENY

kr 650,-

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

Bakt kveite

med karamellisert blomkålpuré, østersopp, eple, blomkarse, soya noisette og potet terrine

Baked halibut with caramelized cauliflower, mushroom, apple, cress, browned butter with soya sauce and pommes anna

ALLERGENER: FISK, MELK, SOYA

Indrefilet av okse

med broccolini, gulrot, sopp duxell, cognac saus og potetpuré

Beef tenderloin with broccolini, carrot, mushroom duxell, cognac sauce and mashed potatoes

ALLERGENER: SVOVEL, MELK, SENNEP

Cornflakes panna cotta

med sjokolade cornflakes, jordbær sorbet og jordbærlær

Corn flakes panna cotta with chocolate corn flakes, strawberry sorbet and strawberry leather

ALLERGENER: MELK

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

Cornflakes panna cotta

kr 129,-

med sjokolade cornflakes, jordbær sorbet og jordbærlær

Corn flakes panna cotta with chocolate corn flakes, strawberry sorbet and strawberry leather

ALLERGENER: MELK,

Peanøttsmør parfait

kr 135,-

med glaze, fudge og salt karamell popcorn

Peanut butter parfait with glaze, fudge and salty caramel popcorn

ALLERGENER: MELK, EGG, PEANØTTER

Eg e mette!

Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

ALLERGENER: MELK, EGG

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,-

Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem



KAFFE COFFEE

Irish coffee

Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem **109,-**

Coyote ice coffee

Cognac, kahlua, brunt sukker, kaffe og vaniljeis **109,-**

Baileys med kaffe

79,-

Kaffe inkl. påfyll

35,-

Espresso

30,-

Dobbel espresso

34,-

Cappuccino

Espresso, melk og melkeskum **36,-**

Dobbel Cappuccino

Espresso, melk og melkeskum **40,-**

Caffè latte

Espresso, melk og melkeskum **40,-**

Caffè Mocca

Espresso, melk, sjokolade og melkeskum **45,-**

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. Hummus med crudité. Blåskjell pintxos

Baconsurrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomat- og crème fraïchesaus. Flank steak med nordisk chimichurry. Patatas bravas med sriracha og aioli

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Hummus with crudité. Mussel pintxos

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato and crème fraiche sauce. Flank steak with chimichurri. Patatas bravas with sriracha sauce and aioli

ALLERGENER: MELK, SVOVEL, SKALLDYR, HVETEGLUTEN, SESAM, EGG

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,-
Skudenes bryggeri, lokal	99,-
Salamander bryggeri, lokal	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,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	49,-
Hardangergutane, Eplemost 0,7L	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 Tyskland, Økologisk			630,-
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			
Chateaufeuf 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 limon, 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, Hardangergutane Eplemost og 7UP	

Brennevin

Whiskey, Bushmills	89,-
Whiskey, Jack Daniels	89,-
Whisky, Poit Dhubh 12 YR	109,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	99,-
Whiskey, 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 23Y	119,-
Rom, Bacardi Limon	79,-

Akevitt, Løitens Linie	85,-
Akevitt, Utsira	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 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.

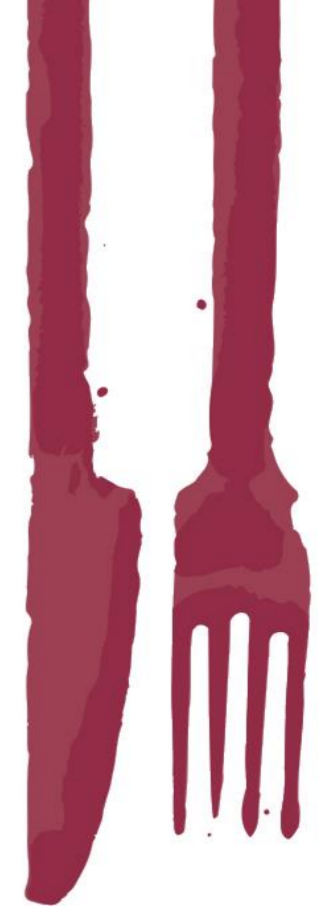
John Valentinsen lived in the main house until he died in 1900.

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