



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,-

Pannestekt kveite

med sautert fennikel, gulrot, løk, ristet mandler og soya noisette

Pan fried halibut with sautéed fennel, carrot, onion, toasted almonds and soya noisette butter

ALLERGENER: FISK, MELK, MANDLER

kr 165,-

Rødbet carpaccio

med geitostcrème, karamellisert valnøtter og kjørvel

Beet carpaccio with goat cheese crème, caramelized walnuts and chervil

ALLERGENER: MELK, VALNØTTER

kr 105,-

Blini

med creme fraiche og kaviar

med okse carpaccio og soya vinaigrette

med eggerøre, spekechips og sort trøffel

Selection of blinis with sour crème and caviar. Beef carpaccio and soya vinaigrette. Scramble eggs, ham crisp and black truffle

ALLERGENER: MELK, HVETE, FISK, SOYA, EGG

kr 175,-

FISK FISH

Sterling Kveite fra Hjelmeland

kr 339,-

med dampet reddik, nepe, sukkererter, grønnkålchips, skalldyrsaus og småpoteter

Halibut with steamed radish, turnip, sugar peas, kale chips, shellfish sauce and potatoes

ALLERGENER: FISK, SKALLDYR, MELK

Skinnstekt ørret

kr 299,-

med sautert sjalottløk, reddik, skalldyr olje, bottarga borealis og petit pois risoni pasta

Skin fried trout with sautéed shallots, radish, shellfish oil, bottarga borealis and green pea risoni pasta

ALLERGENER: FISK, MELK, SKALLDYR, HVETE

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med østersopp, balsamico braisert borretaneløk, bakt persillerot, balsamicosaus og potet terrine

Beef tenderloin with oyster mushroom, balsamico braised borettane onion, baked parsley root, balsamico sauce and potato terrine

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

Confitert andelår

kr 299,-

med broccolini, rødløkskompott, sitrontimian sjy og potetpuré

Duck leg confit with broccolini, red onion compote, lemon thyme sauce and mashed potatoes

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

Svinecarré

kr 320,-

med dampet vårgrønnsaker, bønner, sennep- og soya sjy

Pork carré with steamed spring vegetables, beans, mustard and soya sauce

ALLERGENER: SENNEP, SOYA

VI LEVERE CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no/catering

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Hamburger

kr 185,-

med cheddar, bacon, salat, tomat, rødløk, sylteagurk, aioli og fries

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

Grillet kylling sandwich

kr 165,-

med salat, soltørket tomat majones, pequillo og parmesan

Grilled chicken sandwich with lettuce, sun dried tomatoes mayonnaise, red bell peppers and parmesan cheese
ALLERGENER: HVETEGLUTEN, EGG, MELK

Petit pois risoni pasta

kr 149,-

med parmesan, reddik og karse

Green peas risoni pasta with parmesan cheese, radish and cress
ALLERGENER: HVETE, MELK

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Blini

med creme fraiche og kaviar

med okse carpaccio og soya vinaigrette

med eggerøre, spekechips og sort trøffel

Selection of blinis with sour crème and caviar. Beef carpaccio and soya vinaigrette. Scramble eggs, ham crisp and black truffle

ALLERGENER: MELK, HVETE, FISK, SOYA, EGG

Skinnstekt ørret

med sautert sjalottløk, reddik, skalldyr olje, bottarga borealis

og petit pois risoni pasta

Skin fried trout with sautéed shallots, radish, shellfish oil, bottarga borealis and green pea risoni pasta

ALLERGENER: FISK, MELK, SKALLDYR, HVETE

Sjokolademousse kake

med nemesis, dolce de letche, hvit sjokolade daim og marengs

Chocolate mousse cake with nemesis, dolce de letche, baked white chocolate and meringue

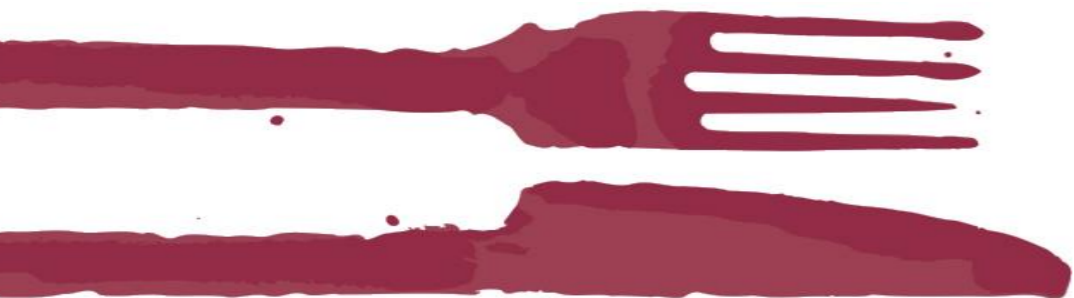
ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE

3-RETTERS MENY

kr 575,-

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

Sterling Kveite fra Hjelmeland

med dampet reddik, nepe, sukkererter, grønnkålchips, skalldyrsaus og småpoteter

Halibut with steamed radish, turnip, sugar peas, kale chips, shellfish sauce and potatoes

ALLERGENER: FISK, SKALLDYR, MELK

Indrefilet av okse

med østersopp, balsamico braisert borretaneløk, bakt persillerot, balsamicosaus og potet terrine

Beef tenderloin with oyster mushroom, balsamico braised borettane onion, baked parsley root, balsamico sauce and potato terrine

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

Bourbon vanilje panna cotta

med appelsin sorbet, tuille, ristet kokos, lime- og kokos fluid gel

Bourbon vanilla panna cotta with orange sorbet, tuille, toasted coconut, lime and coconut fluid gel

ALLERGENER: MELK, HVETE, 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

Bourbon vanilje panna cotta

kr 129,-

med appelsin sorbet, tuille, ristet kokos, lime- og kokos fluid gel

Bourbon vanilla panna cotta with orange sorbet, tuille, toasted coconut, lime and coconut fluid gel

ALLERGENER: MELK, HVETE, EGG

Sjokolademousse kake

kr 135,-

med nemesis, dolce de letche, hvit sjokolade daim og marengs

Chocolate mousse cake with nemesis, dolce de letche, baked white chocolate and meringue

ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE

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. Blini med rødbet carpaccio og geitost

Baconsurrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med soltørket tomat majones. Petit pois risoni med bottarga borealis pasta. Grillet kylling med spicy mandel majones

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Blini with beet carpaccio and goatcheese.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with sun dried tomato mayo. Green peas risoni pasta with bottarga borealis. Grilled chicken with spicy almond mayo

ALLERGENER: MELK, SVOVEL, SKALLDYR, HVETE, SESAM, EGG, MANDEL

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	89,-
Somersby, Pære cider	89,-
Somersby, Secco	89,-

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			
Alvarinho reserve, Quinta do Regueiro, Portugal			660,-
Fyldig smak med god syre, frisk og velsmakende. 100% Alvarinho			
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			
Lofoten Veneto Tai Pinot Grigio, Primoris			530,-
85% Friulano(Tai) 15%Pinot Grigio			
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			
Becker Reserve Chardonnay, Tyskland			799,-
100% Chardonnay			

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			
La Granacha Non Filtré, Frankrike			699,-
Saftig og fruktig med mørke bær. Flott lengde og stort aromaspekter 90% Garnacha 5% Carignan 5% Syrah			
Chateau Moulin De Bel Air, Robert Giraud, Frankrike			680,-
Fruktig duft av svarte bær. Myk og fruktig med rund og fin kropp 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon			
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			
Barolo, Virna Borgogne, Italia			999,-
Rike komplekse aromaer. Krydder. Fyldig og velbalansert med fine taniner 100% Nebbiolo			

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Bollinger Spécial Cuvée Brut, Frankrike	990,-
Ung og frisk vin kombinert med styrke og finesse. Aroma av vanilje og røde 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	89,-
Teresa Rizzi Prosecco 20cl	180,-

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)	117,-
Applebite Vodka, Hardangergutane Eplemost og 7UP	109,-

Brennevin

Whiskey, Bushmills	89,-	Cognac, Tesseron VSOP	99,-
Whiskey, Jack Daniels	89,-	Cognac, Tesseron XO NO 90	119,-
Whisky, Poit Dhubh 12 YR	109,-	Cognac, Tesseron XO NO 53	199,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	99,-	Cognac, Bache XO	119,-
Whiskey, Bulleit RYE	99,-	Cognac, Remy Martin XO	219,-
Whiskey, Macallan 25Y 2cl	530,-	Cognac, Bache Sérénité	190,-
Brandy, Bellavista	89,-	Gin, Tanquery	99,-
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-	Gin, Tanquery nr.10	119,-
Sambucca, Molinari	89,-	Vodka, Smirnoff Red	79,-
Bitter, Gammel dansk	89,-		
Bitter, Fernet branca	89,-	Pastis, Pernod	89,-
Bitter, Jägermeister	89,-		
Rom, Captain Morgan	79,-	Likør, Baileys	59,-
Rom, Ron Zacapa 23Y	119,-	Likør, Kahlua	69,-
Rom, Bacardi Limon	79,-		
Akevitt, Løitens Linie	85,-	Portvin, Fonseca 10 YR	89,-
Akevitt, Utsira	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 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.

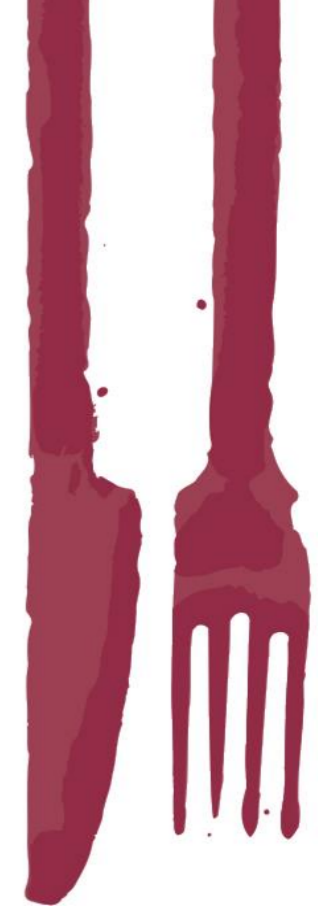
John Valentinsen lived in the main house until he died in 1900.

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