



## 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 129,-

### Skalldyrssuppe

med fritert purreløk, micro urter, kveite-, kamskjell-, laks-, og nori terrine

Shellfish soup with deep fried leek, micro herbs, halibut-, scallop-, salmon-, and nori terrine

ALLERGENER: BLØTDYR, SKALLDYR, FISK, MELK

kr 155,-

### Reinsdyr og steinsopp ballotine

med urtecrust, smørstekt sellerirot, sellerirot chips og trøffelmayones

Reindeer and cep mushroom ballotine with herb crust, butter cooked celery root, celery root chips and truffle mayonnaise

ALLERGENER: MELK, EGG

kr 189,-

### Liten tapas

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

Utvalg spansk ost. Skalldyr pintxos. Wrap med kremost, røykelaks og eggerøre

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Shellfish pintxos. Wrap with creamed cheese, smoked salmon and scrambled egg.

ALLERGENER: MELK, SKALLDYR, EGG, FISK

kr 185,-

## VI LEVERE CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

[www.toglass.no/catering](http://www.toglass.no/catering)

## FISK FISH

### Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

kr 339,-

med hjertesalat, bacon, petit pois puré, reddik, erterpulver, hollandaise, kjørvel og jærpoteter

Pan fried halibut with heart salad, bacon, green peas puré, radish, pea powder, hollandaise sauce, chervil and potatoes from Jæren

ALLERGENER: FISK, MELK, EGG

### Skinnstekt torsk

kr 315,-

med broccolini, chorizo, potet chips, saus vierge og klippfisk brandade

Skin fried cod with pickled beets, baked beets, asparagus beans, goat cheese sauce and mashed potatoes

ALLERGENER: FISK, MELK, SENNEP

## KJØTT MEAT

### Pepperstekt indrefilet av okse

kr 339,-

med balsamicoglasert gulrot, broccolini, brent delikatesseløk, rødvinsaus og fløtepotet terrine

Pepper beef tenderloin with balsamico glazed carrot, broccolini, burnt onion, red wine sauce and creamed potato terrine

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

### Livèche kyllingbryst fra Tre Gårder

kr 315,-

Marinert med sitrontimian, serveres med grønnsakslasagne, parmesanaioli, parmesanchips, crazy peas og syltet rød delikatesseløk

Free range chicken breast from Tre Gårder in Østfold marinated with lemon thyme, served with vegetables lasagne, parmesan cheese aioli, parmesan cheese chips, pea sprouts and pickled red onion

ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG

## VEGETAR VEGETERIAN

### Falafel

kr 199,-

med grønnsakslasagne, parmesanaioli, broccolini og micro urter

Falafel with vegetables lasagne, parmesan cheese aioli, broccolini and micro herbs

ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG

## SMÅRETTER LIGHT MEALS

### Hamburger

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

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

ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG

kr 185,-

### Fiskesuppe

med grønnsaker og dagens fangst

Fish soup with vegetables and today's catch

ALLERGENER: MELK, FISK

kr 155,-

### Sandwich

med skaldyrssalat, dill olje, tomat og syltet rødløk

Sandwich with shellfish salad, dill oil, tomato and pickled red onion

ALLERGENER: HVETE, EGG, MELK, SKALLDYR, BLØTDYR

kr 165,-

## MENY 2 MENU 2

### 3-RETTERS 3-COURSE

#### Skalldyrssuppe

med fritert purreløk, microuarter, kveite-, kamskjell-, laks-, og nori terrine

Shellfish soup with deep fried leek, micro herbs, halibut-, scallop-, salmon-, and nori terrine

ALLERGENER: BLØTDYR, SKALLDYR, FISK, MELK

#### Livèche kyllingbryst fra Tre Gårder

Marinert med sitrontimian, serveres med grønnsakslasagne, parmesanaioli, parmesanchips, crazy peas og syltet rød delikatesseløk

Free range chicken breast from Tre Gårder in Østfold marinated with lemon thyme, served with vegetables lasagne, parmesan cheese aioli, parmesan cheese chips, pea sprouts and pickled red onion

ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG

#### Mascarpone crème

med crème de cassis, fingerkjeks, fermentert blåbær og blåbær gelé

Mascarpone cream cheese with crème de cassis, lady fingers, fermented blueberries and blueberry gelé

ALLERGENER: MELK, HVETE

3-RETTERS MENY

kr 580,-

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

#### Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

med hjertesalat, bacon, petit pois puré, reddik, erterpulver, hollandaise, kjørvel og jærpoteter

Pan fried halibut with hart salad, bacon, green peas puré, radish, pea powder, hollandaise sauce, chervil and potatoes from Jæren

ALLERGENER: FISK, MELK, EGG

#### Pepperstekt indrefilet av okse

med balsamicolasert gulrot, broccolini, brent delikatesseløk, rødvinnsaus og fløtepotet terrine

Pepper beef tenderloin with balsamico glazed carrot, broccolini, burnt onion, red wine sauce and creamed potato terrine

ALLERGENER: SVOVEL, MELK

#### Italiensk hasselnøtt panna cotta

med sjokolade crème, hasselnøtt kjeks, espresso- og vanilje crumble

Italian hazelnut panna cotta with chocolate crème, hazelnut tuille, espresso and vanilla crumble

ALLERGENER: MELK, NØTTER (HASSELNØTT), HVETE, EGG

**3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt (mandag-onsdag) kr 449,-**

**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

#### Italiensk hasselnøtt panna cotta

kr 139,-

med hvit sjokoladecrème, hasselnøtt kjeks, espresso- og vanilje crumble

Italian hazelnut panna cotta with chocolate crème, hazelnut tuille, espresso and vanilla crumble

ALLERGENER: MELK, NØTTER (HASSELNØTT), HVETE, EGG

#### Mascarpone crème

kr 139,-

med crème de cassis, fingerkjeks, fermentert blåbær og blåbær gelé

Mascarpone cream cheese with crème de cassis, lady fingers, fermented blueberries and blueberry gelé

ALLERGENER: MELK, HVETE

#### Eg e mette!

Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

ALLERGENER: MELK, EGG

#### Tokaj Late Harvest, Ungarn

79,-

#### 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

#### Espresso Martini

Vodka, Kaffelikør, Arabica Kaffe 119,-



## 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

**89,-**

### Kaffe inkl. påfyll

**45,-**

### Espresso

**40,-**

### Dobbel espresso

**45,-**

### Cappuccino

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

### Dobbel Cappuccino

Espresso, melk og melkeskum **49,-**

### Caffè latte

Espresso, melk og melkeskum **49,-**

### Caffè Mocca

Espresso, melk, sjokolade og melkeskum **49,-**

### Te

**35,-**

## To Glass Bar

**Onsdag – Lørdag 18.00-01.30**

## TAPAS TAPAS

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

Utvalg spansk ost. Skalldyr pintxos. Wrap med kremost, røykelaks og eggerøre

Baconsurrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomatsaus. Kylling med chorizo og løk. Patatas bravas med aioli og sriracha.

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Shellfish pintxos. Wrap with creamed cheese, smoked salmos and scrambled egg.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato sauce. Chicken with chorizo and onion. Patatas bravas with aioli and sriracha

ALLERGENER: MELK, SVOVEL, SKALLDYR, HVETE, SESAM, EGG, FISK, BLØTDYR

**Min 2 personer 399,- pr person**



## ØL BEER

Calsberg 0,5L	99,-
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,-
Somersby, Sparkling rosé	89,-

## DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo 0,33L	45,-
7UP 0,33L	45,-
Pepsi 0,33L	45,-
Pepsi Max 0,33L	45,-
Farris 0,33L	45,-
Tou eplemost 0,33L	45,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	49,-
Hardangergutane, Eplemost 0,7L	gl 49,- 149,-
Brooklyn Special Effect, Alkoholfri 0,33L	69,-

## 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			
Amand Sauvignon Blanc, Pascal Bouchard, Frankrike			499,-
Aroma av modne epler og sitrus. Tørr, fin syre med ren, frisk finish 100% Sauvignon blanc			
Himmelreich Riesling spätlese, Prüm Graacher, Tyskland			590,-
Mineralpreget, fruktig aroma med eple og pære. Frisk og fyldig 100% Riesling			
Bianco Chardonnay, Francis Ford Coppola, USA			675,-
Fruktig og frisk vin med smak av eple og mandarin. Myk vin med god balanse 100% Chardonnay			
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			

## RØDVIN REDWINE

<b>Marqués de Merino Tinto, Spania</b>	15cl 80,-	25cl 130,-	399,-
<b>El Coto de Rioja Crianza, Spania</b>			450,-
Preg av røde bær, tørket frukt og fat, litt varm ettersmak 100% Tempranillo			
<b>DOC Barbera Piemonte, La Familia, Italia</b>			450,-
Kjølig og røde bær. Ren, god og anvendelig hverdags barbera 100% Barbera			
<b>Château Timberlay Bordeaux Supérieur, Frankrike</b>			570,-
Dufter av solbær, blåbær og krydder. Myk og fruktig anlagt. 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon			
<b>Casa da Passarella A Descoberta Colheita Tinto, Portugal</b>			580,-
Smaksrik, elegant med friskhet og balanse mellom frukt og tanniner 25% Touriga-Nacional 25%Tinta-Roriz 25% Alfocheiro 25% Jaen			
<b>Valpolicella Classico Superiore "Solane", Santi, Italia</b>			640,-
Søt og saftig frukt, litt varm og tretørr ettersmak. Grei syre og snille tanniner. 70% Corvina, 30% Rondinella			
<b>Baron de Ley Reserva, Rioja, Spania</b>			650,-
Stor duft av mørke frukter med balansert innslag av fat. 20 mnd på amerikansk eikefat 100% Tempranillo			
<b>Bourgogne Rouge Pinot Noir, Regnard, Frankrike</b>			710,-
Godt balansert med små tanniner, frisk syre og behagelig avslutning 100% Pinot Noir			
<b>Amarone della Valpolicella, Santi, Italia</b>			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			
<b>Barolo, Virna Borgogne, Italia</b>			999,-
Rike komplekse aromaer. Krydder. Fyldig og velbalansert med fine taniner 100% Nebbiolo			

## CHAMPAGNE CHAMPAGNE

<b>Bollinger Spécial Cuvée Brut, Frankrike</b>	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

<b>Freixenet Vintage, Spania</b>	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%	
<b>Teresa Rizzi Prosecco DOC Brut, Italia</b>	20cl 180,- 499,-
Frisk og tørr musserende vin med små bobler og intens frukt aroma 100% Glera	

## ROSÈVIN ROSÈWINE

<b>El Coto Rosé, Spania</b>	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

<b>Dry Martini</b>	89,-
<b>Vodka Martini</b>	89,-
<b>Somersby, Secco</b>	89,-
<b>Somersby, Sparkling rosé</b>	89,-
<b>Teresa Rizzi Prosecco 20cl</b>	180,-
<b>Kir Royal</b>	99,-

## DRINKER DRINKS

<b>Sicilian Mojito</b> Bacardi limon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	109,-
<b>Gin tonic</b> Tanquery gin, lime og tonic	109,-
<b>Perfect NO 10</b> Tanquery NO 10, agurk og tonic	149,-
<b>Black Russian / White Russian</b> Kahlua, vodka (Fløte)	117,-
<b>Applebite</b> Vodka, Hardangergutane Eplemost og 7UP	109,-
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffelikør, Arabica Kaffe	119,-
<b>Pornstar Martini</b> Vodka, Pasjonsfrukt, Vanilje, Sitrus	119,-

## Brennevin

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

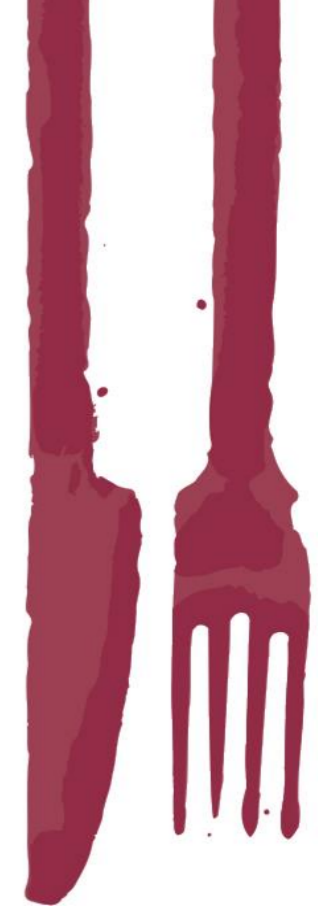
John Valentinsen lived in the main house until he died in 1900.

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](http://www.toglass.no)