



FORRETTER STARTERS

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer og sesamfrø

Scampi sautéed with chili and garlic, alfa sprouts and sesame seeds

ALLERGENER: SKALLDYR, SESAM, MELK

kr 135,-

Pannestekt kamskjell

med karamellisert blomkålpuré, puffet korn, reddik og variasjon av dill

Pan fried scallop with caramelized cauliflower purée, puffed rye, radish, and variation of dill

ALLERGENER: RUG, MELK, BLØTDYR, EGG

kr 155,-

Aspargesrisotto

med urtemajones

Asparagus risotto with herb mayonnaise

ALLERGENER: MELK, EGG

kr 139,-

VI LEVERE CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no/catering

FISK FISH

Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

kr 345,-

med østerssopp, spinat, syltet rød delikatesseløk, potetchips, potetpuré og soppsjy

Pan fried halibut from Hjelmeland with oyster mushroom, spinach, pickled red onion, potato chips, mashed potatoes, and mushroom sauce

ALLERGENER: FISK, MELK, SOYA

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 345,-

med syrlig gulbetpuré, minigulrot, vårløk, røstipotetterriner og estragonsaus

Tenderloin of beef with yellow beet puré, baby carrot, spring onion, hash brown terrine and tarragon sauce

ALLERGENER: MELK, SELLERI

Lammeculotte

kr 305,-

med sellerirotpuré, brent løk, minigulrot, pastinakk, broccolini, jærpoteter og trøffelsjy

Culotte of lamb with celeriac puré, burnt onion, baby carrot, parsnip, broccolini, new potatoes and truffle sauce

ALLERGENER: MELK, SENNEP, SELLERI, EGG

VEGETAR VEGETERIAN

Vegan medaljonger

kr 229,-

med sopp, spinat, sellerirotpuré, minigulrot og røstipotetterriner

Vegan medallion with mushroom, spinach, celeriac puré, baby carrot and hash brown terrine

ALLERGENER: HVETE, SENNEP, SELLERI, SOYA

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 165,-

Ciabatta

med serranoskinke, manchego, tomatsalsa, aioli og ruccola

Sandwich with serrano ham, manchego cheese, tomato salsa, aioli and ruccola lettuce
ALLERGENER: HVETE, EGG, SENNEP, SULFITT

kr 175,-

MENY 2 MENU 2

3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

Pannestekt kamskjell

med karamellisert blomkålpuré, puffet korn, reddik og variasjon av dill

Pan fried scallop with caramelized cauliflower puré, puffed rye, radish, and variation of dill

ALLERGENER: RUG, MELK, BLØTDYR, EGG

Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

med østerssopp, spinat, syltet rød delikatesseløk, potetchips, potetpuré og soppsjy

Pan fried halibut from Hjelmeland with oyster mushroom, spinach, pickled red onion, potato chips, mashed potatoes, and mushroom sauce

ALLERGENER: FISK, MELK, SOYA

Lammeculotte

med sellerirotpuré, brent løk, minigulrot, pastinakk, broccolini, jærpoteter og trøffelsjy

Culotte of lamb with celeriac puré, burnt onion, baby carrot, parsnip, broccolini, new potatoes and truffel sauce

ALLERGENER: MELK, SENNEP, SELLERI

Sitron terte

med marengs, pistasj, hvit sjokolademousse og bakt hvit sjokolade

lemon tart with meringue, pistachios, white chocolate mousse and baked white chocolate

ALLERGENER: MELK, EGG, NØTTER

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt

kr 585,-

4-RETTERS MENY

kr 699,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS

kr 399,-/kr 499,-

ANBEFALT ØLPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS

kr 349,-/kr 449,-

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 østerssopp, spinat, syltet rød delikatesseløk, potetchips, potetpuré og soppsjy

Pan fried halibut from Hjelmeland with oyster mushroom, spinach, pickled red onion, potato chips, mashed potatoes, and mushroom sauce

ALLERGENER: FISK, MELK, SOYA

Indrefilet av okse

med syrlig gulbetpuré, minigulrot, vårløk, røstipotetterriner og estragonsaus

Tenderloin of beef with yellow beet puré, baby carrot, spring onion, hash brown terrine and tarragon sauce

ALLERGENER: MELK, SELLERI

Melkesjokolade panna cotta

med fudge, karamellpopcorn og salt karamelliskrem

Milk chocolate panna cotta with fudge, caramel popcorn and salt caramel ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt kr 550,-

4-RETTERS MENY kr 670,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS kr 399,-/kr 499,-

ANBEFALT ØLPAKKE 3-RETTERS/4-RETTERS kr 349,-/kr 449,-

DESSERT DESSERTS

Melkesjokolade panna cotta

kr 142,-

med fudge, karamell popcorn og salt karamelliskrem

Milk chocolate panna cotta with fudge, caramel popcorn and salt caramel ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG

Sitron terte

kr 155,-

med marengs, pistasj, hvit sjokolademousse og bakt hvit sjokolade

lemon tart with meringue, pistachios, white chocolate mousse and baked white chocolate

ALLERGENER: MELK, EGG, NØTTER

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,-

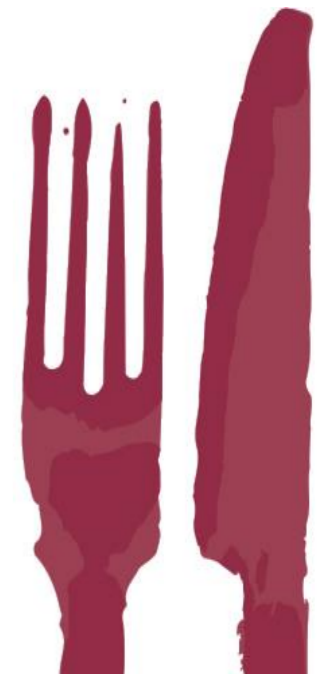
Cognac, Remy Martin XO 219,-

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,-

TAPASMENY TAPASMENU

Utvalg spekeskinke og salami.
Fylt pequillo med baconkremost.
Utvalg spansk ost.
Oliven og semitørket tomat.
Creme fraiche med røykt laks, ørretrogn, gressløk og crostini
Baconsurrede dadler.
Scampi, chili og hvitløksautert.
Kjøttboller av lam med tomatsaus.
Bakt kylling med jalapeño- og cheddarsaus
Patatas bravas med urtemajones

Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Olives and semi dried tomatoes. Crème fraiche with smoked salmon, trout roe, chives, and crostini.

Bacon wrapped dates. Chili and garlic sautéed scampi. Meatballs of lamb with tomato sauce. Baked chicken with jalapeno and cheddar cheese sauce. Spicy potatoes with herb mayonnaise.

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

Min 2 personer

420,- 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	115,-
E.C. Dahls Pepra saison, 5,5%, Norge, 0,33 L	115,-
E.C. Dahls Bolt Ipa, 6,9%, Norge, 0,33 L	115,-
E.C. Dahls Ramp Pale Ale, 4,6%, Norge, 0,33 L	99,-
E.C. Dahls Passion Fruit Sour, 4,6%, Norge, 0,33 L	129,-
Brooklyn, Black Chocolate Stout, 10%, USA, 0,35 L	125,-
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,-
Edmond Bernard, Sauvignon blanc, Frankrike		25cl	170,-
El Coto de Rioja Blanco, Spania		gl 90,-	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

Marqués de Merino Tinto, Spania	15cl 80,-	25cl 130,-	399,-
Edmond Bernard, Merlot, Frankrike		25cl	170,-
El Coto de Rioja Crianza, Spania		gl 90,-	450,-
Preg av røde bær, tørket frukt og fat, litt varm ettersmak 100% Tempranillo			
DOC Barbera Piemonte, La Familia, Italia		gl 90,-	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			
Casa da Passarella A Descoberta Colheita Tinto, Portugal			580,-
Smaksrik, elegant med friskhet og balanse mellom frukt og tanniner 25% Touriga-Nacional 25%Tinta-Roriz 25% Alfocheiro 25% Jaen			
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			
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	99,-
Vodka Martini	99,-
Somersby, Secco	89,-
Somersby, Sparkling rosé	89,-
Teresa Rizzi Prosecco 20cl	180,-
Kir Royal	99,-

DRINKER DRINKS

Sicilian Mojito Bacardi limon, Midori, Demerara sukker, Lime, Mynte og 7up	109,-
Gin tonic Gordon London dry, Lime og Tonic	109,-
Star of gin tonic Star of Bombay, Agurk, Pepper og Tonic	155,-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, 7UP og Appelsin	117,-
Moscow Mule Vodka, Ginger beer og Lime	117,-
Espresso Martini Vodka, Kaffelikør, Arabica Kaffe	119,-
Pornstar Martini Vodka, Pasjonsfrukt, Vanilje, Sitrus	119,-

Brennevin

Whiskey, Bushmills	89,-	Cognac, Tesseron VSOP	99,-
Whiskey, Jack Daniels	89,-	Cognac, Tesseron XO NO 90	119,-
Whiskey, Macallan 25Y 2cl	530,-	Cognac, Tesseron XO NO 53	199,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	109,-	Cognac, Bache XO	119,-
Whiskey, Bulleit RYE	99,-	Cognac, Remy Martin XO	219,-
		Cognac, Bache Sérénité	190,-
Brandy, Bellavista	89,-	Gin, Gordon London dry	99,-
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-	Gin, Star of Bombay	119,-
Sambucca, Molinari	89,-	Vodka, Smirnoff Red	89,-
Bitter, Gammel dansk	89,-		
Bitter, Fernet branca	89,-		
Bitter, Jägermeister	89,-		
Rom, Captain Morgan	89,-	Likør, Baileys	59,-
Rom, Ron Zacapa 23Y	129,-	Likør, Kahlua	69,-
Rom, Bacardi Limon	89,-		
Akevitt, Løitens Linie	89,-	Portvin, Fonseca 10 YR	89,-
Akevitt, Utsira	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

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no

20 ÅR
T O G L A S S
2000 - 2020