



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 140,-

Pannestekt kamskjell

med fennikel, edamame, rugchips, dill og blåskjellvelouté

Pan fried scallops with fennel, edamame beans, rye chips, dill and mussel velouté sauce

ALLERGENER: BLØTDYR, MELK, RUG, HVETE

kr 160,-

Klassisk risotto

med sjalottløk, hvitvin, smør og parmesan

Classic risotto with shallots, white wine, butter and parmesan cheese

ALLERGENER: MELK

kr 139,-

FISK FISH

Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

kr 345,-

med dehydrert tomat, sortkål, erterpuré, persille, jærpoteter, rørosrømme- og Nduja saus

Pan fried halibut from Hjelmeland with dehydrated tomatoes, kale, pea puré, parsley, potatoes, sour cream and Nduja sauce

ALLERGENER: FISK, MELK

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 345,-

med jordskokkpuré, jordskokkchips, bakt purreløk, syltet delikatesseløk, urtepotetterriner og rødvinsaus

Tenderloin of beef with jerusalem artichoke puré, jerusalem artichoke chips, baked leek, pickled red onion, potato terrine with herbs and red wine sauce

ALLERGENER: MELK, SULFIT

Kyllingbryst fra Hovelsrud

kr 325,-

med asparges, grønnkålchips og risotto

Chicken breast from Hovelsrud with asparagus, green cabbage chips and risotto

ALLERGENER: MELK

VEGETAR VEGETERIAN

Risotto

kr 229,-

med parmesan, dehydrert tomat, syltet delikatesseløk og urter

Risotto with parmesan cheese, dehydrated tomato, pickled red onion and herbs

ALLERGENER: MELK

VI LEVERE CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no/catering

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Hamburger

kr 185,-

med cheddar, bacon, pico de gallo, sylteagurk, aioli og ovnsbakte krydderpoteter

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, pico de gallo, pickled cucumber, aioli and baked potato wedges with spices

ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG

Scampi tagliatelle

kr 199,-

med blåskjellsaus, pico de gallo, parmesan og ruccola

Scampi tagliatelle with mussel sauce, pico de gallo, parmesan cheese and arugula lettuce

ALLERGENER: SKALLDYR, HVETE, MELK

Ciabatta

kr 175,-

med serranoskinke, manchego, tomatsalsa, aioli, tomatsyltetøy og ruccola

Sandwich with serrano ham, manchego cheese, tomato salsa, aioli, tomato jam and arugula lettuce

ALLERGENER: HVETE, EGG, SENNEP, SULFITT

MENY 2 MENU 2

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

Pannestekt kamskjell

med fennikel, edamame, rugchips, dill og blåskjellvelouté

Pan fried scallops with fennel, edamame beans, rye chips, dill and mussel velouté sauce

ALLERGENER: BLØTDYR, MELK, RUG, HVETE

Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

med dehydrert tomat, sortkål, erterpuré, persille, jærpoteter, rørosrømme- og Nduja saus

Pan fried halibut from Hjelmeland with dehydrated tomatoes, cabbage, pea puré, parsley, potatoes, sour cream and Nduja sauce

ALLERGENER: FISK, MELK

Kyllingbryst fra Hovelsrud

med asparges, grønnkålchips og risotto

Chicken breast from Hovelsrud with asparagus, green cabbage chips and risotto

ALLERGENER: MELK

Ostekake

med vaniljeløkk, friske bær og solbærcoulis

Baked cheesecake with vanilla, fresh berries and black currants sauce

ALLERGENER: MELK, HVETE

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt

kr 599,-

4-RETTERS MENY

kr 720,-

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 dehydrert tomat, sortkål, erterpuré, persille, jærpoteter, rørosrømme- og Nduja saus

Pan fried halibut from Hjelmeland with dehydrated tomatoes, kale, pea puré, parsley, potatoes, sour cream and Nduja sauce

ALLERGENER: FISK, MELK

Indrefilet av okse

med jordskokkpuré, jordskokkchips, bakt purreløk, syltet delikatesseløk, urtepoteterrine og rødvinsaus

Tenderloin of beef with jerusalem artichoke puré, jerusalem artichoke chips, baked leek, pickled red onion, potato terrine with herbs and red wine sauce

ALLERGENER: MELK, SULFIT

Hasselnøtt panna cotta

med nøttekake, karamellisert bananpuré og melkesjokoladeiskrem

Hazelnut panna cotta with nut cake, caramelized banana puré and milk chocolate ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG, NØTTER (HASSELNØTT OG VALNØTT)

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

Hasselnøtt panna cotta

kr 144,-

med nøttekake, karamellisert bananpuré og melkesjokoladeiskrem

Hazelnut panna cotta with nut cake, caramelized banana puré and milk chocolate ice cream

ALLERGENER: MELK, EGG, NØTTER (HASSELNØTT OG VALNØTT)

Ostekake

kr 140,-

med vaniljelokk, friske bær og solbærcoulis

Baked cheesecake with vanilla, fresh berries and black currants sauce

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, Bache VSOP 89,-

Cognac, Bache XO 119,-

Cognac, Remy Martin XO 219,-

Irish coffee 117,-

Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem

Espresso Martini

Vodka, Kaffelikør, Arabica Kaffe 117,-



KAFFE COFFEE

Irish coffee Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem	117,-
Coyote ice coffee Cognac, kahlua, brunt sukker, kaffe og vaniljeis	117,-
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 piquillo med baconkremost.

Utvalg spansk ost.

Marinert oliven og soltørket tomat.

Grissini med rørosrømme og Nduja

Baconsurrede dadler.

Scampi, chili og hvitløksautert.

Kjøttboller av okse med tomatsaus.

Hvitløkspoteter.

Ananas- og harissa marinert kylling med pico de gallo

Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese.

Marinated olives and sun-dried tomatoes. Grissini with sour cream and nduja

Bacon wrapped dates. Chili and garlic sautéed scampi. Meatballs of beef with tomato sauce. Garlic potatoes.

Pineapple and harissa marinated chicken with pico de gallo.

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

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,-
Skudenes bryggeri, lokal	99,-
Salamander bryggeri, lokal	99,-

ALCOPOP ALCOPOP

Smirnoff ice	99,-
Somersby, Pære cider	99,-
Somersby, Double press apple	99,-
Somersby, Sparkling rosé	99,-

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,-
Brooklyn Special Effect, Alkoholfri 0,33L	69,-
Hardangergutane, Eplemost 0,7L	gl 49,- 149,-

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,-
Fylldig 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 fylldig 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			

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			899,-
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	117,-
Vodka Martini	117,-
Somersby, double press apple	99,-
Somersby, Sparkling rosé	99,-
Teresa Rizzi Prosecco 20cl	180,-
Kir Royal	99,-

DRINKER DRINKS

Sicilian Mojito Bacardi limon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	117,-
Gin tonic Bombay sapphire, lime og tonic	109,-
Pink gin tonic Bombay bramble, lime og tonic	109,-
Star of gin tonic Star of Bombay, agurk, pepper og premium tonic	155,-
Aperol Spritz Martini fiero, prosecco, 7UP og appelsin	122,-
Moscow Mule Vodka, ginger beer og lime	122,-
Espresso Martini Vodka, kaffelikør og arabica Kaffe	122,-
Pornstar Martini Vodka, pasjonsfrukt, vanilje og sitrus	122,-

Brennevin

Whiskey, Bushmills	99,-	Cognac, Bache VSOP	89,-
Whiskey, Jack Daniels	99,-	Cognac, Bache XO	119,-
Whiskey, Macallan 25Y 2cl	530,-	Cognac, Remy Martin XO	219,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	109,-	Cognac, Bache Sérénité	190,-
Whiskey, Bulleit bourbon	99,-		
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-	Gin, Gordon London dry	99,-
		Gin, Star of Bombay	119,-
		Gin, Bombay Bramble	99,-
Vodka, Eristoff	89,-		
Sambucca, Molinari	89,-	Likør, Kahlua	69,-
Bitter, Gammel dansk	89,-	Likør, Baileys	69,-
Bitter, Fernet branca	89,-		
Bitter, Jägermeister	89,-		
Rom, Captain Morgan	89,-		
Rom, Ron Zacapa 23Y	129,-		
Rom, Bacardi Limon	89,-		
Akevitt, Løitens Linie	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 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 mainland 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.

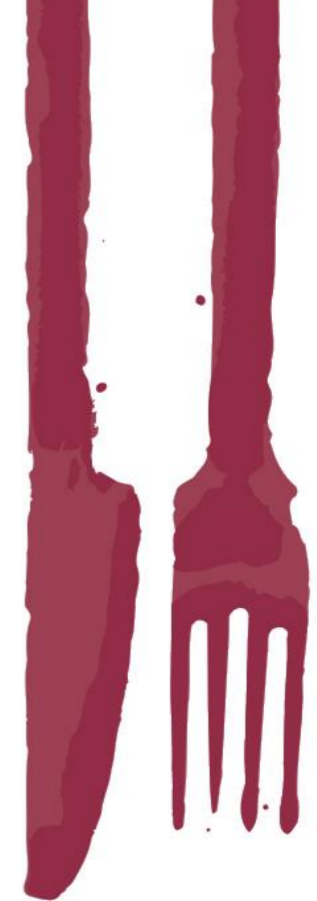
In 1970 the property was regulated to "special area- worthy of preservation buildings" and acquired by Haugesund Kommune. They sold it in 1995 to builder Øyvind Solstrand

Since then, there has been a comprehensive restoration of the building.

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no

MENY



TO GLASS®

AFTER WORK

TO RETTERS MIDDAG

Velg mellom kjøtt eller fisk

Med dessert

169,-

MAN. – LØR. 15.00-18.00