



## 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,-

### Burrata di Bufala Garofalo

med sprø serranoskinke, cherrytomater, Oliveti Ancino Verde extra virgin olivenolje og urter

Burrata cheese with crispy serrano ham, cherry tomatoes, verde extra virgin olive oil and herbs

ALLERGENER: MELK

kr 135,-

### Rødbet tartar

med sjalottløk, brødchips, estragonemulsjon og eggecrème

Beet tartar with shallots, bread chips, tarragon mayonnaise and egg yolk cream

ALLERGENER: MELK, HVETE

kr 139,-

## FISK FISH

### Pannestekt Sterling Kveite fra Hjelmeland

kr 345,-

med sesongens grønnsaker, syltet rødløk, smørsaus, ørretrogn, avruga kaviar, urter, reddik og nypoteter

Pan fried halibut from Hjelmeland with seasonal vegetables, pickled red onion, butter sauce, trout roe, avruga caviar, herbs, radish and potato

ALLERGENER: FISK, MELK

### Ørret loin

kr 325,-

med frityrstekt løk, skalldyr risoni pasta og grønn olje

Trout loin with deep fried onion, shellfish risoni pasta and green oil

ALLERGENER: FISK, MELK, SKALLDYR

## KJØTT MEAT

### Indrefilet av okse

kr 345,-

med maispuré, broccolini, syltet rødløk, poteterrine og rødvindemiglaze

Tenderloin of beef with sweet corn puré, broccolini, pickled red onion, potato terrine and red wine demi glaze

ALLERGENER: MELK, SULFITT

## 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](http://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 kremet tomatsaus, 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

#### Burrata di Bufala Garofalo

kr 135,-

med sprø serranoskinke, cherrytomater, Oliveti Ancino Verde extra virgin olivenolje og urter

Burrata cheese with crispy serrano ham, cherry tomatoes, verde extra virgin olive oil and herbs

ALLERGENER: MELK

#### Ørret loin

kr 325,-

med friturestekt løk, skalldyr risoni pasta og grønn olje

Trout loin with deep fried onion, shellfish risoni pasta and green oil

ALLERGENER: FISK, MELK, SKALLDYR

#### Indrefilet av okse

kr 345,-

med maispuré, broccolini, syltet rødløk, potetterrine og rødvindemiglaze

Tenderloin of beef with sweet corn puré, broccolini, pickled red onion, potato terrine and red wine demi glaze

ALLERGENER: MELK, SULFITT

#### Pavlova

kr 140,-

med pasjonsfruktcurd, vaniljekrem, pasjonsfrukt iskrem og mynte

Pavlova with passionfruit curd, vanilla cream, passionfruit icecream and mint

ALLERGENER: MELK, HVETE

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt

kr 575,-

4-RETTERS MENY

kr 695,-

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 sesongens grønnsaker, syltet rødløk, smørsaus, ørretrogn, avruga kaviar, urter, reddik og nypoteter

Pan fried halibut from Hjelmeland with seasonal vegetables, pickled red onion, butter sauce, trout roe, avruga caviar, herbs, radish and potato

ALLERGENER: FISK, MELK

#### Indrefilet av okse

med maispuré, broccolini, syltet rødløk, potetterrine og rødvindemiglaze

Tenderloin of beef with sweet corn puré, broccolini, pickled red onion, potato terrine and red wine demi glaze

ALLERGENER: MELK, SULFITT

#### Hvit sjokolade panna cotta

med jordbærkompott, pepperhippenkjeks og jordbærsorbet

White chocolate panna cotta with strawberry compote, black pepper touille and strawberry sorbet

ALLERGENER: MELK, HVETE

**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

**Hvit sjokolade panna cotta** kr 144,-

med jordbærkompott, pepperhippenkjeks og jordbærsorbet

White chocolate panna cotta with strawberry compote, black pepper touille and strawberry sorbet

ALLERGENER: MELK, HVETE

**Pavlova** kr 140,-

med pasjonsfruktcurd, vaniljekrem, pasjonsfrukt iskrem og mynte

Pavlova with passionfruit curd, vanilla cream, passionfruit icecream and mint

ALLERGENER: MELK, HVETE

**Eg e mette!** Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

ALLERGENER: MELK, EGG

**Saracco Moscato d'Asti, Italia** 79,-

**Recioto della Valpolicella, Italia** 79,-

**Carlo Pellegrino Passito Di Pantelleria, Italia** 79,-

**Fonseca 10 yr Old Tawny, Douro, Portugal** 89,-

**Tokaj Late Harvest, Ungarn** 79,-

**Cognac, Bache VSOP** 99,-

**Cognac, Bache XO** 119,-

**Cognac, Remy Martin XO** 219,-

**Irish coffee** 125,-

Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem

**Espresso Martini**

Vodka, Kaffelikør, Arabica Kaffe 129,-



## KAFFE COFFEE

<b>Irish coffee</b> Bushmills whiskey, brunt sukker, kaffe og krem	<b>117,-</b>
<b>Baileys med kaffe</b>	<b>89,-</b>
<b>Kaffe inkl. påfyll</b>	<b>45,-</b>
<b>Espresso</b>	<b>40,-</b>
<b>Dobbel espresso</b>	<b>45,-</b>
<b>Cappuccino</b> Espresso, melk og melkeskum	<b>45,-</b>
<b>Dobbel Cappuccino</b> Espresso, melk og melkeskum	<b>49,-</b>
<b>Caffè latte</b> Espresso, melk og melkeskum	<b>49,-</b>
<b>Caffè Mocca</b> Espresso, melk, sjokolade og melkeskum	<b>49,-</b>
<b>Te</b>	<b>35,-</b>

## 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	103,-
Alhambra Reserva, Spania, 0,33 L	115,-
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	115,-
E.C. Dahls Passion Fruit Sour, 4,6%, Norge, 0,33 L	129,-
Skudenes bryggeri, lokal	99,-
Salamander bryggeri, lokal	99,-
Nedstrand Bryggeri, local	99,-

## ALCOPOP ALCOPOP

Smirnoff ice	99,-
Somersby, Pære cider	99,-
Somersby, Sparkling rosé	99,-

## DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo 0,33L	49,-
7UP 0,33L	49,-
Pepsi 0,33L	49,-
Pepsi Max 0,33L	49,-
Farris 0,33L	49,-
Tou eplemost 0,33L	49,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	69,-
Brooklyn Special Effect, Alkoholfri 0,33L	79,-
Hardangergutane, Eplemost 0,7L	gl 49,- 149,-

## HVITVIN WHITE WINE

El Coto de Rioja Blanco, Spania	15cl 90,-	25cl 150,-	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			520,-
Aroma av modne epler og sitrus. Tørr, fin syre med ren, frisk finish 100% Sauvignon blanc			
Soave Classico di monteforte, Santi, Italia			499,-
Frisk, fruktig og balansert. Fyldig og god lengde 90% Garganega 10% Trevviano di Soave			
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			
875 Meters by El Coto de Rijo Chardonnay, Spania			650,-
Frisk, god syre med lang ettersmak 100% Chardonnay			
Lofoten Veneto Tai Pinot Grigio, Primoris			530,-
85% Friulano(Tai) 15%Pinot Grigio			
WG Johannishof Rheingau Riesling Qualitätswein Trocken Tyskland, Økologisk			699,-
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			710,-
Friskt anslag, fruktig med god fylde, mineralpreg og syre 100% Chardonnay			

## RØDVIN REDWINE

<b>Allora Rosso, Italia</b>	15cl 90,-	25cl 150,-	450,-
Fylldig og fruktig 100% Sangiovese			
<b>El Coto de Rioja Crianza, Spania</b>		gl 90,-	450,-
Preg av røde bær, tørket frukt og fat, litt varm ettersmak 100% Tempranillo			
<b>DOC Barbera Piemonte, La Familia, Italia</b>		gl 100,-	499,-
Kjølig og røde bær. Ren, god og anvendelig hverdags barbera 100% Barbera			
<b>Château Timberlay Bordeaux Supérieur, Frankrike</b>			640,-
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>			599,-
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>			649,-
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,-	Magnum 1300,-	
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>			750,-
Godt balansert med små tanniner, frisk syre og behagelig avslutning 100% Pinot Noir			
<b>Amarone della Valpolicella, Santi, Italia</b>			899,-
Fylldig 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>			950,-
Rike komplekse aromaer. Krydder. Fylldig 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>	499,-
Frisk og tørr musserende vin med små bobler og intens frukt aroma 100% Glera	
<b>Radise bianco Spumante, Italia</b>	gl 75,- 399,-
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	
<b>Meinklang Prosa, Østerrike</b>	650,-
Perlende rosé. Ung og saftig, preg av røde bær, blomst, sitrus og svale urter 85% Pinot Noir, 15% Zweigelt	

## APERITIFF APERITIFF

Dry Martini	119,-
Vodka Martini	119,-
Somersby, Sparkling rosé	99,-
Spumante, Italia	gl 75,-
Kir Royal	109,-

## DRINKER DRINKS

<b>Sicilian Mojito</b> Bacardi limon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	129,-
<b>Gin tonic</b> Bombay sapphire, lime og tonic	115,-
<b>Pink gin tonic</b> Bombay bramble, lime og tonic	115,-
<b>Star of gin tonic</b> Star of Bombay, agurk, pepper og premium tonic	155,-
<b>Aperol Spritz</b> Martini fiero, prosecco, 7UP og appelsin	122,-
<b>Moscow Mule</b> Vodka, ginger beer og lime	129,-
<b>Espresso Martini</b> Vodka, kaffelikør og arabica Kaffe	129,-
<b>Pornstar Martini</b> Vodka, pasjonsfrukt, vanilje, sitrus og spumante	139,-

## Brennevin

Whiskey, Bushmills	99,-	Cognac, Bache VSOP	99,-
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,-		
Vodka, Grey Goose	109,-		
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	99,-		

## 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.

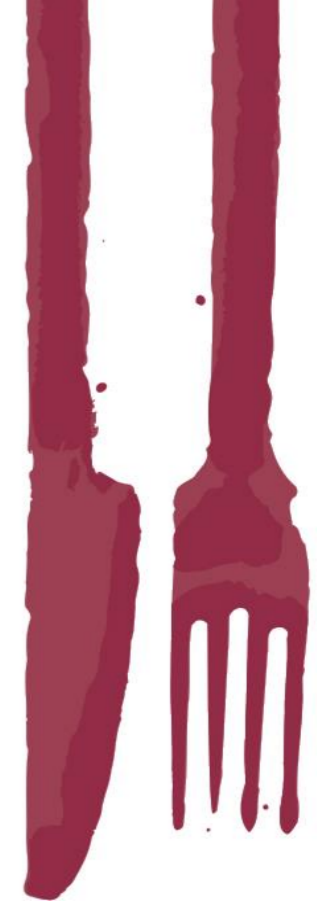
In 1970 the property was regulated to "special area- worthy of preservation buildings" and acquired by Haugesund Kommune. They sold it in 1995 to builder Øyvind Solstrand

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

## VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

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