

Biffsnadder

Biffstrimler stekt på grill av ytrefilet, servert med stekte sesong grønnsaker og bearnaisesaus med foccacia brød og aioli. Tilleg for pommes frites 30 kr **165,-**

Øykroa's Fisk og Skalldyrsuppe

Fisk og skalldyrssuppe av fiskekraft tilsatt fløte servert med foccacia brød og aioli. **135,-**

Hvitvindampet Blåskjell

Ferske blåskjell dampet med hvitvin, fløte, ingefær, chili og urter. Serveres med foccacia og aioli. **125,-**

Hvitløks Gratinerte Reker

Reker gratinert i hvitløksmør. Serveres med foccacia og aioli **95,-**

Smørstekt Flyndrefilet.

Flyndrefilet stekt i Panne. Serveres med sesonggrønnsaker, Hollandaisesaus og kokte poteter **198,-**

Ovnsbakt Uer.

Serveres med kremet savoykål, spinat saus Og kokt amandine potet **245,-**

Andbryst.

Stekt andebryst i portvinsaus med glasert sjalottløk og fenikkel. Fløtegratinerte poteter **298,-**

Krydret Lammeskank.

Kokt lammeskank, servert med løkkompott og urte sky. Potet etter ønske **239,-**

Filet av Okse.

Chateau Briand: garnert med sjampinjong. Serveres med paprika og løk, bearnaisesaus. Fløtegratinerte poteter. **265,-**

Pasta med Ørret.

Serveres med permesan, foccacia brød og gressløkolje **162,-**

Øykroa Spezialpizza

Stor hjemmelaget pizza med peperoni, skinke, sopp, paprika og løk. **245,-**

Øykroa Hamburger Tallerken

Stor hamburger med salat, pommes frites oghjemmelaget dressing. **129,-**

Barne Hamburgertallerken

Med salat, pommes frites og hjemmelaget dressing. **79,-**

DESSERT:

Varm Eplekake

Eplekake med is og krem. **69,-**

Øykroa Iskrem

3 sorter fløteis med to type sauser. **69,-**

Creme brulee

Hjemme laget creme brulee servert med ferske bær. **69,-**

Glasert fiken

Med vanilje is og bær. **69,-**



RØDVIN

Marquès De Càseres
Sangeovese
Amarone
Vidigal
1/1 Karaffel Vin
1/2 Karaffel Vin
Glass Vin



kr 445,-
kr 295,-
kr 595,-
kr 325,-
kr 269,-
kr 159,-
kr 69,-

HVITVIN

Chablis la sereine
Cancerre Grand Reserva
Torres San Valentin
Pellehaut
1/1 Karaffel Vin
1/2 Karaffel Vin
Glass Vin



kr 525,-
kr 463,-
kr 295,-
kr 325,-
kr 269,-
kr 159,-
kr 69,-

MUSSERENDE VIN

CP. Cava Brut

kr 295,-

ØL - CIDER - ALKOPOP

Cruiser *div. smaker*

kr 74,-

Pærecider

kr 74,-

Heineken

kr 74,-

Fredrikstad øl

kr 79,-

1/2 liter

kr 68,-

1 glass

kr 58,-

Clausthaler

kr 42,-



APRETIF - DESSERT VIN

Martini Rosso / Bianco

kr 60,-

Campari

kr 60,-

Portvin

kr 60,-

Bristol Cream

kr 60,-

MINERALVANN

Diverse mineralvann

kr 38,-

KAFFE - TE

Espresso / Cappuccino

kr 30,-

Kaffe / Te

kr 23,-



KAFFEDRINKER

Irish Coffe

kr 95,-

Kaffe & Baileys

kr 75,-

À la carte MENY



ØDEGÅRSDKILEN
NORDERHAUGVEIEN 12
1684 VESTERØY

Tlf: 69 37 77 59

Vi arrangerer fest, bryllup, konfirmasjon og catering av beste kvalitet.