



Meny Dyna fyr Vår & sommer 2010.

I tillegg til ansvaret for Dyna, hadde fyrvokteren også tilsyn med Kobbernaglen Lykt, beliggende mellom Dyna og Nakholmen, og Kavringen Fyr ved Hovedøya. Vi har derfor valgt å kalle opp våre tre sammensatte menyer etter disse fyrene. Men du er selvfølgelig velkommen til å sette sammen din egen meny ut fra vedlagt list.

Meny "Kobbernaglen"

Kremet fiskesuppe med basilikum

Serveres med havets frukter.

Ovnsbakt ishavsrøye

Med fennikel & eplekompott, sprø bacon, saus vierge og eple & bete crudité.

Friske jordbær

Serveres med vaniljeis.

Kr. 480,-

Vinforslag:

Forrett: Condes de Albarei Albrino 2008

Bodegas Condes Albarei

Kr. 410,-

Hovedrett: Oberfeld Grüner Veltiner 2008

Petra Unger, Kremstal, Østerrike

Kr. 480,-

Dessert: Fresita

Chile/central vally.

Musserende tilsatt fersk jordbær.

Kr. 330,-

DYNA
FYR

MENY "DYNA"

Kr. 620,-

Pastrami gravet laks

Serveres med kimchi salat, rødbeterpurè og ponzuskum.

Bakt torsk

Med sopprisotto, bakt skorsonerrot, marinert bokchoy og estragon saus.

Dagens utvalg av ost

Mørk sjokolademousse

Serveres med skogsbær kompott.

Vinforslag:

Forrett: Villa Gemma Montepulciano d'Abr 2008

Kr. 460,-

Azienda Agricola Masciarelli, Marrucina, Italia

Hovedrett: Pouilly-Fumé Cuvée Les Chante Alouettes 2007

Kr. 530,-

Domaine Du Colombier, Rhône, Frankrike

Ost: Cotes de Rohn Grands Bois 2008

Kr. 430,-

Domaine Les Grand Bois. Frankrike.

Dessert: Recioto della Valpolicella 2001

Kr. 560,-

Fratelli Bolla, Italia

MENY "KAVRINGEN"

Kr. 690,-

Appelsin og fennikel gravet okse

Med primører, marinert fennikel og sherry gastrique.

Blomkålsuppe

serveres med røkt ishavsrøye, vågrønnsaker og eple skum.

Bakt kveite

Med bønnecasoulet, haricot vert, hvitløkscremè

Og sitrongress saus.

Dagens utvalg av ost

Lun epleterte

Serveres med mocca og sjokolade is.

Vinforslag:

Forrett: Blazic Rebula 2007

Kr. 460,-

Borut Blazic, Slovenia

Suppe: Marsannay Au Champ Salomon 2007

Kr. 650,-

Domaine Charles audoin, Frankrike

Hovedrett: Sancerre Ammonites 2007

Kr. 630,-

Roblin, Frankrike

Ost: Cotes de Rohn Grands Bois 2008

Kr. 430,-

Domaine Les Grand Bois. Frankrike.

Dessert: Royal Tokaji Aszu Blue Label 2000

Kr. 710,-

Ungarn

SMÅMAT FLO OG FJÆRE

Et lite utvalg av fingermat som kan nytes under turen til fyre.

Kr 130,-

VÅRE SKALLDYR

Norsk Hummer serveres naturell eller gratinert

Dagens pris!

1/2 Amerikansk Hummer serveres naturell eller gratinert

Kr. 208,-

Skalldyrfat "flo": dagens fangst skjell og skalldyr

Kr. 590,-

Skalldyrfat "springflo": som flo, men norsk hummer i stedet for amerikansk.

Dagens pris!

Alle skalldyr serveres med nystekt brød, smør, pepperrot yoghurt, aioli og salsa romesco.

FORRETTER

Salat (liten/stor)

Kr.65/88,-

Pannestekt kamskjell

Kr. 155,-

Med jorskokk cremè, vårsalat og trøffel vinagrette.

Appelsin og fennikel gravet okse

Kr. 152,-

Med primører, marinert fennikel og sherry gastrique.

Pastrami gravet laks

Kr. 148,-

Serveres med kimchi salat, rødbetepurè og ponzuskum.

SUPPER

Kremet fiskesuppe med basilikum.

Kr. 106,-

Serveres med havets frukter.

Blomkålsuppe

Kr. 115,-

Serveres med røkt ishavsrøye, vågrønnsaker og eple skum.

DYNA
FYR

HOVEDRETTER

Bakt kveite

Med bønnecasoulet, haricot vert, hvitløkscremè
Og sitrongress saus.

Kr. 295,-

Ovnsbakt ishavsørøye

Med fennikel & eplekompott, sprø bacon, saus vierge og
eple & bete crudité.

Kr. 280,-

Bakt torsk

Med sopprisotto, bakt skorsonerrot, marinert bokchoy
og estragon saus.

Kr. 275,-

Kalvemørbrad

Med bønnecasoulet, haricot vert og vårløksalat,
Hvitløkscremè og sitrongress saus.

Kr. 295,-

Dagens vegetarrett

Kjøkkensjefen setter sammen et smakfullt måltid av de
beste grønnsaker dagen kan by på!

Kr. 198,-

DESSERTER

Ingefær brulè

Serveres med sitrongress sorbè

Kr. 110,-

Mørk sjokolademousse

Med skogsbær kompott.

Kr. 110,-

Lun epleterte

Serveres med mocca og sjokolade is

Kr. 130,-

Dagens utvalg av ost.

Feistelse

En kule sorbet med bær og likør.

Kr. 135,-

Kr. 83,-

Petit fours, små sjokolader.

Kr. 39,-

Friske jordbær (sesongavhengig)

Serveres med vanilje is.

Kr. 120,-

DYNA
FYR

VINKART DYNA

Vi ønsker å anbefale deg og ditt selskap det lille ekstra. Vi har derfor plukket ut noen viner fra vårt vinkart som vi synes passer godt til vår meny.

Ønsker dere et større utvalg er det bare og ta kontakt.

APERITIF

Paul Delane Nature (økologisk)

Paul Delane, Frankrike

Kr 450,-

Joseph Cartron Crémant de Bourgogne Rosé

Joseph Cartron, Frankrike

Kr 460,-

Louis Roederer Brutt

Champagne, Frankrike

Kr 820,-

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Particulière

Champagne, Frankrike

Kr 750,-

Fresita

Chilensk musserende vin tilsatt fersk jordbær.

Kr 330,-

HVITVIN

Chablis des Malandes 2008

Domaine des Malandes, Frankrike

Kr 490,-

Chablis 1er Cru Vau de Vey 2007

Domaine des Malandes, Frankrike

Kr 590,-

Chablis Louis Jadot 2007

Louis Jadot, Frankrike

Kr 570,-

Chablis 1er Cru Fourchaumes Vieilles Vignes 2007

Domaine Laroche, Frankrike

Kr 770,-

Marsannay Au Champ Salomon 2007

Domaine Charles audoin, Frankrike

Kr 650,-

Sancerre Cuvée Les Cailottes 2007

Jean-Max Roger, Frankrike

Kr 530,-

Sancerre Ammonites 2007

Roblin, Frankrike

Kr 630,-

Pouilly-Fumé Cuvée Les Chante Alouettes 2007

Jean-Max Roger, Frankrike

kr 530,-

Turckheim Pinot Gris Reserv 2007

Cave De Turckheim, Alsace, Frankrike

kr 460,-

Domaine Tarquet Chardonnay

kr 390,-

Fr

DYNA
FYR

Domaine Tarquet, Frankrike

Condes de Albarei Albrino 2008

kr 410,-

Bodegas Condes Albarei

Collio Pinot Grigio DOC 2008

kr 510,-

Livon, Friuli-Venezia-Giulia, Italia

Oberfeld Grüner Veltliner 2008

kr 480,-

Petra Unger, Kremstal, Østerrike

Schloss Vollrads Riesling Kabinett Trocken 2007

kr 540,-

Schloss Vollrads, Rheingau, Tyskland

Fritz Riesling 2008

kr 390,-

Gunderloch, Rheinhessen, Tyskland

Blazic Rebula 2007

kr 460,-

Borut Blazic, Slovenia

ROSEVIN

Villa Gemma Montepulciano d'Abr 2008

Kr 460,-

Azienda Agricola Masciarelli, Marrucina, Italia

RØDVIN

Crozes-Hermitage Domaine du Colombier 2007

Kr 550,-

Domaine Du Colombier, Rhône, Frankrike

Côtes du Rhône Domaine Grands Bois 2008

Kr 430,-

Domaine Les Grands Bois, Rhône, Frankrike

Villa Borghetti Valpolicella Classico DOC 2007/2008

Kr 360,-

Pasqua, Veneto, Italia

Barbera d'Alba Negro DOC 2008

Kr 440,-

Negro, Piemonte, Italia

Rosso di Montalcino DOC 2007

Kr 570,-

Castello Banfi, Toscana, Italia

Vino Nobile di Montepulciano 2006

Kr 670,-

Avignonesei, Toscana, Italia

Cecilia Beretta Picàie 2006

Kr 540,-

Azienda Agricola Cecilia Beretta, Veneto, Italia

DYNIA

DESSERTVIN

Chateau Gravas 2001

Sauternes AOC

75 cl Kr 791,-

Muscat de Beaumes-de-Venise 2004

AOC, Cotes de Rohne, Frankrike

75 cl Kr 605,-

Royal Tokaji Aszu Blue Label 2000

Ungarn

50 cl Kr 710,-

Recioto di Soave

Cecilia Beretta, Italia

50 cl Kr 510,-

Recioto della Valpolicella 2001

Fratelli Bolla, Italia

50 cl Kr 560,-

Moscato d'Asti, Cascina Castle`t, Piemonte, Italia

75 cl Kr 340,-

PORTVIN

Quinta de la Rosa Finest Reserve

75 cl Kr 899,-

Taylor's 10 year Tawny

75 cl Kr 790,-

KAFFE/TE

Husets kaffe

Kr 34,-

Te

Kr 34,-

MINERALVANN, JUICE & ØL

Bon Aqua

35 cl Kr 34,-

Diverse Mineralvann

35 cl Kr 34,-

San Pellegrino

75 cl Kr 77,-

Lier gårdspresset natureplemost

50 cl Kr 52,-

Alkoholfritt øl

35 cl Kr 42,-

Borg fatøl

40 cl Kr 62,-

Heineken Pils, fl.

33 cl Kr 58,-

ALKOHOLFRI VIN

Alkoholfri hvit

75 cl Kr 221,-

Alkoholfri rød

75 cl Kr 221,-

DYNA
FYR