



Meny Dyna fyr **Sen Sommer 2011.**

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

Meny "Kobbernaglen"

Kremet fiskesuppe med basilikum

Serveres med havets frukter.

Pannestekt havabbor

Med løkvariasjoner og løpstikkesaas.

Mørk sjokolademousse

Serveres med kirsebærsorbet.

Kr 490,-

Vinforslag:

Forrett: Condes de Albarei Albarino 2009

Bodegas Condes de Albarei, Galicia, DO Rias Baixa, Spania.

Hovedrett: Meneto- Salon Le Petit Clos 2008

Jean-Max Roger, Frankrike.

Dessert: Recioto della Valpol

Fratelli Bolla, Italia.

Kr 410,-

Kr 560,-

Kr 610,-

DYNA
FYR

Meny "Dyna"

Kr 660,-

Laksetrio

Serveres med limekrem, saltbakte rødbeter og reddiksalat.

Pannestekt kveite

Med linser, pommefondant, jordskokk og rødvinssjy.

Dagens utvalg av ost

Pærecarpaccio

Serveres med oliven- og limesorbet og olivenpulver.

Vinforslag:

Forrett: Lacrimarosa Campania IGT 2008

Mastoberardino, Italia

Kr 510,-

Hovedrett: Verdicchio dei Castelli di Jesi

Bucci, Italia

Kr 590,-

Ost: Crozes Hermitage Les Meysonnieres 2007

M. Chapoutier, Frankrike.

Kr 540,-

Dessert: Chateau Gravas

Sauternes, AOC, Frankrike

Kr 791,-

Meny "Kavringen"

Kr 660,-

Skalldyrfat "porte Plateau Lux"

Dagens fangst av skjell og skalldyr.

Serveres med 3 dressinger, brød og smør

Vår lille fristelse

En kule sorbet med frukt og bær, marinert i Cointreau.

Vinforslag:

Til skalldyrfat: Sancerre Ammonites 2008

Roblin, Frankrike

Kr 630,-

Dessert: Moscato d`Asti DOCG 2009

Poderi Marcarini, Italia.

Kr 395,-

DYNA
FYR

Småmat "Flo & Fjære"

Et utvalg av fingermat som kan nytes under turen til fyret.

Kamskjell- og scampispyd, kanapèer med røkelaks og roastbiff.

Kr 130,-

Våre skalldyr

Norsk hummer serveres naturell.

1/2 Amerikansk hummer serveres naturell eller gratinert.

Skalldyrfat "flo", serveres med dagens fangst av skjell og skalldyr.

Skalldyrfat "springflo", som flo, men med Norsk hummer

|

Dagens pris!

Kr 210,-

Kr 595,-

Dagens pris!

Foretter

Salat (liten / stor)

Kremet fiskesuppe

Serveres med havets frukter.

Laksetrio

Med limekrem, saltbakt rødbeter og reddiksalat.

Pannestekt foie gras

Med anderillette, mcadamianøtter og reciotosirup.

Reker

Serveres med majones, dill og sitron.

Kr 68/90,-

Kr 110,-

Kr 155,-

Kr 158,-

Kr 175,-



DYNA
FYR

Hovedretter

Pannestekt havabbor

Med løkvariasjon og løpstikkesaas.

Kr 285,-

Pannestekt kveite

Serveres med linser, pommefondant, jordskokk og rødvinssjy.

Kr 295,-

Oksekotelett

Med bakt rødbeter, løkvariasjon og hvitløkssaas

Kr 295,-

Dagens vegetarrett

Kjøkkenet setter sammen et smakfullt måltid av de beste grønnsakene dagen kan by på!

Kr 198,-

Dessert

Bringebærkrem med svele

Serveres med bringebær- og rømmesorbet

Kr 125,-

Mørk sjokolademousse

Med kirsebørsorbet.

Kr 135,-

Vår lille fristelse

En kule sorbet med frukt og bær, marinert i Cointreau.

Kr 85,-

Dagens utvalg av ost

Petits fours

Hjemmelaget konfekt og småkake.

Kr 140,-

Kr 62,-

Pærecarpaccio

Serveres med oliven- og limesorbet og olivenpulver

Kr 125,-



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 med de sammensatte menyene. Skulle du ønske et større utvalg er det bare og ta kontakt.

Aperitif

Franck Bonville Brut Millesime Grand Cru 2005 Champagne, Frankrike.	Kr 790,-
Paul Delane Natur Paul Delane, Frankrike.	Kr 470,-
Pommery Summertime Champagne, Frankrike.	Kr 950,-
Nicolas Feuillatte Brut Resèrve Particulière Champagne, Frankrike.	Kr 840,-
Bollinger Special Cuvèe Brut Champagne, Frankrike.	Kr 860,-
Tattinger Brut Champagne, Frankrike.	Kr 790,-
Louis Roederer Brut Rose Vintage 2004 Champagne, Frankrike.	Kr 1050,-

Hvite viner

Chablis des Malandes 2009 Domaine des Malandes, Frankrike.	Kr 490,-
Chablis Louis Jadot 2009 Louis Jadot, Frankrike.	Kr 590,-
Chablis Joseph Garnier 2008 Domaine Joseph Garnier, Frankrike.	Kr 530,-
Chablis Saint Martin 2009 Domaine Laroche, Frankrike.	Kr 550,-
Chablis 1er Cru Fourchaumes Vieilles Vignes 2007 Domaine Laroche, Frankrike.	Kr 850,-
Chablis Grand Cru Les Clos 2006 Domaine Laroche, Frankrike.	Kr 1350,-
Bourgogne Blanc "Les Setilles" 2009 Domaine Olivier Leflaive, Frankrike.	Kr 620,-
Bourgogne Blanc "Les Champlains" 2008 Simon Bize & Fils, Frankrike.	Kr 550,-
Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2007 Merlin, Frankrike.	Kr 630,-


Marsannay Au Champ Salomon 2009 Domaine Charles Audoin, Frankrike.	Kr 680,-
Pouilly Fuissé Terroir de Fuissé 2007 Merlin, Frankrike.	Kr 870,-
Sancerre Cuvée Les Cailottes 2008 Jean-Max Roger, Frankrike.	Kr 540,-
Sancerre Ammonites 2008 Roblin, Frankrike.	Kr 630,-
Pouilly Fumé Silice 2009 Château Du Nozet, Frankrike.	Kr 670,-
Menetou-Salon Le Petit Clos 2008 Jean-Max Roger, Frankrike.	Kr 560,-
Turckheim Pinot Gris Réserve Cave De Turckheim, Frankrike.	Kr 450,-
Les Elements Riesling Domaine Bott-Geyl.	Kr 510,-
Domaine Tariquet Chardonnay 2009 Domaine Tariquet, Frankrike.	Kr 380,-
Schloss Vollrads Riesling Kabinett Trocken 2009 Schloss Vollrads, Tyskland.	Kr 560,-
Kloster Eberbach Baiken Riesling 2009 Kloster Eberbach, Tyskland.	Kr 470,-
Fritz Riesling 2009 Gunderloch, Tyskland.	Kr 410,-
Collio Pinot Grigio DOC 2009 Livon, Italia.	Kr 510,-
Greco de Tufo 2009 Mastroberardino, Italia.	Kr 540,-
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2009 Bucci, Italia.	Kr 590,-
Condes de Albarei Albarino 2009 Bodegas Condes de Albarei, Galicia, DO Rias Baixas, Spania.	Kr 410,-
Santiago Ruiz Albarino 2009 Bodegas Santiago Ruiz, Galicia, DO Rias Baixas, Spania.	Kr 570,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2010 Blenheim, Marlborough, New Zealand.	Kr 660,-
Klein Constantia Sauvignon Blanc 2008 Klein Constantia, Sør-Afrika.	Kr 530,-

Rosèvin

Lacrimarosa Campania IGT 2008 Mastroberardino, Italia.	Kr 510,-
Domaine Tariquet 2009 Domaine Tariquet, Frankrike.	Kr 360,-

DYNA
FYR

Røde viner



Côte de Brouilly Terres Dorées 2009 <i>Jean-Paul Brun, Frankrike.</i>	Kr 510,-
Côtes du Rhône Domaine Grands Bois 2009 <i>Domaine Les Grands Bois, Frankrike.</i>	Kr 460,-
Crozes Hermitage Les Meysonnieres 2007 <i>M.Chapoutier, Frankrike.</i>	Kr 540,-
Barbera d`Aba Superiore DOC 2008 <i>Fenocchio, Italia.</i>	Kr 480,-
Dolcetto d`Alba DOC 2009 <i>Azienda Agricola Roagna, Italia.</i>	Kr 500,-
Cecilia Beretta Ripasso Superiore 2008 <i>Cecilia Beretta, Italia.</i>	Kr 510,-
Muga Reserva 2006 <i>Bodegas Muga, Rioja, Spania.</i>	Kr 580,-
Punto Alto Pinot Noir 2007 <i>Laroche vina Punto Alto, Chile.</i>	Kr 590,-

Dessertvin

Chateau Graves 2007 <i>Sauternes AOC, Frankrike.</i>	Kr 791
Muscat de Beaumes-de-Venise 2008 <i>AOC, Cotes de Rohne, Frankrike</i>	Kr 695,-
Royal Tokaji Aszu Blue Label 2006 <i>Ungarn</i>	Kr 710,-
Recioto di Soave 2007 <i>Cecilia Beretta, Italia</i>	Kr 620,-
Recioto della Valpolicella 2001 <i>Fratelli Bolla, Italia</i>	Kr 610,-
Moscato d`Asti DOCG 2009 <i>Podere Marcarini, Italia.</i>	Kr 395,-

DYNA
FYR