

WWW.HOSMOI.NO

📍 [FACEBOOK.COM/HOSMOIRESTaurant](https://www.facebook.com/HOSMOIRESTaurant)

© #HOSMOI



Moj

LUNCH

HUÎTRE 50,-

Østers "Rockefeller", gratinert med spinat og Pernod

Gratinated oyster Rockefeller with spinach and Pernod

INNEHOLDER: BLØTDYR, MELK

TARTARE 279,-

Nykuttet tartar av hjort, gravet eggeplomme,
skogsoppmajones, syltet sennepsfrø og trøffel fries

Veal tartar, cured egg yolk, mushroom mayonnaise,

pickled mustardseeds and truffle fries

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT

CHAMPIGNON 225,-

Kremet skogsopp servert på grillet toast, parmesan og urtesalat

Creamy mushrooms, grilled toast, parmesan and herb salad

INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), MELK

CHÈVRE CHAUD 245,-

Gratinert fransk chèvre, toast, eikeblad, tomat,
syltet løk, valnøtter og fransk vinaigrette

Gratinated chevre, toast, salad, tomatoes, onion, walnuts and french vinaigrette

INNEHOLDER: HVETE, MELK, VALNØTTER, SENNEP, SULFITT

MOULES FRITES 255,-

Klassisk moules frites, pommes frites og aioli

Moules Frites Classic, pommes frites and aioli

INNEHOLDER: BLØTDYR, SENNEP, EGG, SULFITT

MORUE 225,-

Steambun, fritert torsk, marinert rødkål, tartarsaus og chili fries

Steambun with deep fried cod, red cabbage, tartar sauce and chili fries

INNEHOLDER: FISK, GLUTEN (HVETE), EGG, SULFITT, SENNEP

PLATE DE JOUR 195,-

Dagens rett: Spør din servitør

Today's dish – Ask your waiter

POISSON DE JOUR 275,-

Dagens hvite fisk med sesonginspirert tilbehør

Today's catch from the sea, seasonal garnish

INNEHOLDER: SPØR DIN SERVITØR

Desserten

CHOCOLAT 149,-

Lun sjokolade krem, syltet plommer,
sjokoladejord og tindved gel

*Chocolate espuma, pickled plum, chocolate «soil»
and sea buckthorn gel*

INNEHOLDER: MELK

PETIT FOUR 99,-

Kjøkkenets søte overraskelser

Sweets from the kitchen

INNEHOLDER: SPØR DIN SERVITØR

UTVALG AV OSTER 220,-

Dagens utvalg av oster.

Saltkjeks, knekkebrød og sesongens tilbehør

Selection of chese, sesonal garnish

INNEHOLDER: HAVRE, RUG, HVETE, SULFITT, MELK, SESAMFRØ

FATØL

CB 0,3l / 0,5l 95,- / 130,-

INNEHOLDER: BYGG

MOIPA, Hunsfos 0,4l 139,-

INNEHOLDER: BYGG, HVETE

FLASKER

Hunsfos PM1 Sitrongrass Lager 0,33l 115,-

INNEHOLDER: BYGG

Hunsfos Golden IPA 0,33l 115,-

INNEHOLDER: BYGG

Hunsfos Direktørens Skau 0,33l 139,-

INNEHOLDER: BYGG, HVETE

Nøgne Ø Saison 0,33l 135,-

INNEHOLDER: BYGG, HVETE

Nøgne Ø Two Captain 0,33l 149,-

INNEHOLDER: BYGG, HVETE

Nøgne Ø Brown Ale 0,33l 135,-

INNEHOLDER: BYGG, HVETE

CB Lite 0,5l 130,-

INNEHOLDER: BYGG

Heineken 0,33l 112,-

INNEHOLDER: BYGG

Sol 0,33l 112,-

INNEHOLDER: BYGG

Weihenstephaner 0,5l 149,-

INNEHOLDER: HVETE

Nix & Nada, Homborsund 0,33l 89,-

Alkoholfritt øl

INNEHOLDER: BYGG

MINERALVANN

Bergamott & Lime,

Grimstad Brusfabrikk 69,-

Sitron-Ingefær,

Grimstad Brusfabrikk 69,-

Appelsin, Grimstad Brusfabrikk 69,-

Rabarbrasaft fra Skraastad 69,-

Bringebærsaft fra Skraastad 69,-

Eplemost 59,- / 195,-

PURE WATER med og uten bobler så
mye du vil igjennom hele måltidet 39,-

KAFFE & TE

Mauricio Rosales, Guatemala,

Sørlandets Kaffebrenneri

Presskanne 59,- inkl påfyll

ESPRESSOBASERT

Stefano Um, Brasil, Sørlandets Kaffebrenneri

Espresso 50,- / 60,-

Americano 50,- / 60,-

Latte 55,- / 65,-

Cortado 50,- / 60,-

Macchiato 55,- / 65,-

Cappucino 55,- / 65,-

PREMIUM TE

English Black 55,-

Bringebær-Mint 55,-

MUSSERENDE VIN

André Clouet Selection Moi Brut N.V. 195,- / 995,-

Contesse Prosecco Brut N.V. 125,- / 595,-

HVITVIN

Domaine de Bellene Savigny-lès-Beaune Blanc 2020 225,- / 1095,-

Domaine Roland Tissier Sancerre 2021 165,- / 795,-

Domaine Haute Févrie Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2020 145,- / 695,-

Weingut Schloss Lieser Riesling Trocken QBA 2021 135,- / 645,-

Artero Macabeo – Verdejo 2021 125,- / 595,-

RØDVIN

Potel Aviron Morgon Côte du Py 2020 150,- / 745,-

G.D. Varja Monterustico Rosso 2019 140,- / 695,-

Toscana Rosso Piccini 2020 125,- / 595,-

ROSÉVIN

Domaine de la Fouquette Côtes de Provence Rosée d'Aurore 2021 130,- / 645,-