

WWW.HOSMOI.NO

📍 FACEBOOK.COM/HOSMOIRESTAURANT

© #HOSMOI



হোময়

LUNCH

ØSTERS: VELG DIN KVALITET

Serveres med grillet sitron, mignonette og fermentert hotsauce

Oysters with lemon, mignonette and hotsauce

Franske, de Celine 45,-

Irske, Ostra Regal 45,-

INNEHOLDER: BLØTDYR, SULFITTER

SIGNATUR SASHIMI PÅ LAKS 245,-

Auroralaks, ponzu, koriander, vårløk, agurk
og pepperrøt fra Tronds hage

Signature salmon sashimi, ponzu, coriander, scallions, cucumber and horesradish

INNEHOLDER: FISK, SOYA, SULFITT, SESAM

FERSKE REKER 400G 325,-

Surdeigsbrød, majones, sitron, dill

Fresh shrimps, bread, mayonnaise, lemon and dill

INNEHOLDER: SKALLDYR, SENNEP, EGG, GLUTEN (HVETE)

REBECCAS SOMMERSALAT 239,-

Grillet hjertesalat og sprø rødkål med bakt søtpotet, fetaost, ristet
kikerter, syltet løk, balsamico-vinaigrette og rømmedressing a'part

*Grilled salad, crispy cabbage, sweet potato, feta cheese, chickpeas,
onion, balsam vinaigrette and sourcream dressing apart*

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT, 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

BURRATA 285,-

- Perfekt for deling på 2 -

Fersk burrata fra Osteverkstedet, tomat,
basilikum, pinjekjerner og jomfruolje

Fresh local burratta, tomatoes, basil, pinenuts and xtra virgin oil

INNEHOLDER: MELK, PINJEKJERNER

DAGENS FISK 275,-

Dagens hvite fisk, sesongens grønt, «brent» fløtesaus,
småpotet med beurre monte, urter og parmesan

*Today's catch from the sea, seasonale greens, cream sauce
and small potatoes with beurre monte, herbs and parmesan*

INNEHOLDER: FISK, MELK, SULFITT

BLÅSKJELL 275,-

Asiatiske blåskjell, kokosmelk, sitrongress,
koriander, vårløk og chili fries

Moules frites "asian style" coriander, lemon grass, scallions and chili fries

INNEHOLDER: BLØTDYR, EGG, SENNEP

BURGER 150 GR 289,-

- Stekes medium -

Nykvernet burger på brisket og høyrygg av storfe.
Grillet brioche, cornichons, syrlig rødkål, chilimajones,
cheddar og trøffelries

*Freshly grounded beef burger of brisket and chuck, brioche,
cornichons, cabbage, chili mayonnaise, cheddar and truffle fries*

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

Dessert

VALHRONA MELKESJOKOLADEMOUSSE 175,-

Sesongens bær, mørk sjokolade, karamellsaus
med bourbon, havre crunch

Valhrona chocolate creme, seasonale berries, caramel sauce and oat crunch

INNEHOLDER: MELK, GLUTEN (HVETE, HAVRE)

SOMMERDRØM 119,-

Rørte sommerbær, fløterand fra Åmli gårdsmeieri,
hvit sjokolade og mynte

Summerberries, panna cotta, white chocolate and mint

INNEHOLDER: MELK

FATØL

CB 0,3l / 0,5l	89,- / 126,-
INNEHOLDER: BYGG	
MOIPA, Hunsfos 0,4l	139,-
INNEHOLDER: BYGG, HVETE	
Heineken ICE 0,25l	85,-
INNEHOLDER: BYGG	

FLASKER

Hunsfos PM1 Sitrongrass Lager 0,33l	115,-
INNEHOLDER: BYGG	
Hunsfos Direktørens IPA 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	126,-
INNEHOLDER: BYGG	
Heineken 0,33l	112,-
INNEHOLDER: BYGG	
Sol 0,33l	112,-
INNEHOLDER: BYGG	
Fruli 0,33l	129,-
<i>Belgisk fruktøl med jordbær, serveres med isbiter</i>	
INNEHOLDER: HVETE	
Nix & Nada, Homborsund 0,33l	89,-
<i>Alkoholfritt øl</i>	
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

<i>Mauricio Rosales, Guatemala,</i>	
<i>Sørlandets Kaffebrenneri</i>	
Presskanne	59,- inkl påfyll

ESPRESSOBASERT

<i>Stefano Um, Brasil, Sørlandets Kaffebrenneri</i>	
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 2020	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,-
---	---------------