

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 pepperrot fra Tronds hage

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

INNEHOLDER: FISK, SOYA, SULFITT, SESAM

KALVETARTAR 245,-

Kvernet kalv, syltet sennepsfrø, skogsoppmajones,
saltet miniagurk og karse. Trøffel frites à part

*Veal with pickled mustard seeds, mushroom mayonnaise,
salted mini cucumber and watercress. Truffle fries à part*

INNEHOLDER: SULFITT, SENNEP, EGG

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

GOURMET TOMAT 255,-

Lokale tomater, nykuttet St. Kristina Coppa skinke,
basilikum, olivenolje og parmesan

Fresh local "gourmet" tomatoes, St. Kristina cured ham, basil, oliveoil and parmean

INNEHOLDER: MELK, PINJEKJERNER

DAGENS FISK 275,-

Dagens hvite fisk, sesongens grønt, beurre blanc, reddalspotet med beurre monte, urter og parmesan

Today's catch from the sea, seasonale greens, beurre blanc 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. Toastet brioche, cornichons, syrlig rødkål, chilimajones, cheddar og trøffelries

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

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

Dessertes

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)

SESONGENS FRISTELSE 125,-

Kokkene disket opp med sesongens gode råvarer med søte og spennende smaker

Today's sweet with seasonal ingredients

INNEHOLDER: SPØR DIN SERVITØR

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,-

Belgisk fruktøl med jordbær, serveres med isbiter

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,-

Bringingbærsaft 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,-

Bringingbær-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,-