



Gledeshuset Restaurant

Meny

Vannmelonsalat
serveres med
feta, granateple, sesam og
Risendal honning fra Kistefoss.

185,-

Allergener: Sesam, laktose, melk,
sennep og sulfitt.

Tabla de quesos y enbutidos.
Jamon Serrano, coppaskinke, salami fra
Hadeland Viltslakteri, manchego, brie,
oliven, surdeigsbrød og aioli.

295,- pr pers.



Allergener: Gluten, sulfitt, laktose, melk og egg.

Gledeshuset Restaurant

Tapas

Focaccia

85,-

Serveres med aioli og
pisket smør.

Allergener: Gluten, melk
og egg

Pimientos de padron.

89,-

Små grønne friterte paprika
m/havsalt og rødbetchips.

Allergener: Spor av gluten

Oliven & Manchego

89,-

Vår blanding av oliven toppet
med manchego.

Allergener: Melk, laktose og
sulfitt

Gambas al ajillo.

165,-

Scampi med
hvitløk og chili.

Allergener: Sulfitt, skaldyr

Chorizo al vino rojo.

160,-

Stekt chorizo i rødvin.

Allergener: Melk, sulfitt

Pinchos De Carne.

185,-

2 grillspyd med indrefilet av
okse.

Marinert med husets marinade

Allergener: Sulfitt

Gledeshuset Restaurant

Tapas

Patatas Bravas.

135,-

Friterte poteter med aioli, chillisaus og persile.

Allergener:Egg,spor av gluten og sulfitt

Ensalada Mixta

125,-

Agurk,salat,rødløk og tomat.

Serveres med balsamico vinaigrette.

Allergener:Sulfitt

Albondigas con salsa de tomate.

160,-

Spanske kjøttboller av okse med ferske urter i tomatsaus.

Allergener:Egg og sulfitt

Champinones con ajillo blanco.

130,-

Serveres i en olje av hvitløk, hvitvin & chilli.

Allergener:Sulfitt

Queso Frito.

195,-

Fritert brie panert med pankò. Serveres med aioli og sitron.
Servert med honning og fluid gele. Allergener:Gluten,bløtdyr,egg og sitrus

Allergener:Gluten,melk

Calamares.

165,-



Gledeshuset Restaurant

Meny

Ovnsbakt Kveite

med sesongens grønnsaker,
ovnsbakte poteter med urter
og hollandaise saus.

425,-

Allergener:
Melk, laktose og sitrus.

Solomillo.

Indrefilet m ovnsbakte grønnsaker.
Velg mellom
bearnaise eller peppersaus
pommes frites eller stekte poteter.

445,-

Allergener:
Laktose, melk, sulfitt og egg





Gledeshuset Restaurant

Menu

Angus Cheddar Burger

med

salsa, karamelisert løk, salat, tomat og bacon.

Serveres med pommefrites,
ketchup og aioli.

355,-

Allergener:

Gluten, sulfitt, laktose, melk og egg



Gledeshuset Restaurant

Drikke

Øl på fat:

Frydenlund pils

119/129,-

Frydenlund Juicy Ipa

149,-

Brooklyn lager

149,-

Kronenbourg 1664 blanc

149,-

Vin:

Husets rødvin glass/flaske:

149/695,-

Husets hvitvin glass/flaske:

149/695,-

Husets rose glass/flaske:

149/695

Husets musserende glass/flaske:

139/645

Øl på flaske:

Corona

119,-

Carlsberg

119,-

Ringnes Lite

119,-

Div cider

119,-

Lettøl:

Brooklyn special effects

69,-

Kronenbourg 1664 blanc

69,-

Munkholm

69,-

A delicate watercolor floral border surrounds the central text. It features various flowers in shades of pink, orange, and purple, along with green leaves and thin, winding stems. The style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

Gledeshuset Restaurant Menu

Gledeshuset Restaurant

Drikke

Mineralvann

56,-

Røyse Juice

Eple

65,-

Iste Lipton

Sitron/Fersken

56,-

Alkoholfri vin/drink

Hvit/Rød

99,-

Drink sur/søt

119,-

Kaffe

Presskanne kaffe

54,-

Cappuccino

52/62,-

Caffe Latte

52/62,-

Espresso

44/48,-

Americano

52/62,-

Iskaffe

64,-

Kaffesmak

8,-

Te i kanne

52,-



Gledeshuset Restaurant

Dessert

Creme Brulee

155,-

Allergener:
Melk, laktose og egg.

Sjokoladefondant med vaniljeis.

165,-

Allergener:
Gluten, laktose, melk,
egg og spor av hasselnøtter.

