

Meny  
Gledeshuset

Gledeshuset

# TAPAS OG SMÅRETTER

<b>Wagyu</b> 30g stekt ekte Japansk Wagyu entrecote i a5 kvalitet, den høyeste graden et stykke kjøtt kan oppnå. Servert med Sibirsk caviar og granateple. en perle for smakssansene (fisk)	295,-
<b>Kalamares</b> Akkarringer i tempura, fritert og servert klassisk med sitron og aioli. (gluten, sitrus og egg)	125,-
<b>Queso frito</b> Fritert brie panert med panko mel, servert med akasie honning og blåbær syltetøy (gluten og melk)	145,-
<b>Caprese salat</b> Buffalo mozzarella, biffomat, oliven, løk og balsamic glaze (melk og sulfitt)	125,-
<b>Pinchos de Carne</b> 2 grillspyd med indrefilet av okse fra Uruguay, grillet med husets marinade.	185,-
<b>Oliven &amp; Manchego</b> Vår blanding av oliven toppet med manchego	89,-
<b>Ost og spekeplanke (minimum 2 personer)</b> Et lite utvalg av dagens spekemat og ost (gluten og melk)	195,- pr pers.
<b>Spanskeplanke (minimum 2 personer)</b> Iberico skinke, Lomo(speket ytrefilet av frilandsgris,) moden corizo manchego, oliven med tilbehør. (gluten og melk)	285,- pr pers.
<b>Focaccia</b> Serveres med aioli og pisket smør (Melk, hvete, egg, gluten)	80,-
<b>Pimientos de Padron</b> Små grønne friterte paprika m/havsalt og rødbetchips	89,-
<b>Patatas Bravas</b> Friterte poteter med aioli, chilisaus (sterk) og persille (Egg.)	129,-
<b>Baconsurrede Dadler</b> Grillede dadler med bacon	110,-
<b>Spareribs</b> Spareribs med mais og barbeque-glaze (Melk)	150,-
<b>Champignon med hvitløk og chili</b> Serveres i en olje av hvitløk, hvitvin og chili (sulfitt)	125,-
<b>Gambas al ajillo</b> Scampi med hvitløk og chiliolje (skaldyr)	160,-
<b>Chorizo al Vino</b> Chorizo pølse stekt i rødvin. (melk,sulfitt)	155,-
<b>Albondigas</b> Spanske kjøttboller av okse i tomatsaus med ferske urter (Egg)	150,-

# SPEKEMAT OG TILBEHØR

## Paleta Ibérico de Bellota (forbein)

Grisene har beitet i fjellene i sydvest Spania og spist det de finner, samt 10 kilo eikenøtter i den perioden som kalles Montanera. Grunnet stor bevegelse er marmoreringen i kjøttet fantastisk og smaken preges av godt infiltrert fett. Rasen kalles Iberisk. Skinken er lagret i minst 36mnd. Smelter på tungen og egner seg godt til musserende.

30gram 125,-  
60gram 230,-

## Jamón Ibérico Bellota de Pata Negra

Fløyelsmyk smaksopplevelse.  
100% Etiqueta Negra den eneste som kan kalles Pata Negra av de iberiske variantene.  
Skinken er modnet 48 mnd  
Rasen kalles «oliventre på fire ben», men opprinnelsen er «Sus Mediterraneus».  
Passer spesielt godt til manchego, noen oliven og mandler akkompagnert av en god musserende.

30gram 145,-  
60gram 275,-

## Lomo Ibérico de Belotta

Dette er virkelig en smaksopplevelse for den kresne.  
Fremstilt fra hel ytrefilet av Iberisk gris. Saltet og krydret med sort pepper for hånd på tradisjonell måte.  
Med den umiskjennelige smaken av eikenøtt.  
Bortskjemt med naturlig tørking i fire til seks måneder, inntil hver fileten når sin optimale modenhet.

30gram 130,-  
60gram 240,-

## Jamon Serrano Gran reserva

Skinken har modnet mellom 16 og 18 mnd .  
Er nydelig å spise kun slik den er med litt manchego ost og noen oliven.

30gram 110,-  
60gram 200,-

## Modnet og speket chorizo

Salt, moden chorizo fra huset, passer godt ved siden av litt kraftig ost sammen med annen spekemat.

30gram 80,-  
60gram 150,-

## Langtidsmodnet Svinenakke

Hadeland Viltslakteri vant gull i NM med denne svinenakken i klassen Spekekjøtt. Den er en nydelig marmorert med masse smak.

30gram 90,-  
60gram 170,-

## Speket And fra Gledeshuset (Carlos)

En liten delikatesse vi er stolte av at lages her på stedet.  
Det er salt speket og modnet and, passer godt sammen med en øl eller spansk rødvin. (serveres kun her)

30gram 130,-

## Serrano Bodega

Serrano skinke modnet 9-11 måneder på tradisjonell måte.  
Perfekt til foccacia, tapas eller bare som snacks

60gram 150,-

## Garcia Baquero Manchego 6mnd

Ekte manchego produsert av 100 % sauemelk fra sauerasen Manchega, og kommer fra et utvalg godkjente gårder i La Mancha regionen i sørøst Spania. Denne osten er "Curado" som betyr at den er modnet i minimum 6 måneder. Er kåret til spanias beste manchego flere år på rad. Den har vunnet gull og sølv premier i "World Cheese Awards" er spesielt god til tapas .

40gram 95,-

## Dagens lille Ostefat

Et utvalg av de ostene vi har på huset. (spør din servitør)

150gram 165,-

Gledeshuset

Gledeshuset

Gledeshuset

# TAPAS PAKKER

## Storælva Smakepakke

395,-

### Focaccia

Serveres med aioli og pisket smør

(Melk, hvete, egg, gluten)

### Caprese salat

Buffalo mozzarella, biffomat, oliven, løk og balsamic glaze

(melk og sulfitt)

### Baconsurrede Dadler

Grillede dadler med bacon

### Patatas Bravas

Friterte poteter med aioli, chilisaus (sterk) og persille

(Egg.)

### Gambas al ajillo

Scampi med hvitløk og chiliolje

(skaldyr)

### Pimientos de Padron

Små grønne friterte paprika m/havsalt og rødbetchips

### Spareribs

Spareribs med mais og barbeque-glaze

(Melk)

### Albondigas

Spanske kjøttboller av okse i tomatsaus med ferske urter

(Egg)

## Lille Fossepakken

265,-

### Focaccia

Serveres med aioli og pisket smør

(Melk, hvete, egg, gluten)

### Caprese salat

Buffalo mozzarella, biffomat, oliven, løk og balsamic glaze

(melk og sulfitt)

### Patatas Bravas

Friterte poteter med aioli, chilisaus (sterk) og persille

(Egg.)

### Baconsurrede Dadler

Grillede dadler med bacon

### Albondigas

Spanske kjøttboller av okse i tomatsaus med ferske urter

(Egg)

Gledeshuset

Gledeshuset

Gledeshuset

# HOVEDRETTER

200g Indrefilet fra Uruguay serveres med  
bèrnaisesaus, pommes frites eller gratinerte  
poteter og stekte grønnsaker.  
(egg, melk)

385,-

200g Indrefilet fra Uruguay serveres med rødvinns  
reduisert grønn peppersaus, pommes frites eller  
gratinerte poteter og stekte grønnsaker.  
(egg, melk, sulfitt)

395,-

Saftig Angus storfeburger med ost, salsa, salat,  
husets syltede rødløk og  
pommes frites.  
(Gluten, melk, sennep og egg)

265,-

Langtidsstekte spareribs servert med friterte  
poteter, coleslaw, mais og grillede cherytomater.  
(Melk, egg, sennep)

325,-

# SMÅDIGG

Taco Trio

210,-

Tre forskjellige små taco servert med:

Pulled pork og øksekjøtt:

pico de gallo, salsa, løk, tomat, hvitløk, lime,  
jallepeno og Koriander

Scampi med:

Chilli saus, hoisin, ponsu, lime, løk, chilli  
honning, mango, soya, avokado, ingefær og  
koriander.

Alle serveres på små hvete tortilla.

(gluten, skaldyr og sulfitt)

Gledeshuset

Gledeshuset

Gledeshuset

# DESSERT OG LITT TIL

Platano Frito 135,-

Vaniljeis med skiver av fritert banan,  
sjokoladegjord og hjemmelaget salt karamell saus  
(Melk, egg og spor av nøtter)

Sjokolademousse 135,-

Med sjokoladecrumble, bringebærcoluis,  
fruktskum, skogsbær fluidgele  
og epleperler.  
(Melk, spor av nøtter, gluten og egg)

## Drikke

### Øl og lettøl

På fat:

Frydenlund pils	119,-
Kronenbourg 1664 Blanc	139,-
Brooklyn Lager/IPA	139,-
Frydenlund Juicy IPA	139,-

På Flaske:

Corona	119,-
Carlsberg	119,-
Rignes Lite (Glutenfri) 4,3	119,-
Brooklyn Special Effects 0,4%	69,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	69,-
Munkholm Original alkoholfri 0,0%	69,-

Kaffe og kaffedrinker:

Kaffe/TE	44,-
Capuchino	54,-
latte/med smak	59,-
Espresso	44,-

Med alkohol:

Irish Coffe	149,-
Amaretto Coffe	149,-
Kaffe og Baileys	149,-
Espresso martini	159,-

### Husets viner

	Glass/Flaske
Husets rødvin	129,-/595,-
Husets hvitviner	129,-/595,-
Husets Prosecco Vino spumante	129,-/595,-
Husets Rose	129,-/595,-

### Mineralvann

På flaske;

Solo	54,-
Coca Cola/Zero Sugar	54,-
Pepsi Max	54,-
7 up Zero	54,-
Sprite	54,-
Eplemost	54,-
Villa uten sukker	54,-
Solo Super	54,-

På Glass:

Liereple Eplemost fra Egge Gård	54,-
Alkoholfri drink søt eller syrlig	99,-

(spør din servitør)

Gledeshuset

Gledeshuset

Gledeshuset