



*Sommer, sol og en
iskald Dillingæ!*

RESTAURANTHUSET KAST LOSS
STRANDGATA 23 | 4950 RISØR | TLF. 37 15 07 77
POST@STRANDGATA.COM
WWW.STRANDGATA.COM

layout Nina Akersveen | trykk Erik Tanche Nilssen as

M

E

N

Y

Dill1

SMÅRETTER

☞ SERVERES FREM TIL KL. 17.00

MOULES FRITES

Friske, hvitvinsdampede blåskjell med hint av chili, lime og hvitløk servert med pommes frites. **Kr. 195,-**
Sulfitter, bløtdyr og hvetegluten.

TAGLIATELLE MED FISK OG SKALLDYR

Pasta med skalldyr og fersk fisk i en kremet skalldyrsaus. Serveres med brød. **Kr. 179,-**
Melk, fisk, egg, skalldyr, bløtdyr og hvetegluten.

SPEKELAKS

Vår egen spekelaks servert med løkringer, rømme, urtebakte poteter og flatbrød. **Kr. 179,-**
Hvetegluten, sennepsfrø, selleri og melk.

Noen nyheter FRA HAVET

FISH & CHIPS

Frityrstekt, linefanget torsk med pommes frites og hjemmelaget remulade. **Kr. 189,-**
Hvetegluten, fisk og egg.

PANNESTEKT ØRRET

Fersk, pannestekt ørret servert med fransk potetsalat. **Fisk, sennep. Kr. 195,-**

KYLLINGSALAT

Saftige stykker med stekt kyllingbryst fra Vestfoldfugl, sprøstekt bacon, pesto og brødkrutonger. **Kr. 165,-**
Hvetegluten og pinjekjerner.

ANGUSBURGER

En solid burger med cheddar, tomat, løk, sylteagurk, BBQ-saus og aioli. Serveres med pommes frites. **Kr. 195,-**
Sesam, hvetegluten og melk.

KYLLINGBURGER

Servert med karridressing, salat, tomat, løk og pommes frites. **Hvetegluten, spor av sesamfrø og egg. Kr. 155,-**

CLUB SANDWICH

Sandwich med salat, kylling, bacon, tomat, karridressing, løk og potetgull. **Kr. 185,-**
Hvetegluten og egg.

KLASSISK BIFFSMØRBRØD

Et saftig stykke entrecôte med løk, sylteagurk og aioli. **Melk, hvetegluten, sennep og egg. Kr. 179,-**

SUPPE

HUSETS FISK OG SKALLDYRSUPPE

Vår kjente suppe som har vært på menyen siden åpningen i 1986. En kremet, godt krydret suppe med fersk fisk, blåskjell og reker. Serveres med brød og smør. **Kr. 175,-**
Hvetegluten, fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sesam og melk.

PIZZA

☞ SERVERES FREM TIL KL. 23.00

Velg mellom Italiensk bunn (1-2 personer) og Amerikansk bunn (2-4 personer)
Ekstra: Hvitløksdressing, salsa, ekstra ost.



DEN ORIGINALE

Marinert biffkjøtt, sjampinjong, løk og paprika. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

ESPAÑOL

Chorizopølse, soltørkede tomater, oliven, pesto og ruccula. Italiensk bunn **kr. 194,-** / Amerikansk bunn **kr. 269,-**

Prøve disse?

ROBBAN SPESIAL

Biffkjøtt, kylling, skinke, pepperoni, løk, jalapeños og sjampinjong. Italiensk bunn **kr. 203,-** / Amerikansk bunn **kr. 289,-**

ITALIANO

Parmaskinke, løk, pesto og ruccula. Italiensk bunn **kr. 190,-** / Amerikansk bunn **kr. 261,-**

TRØNDERPIZZA

Hjemmelaget spekelaks, rødløk, rømme og ruccula. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

CAJUN

Kylling, purre, mais og cajunkrydder. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

HAWAII

Pepperoni og ananas. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

VEGETAR

Soltørkede tomater, mais, oliven, rødløk, paprika og sjampinjong. Italiensk bunn **kr. 174,-** / Amerikansk bunn **kr. 243,-**

CAPRICCIOSA

Skinke, sjampinjong og løk. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

MEXICANO

Tacokjøttdeig, løk, nachochips og jalapeños. Italiensk bunn **kr. 184,-** / Amerikansk bunn **kr. 254,-**

ALLERGENER

Alle pizzaer inneholder gluten og laktose. I tillegg inneholder Español sennep og nøtter mens Italiano inneholder nøtter og Trønderpizzaen inneholder fisk.

Tillegg for glutenfri bunn **kr. 30,-**



VIN I FLASKE OG GLASS

Nyhet!

I år kan du kjøpe glass med vin i to størrelser.

Velg mellom medium (15 cl)
eller stort glass (25 cl).



HVITVIN

Yvon Mau Chardonnay	440,-	89,-	149,-
Lamberti Pinot Grigio	440,-	89,-	149,-
Val de Mery Petit Chablis	540,-	115,-	189,-

ROSEVIN

Sierra Cantabria Rosado	460,-	94,-	156,-
-------------------------	-------	------	-------

RØDVIN

Yvon Mau Merlot	440,-	89,-	149,-
-----------------	-------	------	-------

MUSSERENDE VIN

Prosecco	460,-	95,-	
Lanson Black Label, champagne	895,-		

FATØL



Arendals 1839 GRØNN

Arendals Bryggeri er landets nest eldste og har brygget øl siden 1839. Med Arendals Grønn har bryggeriet gjenskap 60-tallets flaggskip. Denne pilsen er lys og rav-gul i farge. Ølet har et svakt fruktig preg og en behagelig avbalansert bitterhet.

Arendals Grønn er den perfekte sommerpils.

0,33 🍷 65,- | 0,5 🍷 88,-

JOHN DILLINGÆ JUBILEUMSØL

*Brygget med ustyrtelig glede
for Strandgatas tørste sjeler!*

I år fyller Kast Loss 30 år og Peterhead Bar 20 år.

I den forbindelse har vi lansert en egen øl oppkalt etter Risørs største byorginal John Dillinger som var en kjent skikkelse i bybildet frem til midten av 1970-tallet. Jubileumsølet er en pilsner med litt mer smak og karakter enn det som er vanlig for øl i denne klassen. John Dillingæ Jubileumsøl er blitt meget godt mottatt og er i dag vår mest solgte fatøl.

0,33 🍷 65,- | 0,5 🍷 88,-

PERONI

Manges favorittpils på Pir 1. Peroni Nastro Azzurro (blått bånd), er en italiensk premium øl med strågul farge. Smaksmessig har Peroni en lett, søtlig, italiensk stil med innslag av sitrus.

Peroni er ett av de virkelig store ølmerkene i Europa.

0,33 🍷 69,-

KONA LONGBOARD

Longboard er en forfriskende lager fra Hawaii. Gjæret og lagret i fem uker ved lave temperaturer for å gi ølet sin særdeles myke smak. En delikat, lett krydret humle aroma utfyller maltet i dette ølet.

0,40 🍷 87,-



FOUNDERS ALL DAY IPA

Ølet som holder din gane fornøyd. En All Day IPA er naturlig brygget med en kompleks rekke av malt, korn og humle. Balansert for optimale aromater og en ren finish. Den perfekte belønning for et ærlig dags arbeid, og den ultimate følgesvenn for å feire livets enkle gleder. Founders All Day IPA oppnådde en rating på hele 96 på Ratebeer.

0,40 🍷 93,-



Nyhet!

PIR 1 PILS

Vår nye lyse og lette sommerøl som kun er å få kjøpt på Pir 1. Nytes best iskald i selskap med gode venner.

0,33 🍷 65,- | 0,5 🍷 88,-

SAN MIGUEL ESPECIAL

San Miguel er en pils som er kjent over hele verden for sin gode, friske og svakt bitre smak. Det har lenge vært en av favorittene blant våre gjester og til nå har over 12 000 liter av San Miguel rent ut av kranene på Pir 1. Vi serverer San Miguel Especial i seidler hentet opp fra fryseren.

0,4 🍷 79,-

SAN MIGUEL SELECTA XV

Skapt for over 70 år siden og lansert på nytt i 2008. Oppskriften ble funnet frem av San Miguel sin mesterbrygger slik at du kan nyte en gammel klassiker i dag. Lagring i kjeller gjør at denne premium pilsen får en spesiell smak og aroma. I bryggingen er det brukt tre forskjellige typer malt og tre forskjellige typer humle og alkoholprosenten er på hele 6,2.

0,4 🍷 93,-



Cocktails

MOJITO

Lys rom og raust med friske mynteblader mudlet sammen med frisk lime og sukker. Toppet med soda.

Kr. 118,-

FROZEN DAIQUIRIS

Aldri feil på Pir 1. Den valgte frukten kjøres i blender sammen med lys rom, friskpresset lime, juice og sukker. Du kan velge mellom jordbær og mango.

Kr. 128,-

PIÑA COLADA

Vår vri på en gammel klassiker.

Lys rom, spiced rom, ananasjuice, kokospuree og melk kjørt i blender. **Kr. 118,-**



CAIPIRINHA

Brazils nasjonaldrink og en av de store sommerdrinkene. Cachaca og friskpresset lime mudles sammen med sukker og knust is.

Kr. 112,-



LYNCBURG LEMONADE

En sommerlig whiskydrink. Jack Daniels, Triple Sec og friskpresset lime shakes før glasset fylles med Sprite.

Kr. 112,-

TEQUILA SUNRISE

Vi har tørket støv av enda en gammel 80-taller og gitt den vår egen touch. Basis er tequila (selvfølgelig) blandet med appelsinjuice og guava juice. Toppes med grenadine.

Kr. 112,-



WOO WOO

Vodka og ferskenlikør shakes sammen med cranberryjuice og litt friskpresset lime.

Kr. 112,-

ALOE VERA

Bacardi Limón, Midori og friskpresset lime shakes og toppes med Sprite.

Kr. 112,-

WHISKEY SOUR

Den perfekte sommerdrink. Jim Beam bourbon, sukkerlake og friskpresset sitron shakes sammen.

Kr. 112,-

WHITE RUSSIAN HIGHBALL

Vår variant av White Russian består av vodka, Kahlua og melk som vi shaker og serverer i et highballglass.

Kr. 118,- (6 cl.)

Hot drinks

IRISH COFFEE

For de kalde sommerkveldene. Kaffe og demerarasukker røres sammen med irsk whiskey før vi legger på et lokk av shaket fløte.

Kr. 112,-

PIRATES COFFEE

En variant av Irish coffee hvor vi bytter ut irsk whiskey med Captain Morgan spiced rum.

Kr. 112,-

BAILEY'S & COFFEE

Bailey's Irish Cream blandet i kaffe er aldri feil.

Kr. 89,-

DET ANDRE Brennevin og miksere

Gin, rom, vodka og tequila + mineralvann eller juice **Kr. 102,-**

Whisky (eks. Jack Daniels) + mineralvann **Kr. 112,-**

Tillegg for Red Bull **Kr. 10,-**



STRAIGHT

Jägermeister og Gammel Dansk **Kr. 88,-**

Fisk og tyrker (Hot'n sweet) **Kr. 79,-**

Tequila straight **Kr. 84,-**

Sambuca straight **Kr. 78,-**

Vodka straight **Kr. 78,-**

Whisky standard **Kr. 92,-**

Akevitt Gammel Opland **Kr. 88,-**

Cognac Braastad XO **Kr. 95,-**

ALKOHOL *fritt*

Mineralvann flaske **Kr. 48,-**

Kaffe inklusiv påfyll **Kr. 28,-**

Arendals Klar **Kr. 49,-**

San Miguel 00 **Kr. 69,-**

