

Meny og prisar 2026

- Alle rettar merka med * kan serverast glutenfri. Gje oss beskjed.
- Prisane forutsett at heile følgje bestiller det same.
- Minimum 10 personar for rettar merka med #

Forrett

- Fiskesuppe [Allergener: melk, skaldyr, kvit og raud fisk, løk]
Pris pr. porsjon: 145,-
- Aurewrap halv – steikt aure med tacokrydder i tortillalefse, med salat og tacodressing.
[Allergener; Raud fisk, hvete, mjølk, egg]*
Pris pr. porsjon: 60,-
- # Auretallerken – aure tillaga på ulikt vis med spanande smakar; Røykt, grava, sashimi, sylta m. m. med brød og smør.
[Allergener: Raud fisk, løk, pinjekjerne, hvete, sennep]*.
Pris pr. porsjon: 120,-

Hovedrett

- Fiskesuppe, serveres med rundstykker og smør. [Allergener: Melk, skaldyr, raud og kvit fisk, løk, hvete]*
Pris pr. porsjon: 225,-
- Sitronaure (sousvide kokt laks, avkjølt), potetesalat med rømme og agurksalat.
[Allergener: Raud fisk, melk]
Pris pr. porsjon: 190,-
- Aureburger 130g, med aioli, tomat, salat og løk [Allergener; hvete, løk, melk, raud fisk].
Pris pr porsjon: 195,-
- Aurewrap – steikt aure med tacokrydder i tortillalefse, med salat og tacodressing.
[Allergener; Raud fisk, hvete, mjølk, egg]*
Pris pr. porsjon: 120,-
- Salat med røykt aure, serveres med brød og smør. [Allergener; melk, rød fisk, sennep, hvete]
Pris pr porsjon: 170,-
- Ship o'hoi steikt aure med tacokrydder, med steikte poteter. Serveres med aioli
[Allergener; raud fisk, egg, melk, hvete]
Pris pr. porsjon: 95,- NB! Barneporsjon

- # Bakt aure med steikte poteter og grønnsaker. Serveres med smørsaus.
[Allergener; raud fisk, melk, selleri]
Pris pr. porsjon 295,-
- # Innbakt laks i butterdeig med sopp og løkfyll. Tilbehør; poteter, gulrot og fløtesaus
[Allergener: melk, hvete, løk, raud fisk]
Pris pr. porsjon: 350,-
- # Auretallerken – 3 typar aure tillaga på ulikt vis med spanande smakar. T.d. Varmrøkt laks, gravlaks, sashimi, syltelaks m.m. med tilbehør.
[Allergener: Raud fisk, løk, pinjekjerne, hvete, sennep]*
Pris pr. porsjon: 250,-
- # Auresymfoni – Forskjellig typar aure (minimum 5) tillaga på ulikt vis med spanande smakar. T.d. Røykt, grala, sashimi, sylta, ceviche, tartar m.m. med tilbehør.
[Allergener: Raud fisk, løk, pinjekjerne, hvete, melk, sennep]*
Pris pr. porsjon: 350,-

Dessert

- Sjokolademousse*
Pris pr. porsjon: 125,-
- Bringeberformasj*
Pris pr. porsjon: 125,-
- Passjonsfrukt fromasj
Pris pr. porsjon: 125,-
- One-shot is* - Forskjellige smakar, spør vår servitør.
Pris pr. porsjon 75,-
- Iskake – med frisk bringebærsorbet, fyldig sjokolade og vaniljekremis med ekte vanilje, mandelbunn og krønsj. [Allergener: meieriprodukt, hvete, nøtter, egg]
Pris pr. porsjon: 140,-

Drikke

- Kaffi inkl påfyll Pris pr. person: 35,-
- Espresso 40,-
- Cappuccino 50,-
- Latte 55,-
- Mocca 55,-
- Brus 45,-
- Kråkesølv (ELØ alkoholfrie) 55,-
- Te 30,-

OBS! – Leige av lokale + ekstra tillegg (Ta kontakt ved bestilling)

Prisar transport (11 % mva inkl)

Transport frå Sjøasio i Fitjar sentrum (i samband med visning):

- 300,- per voksen
- 200,- per person honnør/student
- 200,- per barn (1 – 18 år)
- 700,- per familie (2 vaksne og 2 born)+ 50 per ekstra born.
- Barn under 1 år går gratis.

Mogleg med henting frå andre plassar t.d. Kråko, Bekkjarvik, Rubbestadneset etc.
Barnehagar, skular og frivillig baserte lag/organisasjonar gratis tilbod.

Ekstra båttur

5000,- i timen i samband med visning.

10.000,- i timen dersom ein ikkje skal ha visning.

2000,- i timen for venting.