



VELKOMMEN TIL TOLLBODEN RESTAURANT

KJÆRE GJEST!

Hjertelig velkommen til Tollboden Restaurant. Hos oss serveres det sørlandsstemning, feriefølelse og mye god mat og drikke – både inne og ute.

På menyen finnes det klassiske retter, med inspirasjon fra flere europeiske og asiatiske land. Maten er av hjemmelaget kvalitet, laget med kjærlighet og av norske kortreiste råvarer.

Uansett hvor hektiske dagene er, gleder vi oss over at akkurat du er vår gjest, og at du har lyst til å besøke oss på Tollboden. Vi vil alltid gjøre vårt ytterste for at det skal være en positiv opplevelse, med deg som gjest i sentrum.

Vi tar også imot selskaper og vi tilbyr vinsmaking i vinkjelleren. Ta gjerne kontakt med oss. Mer informasjon om sommerens arrangementer finner du på www.tollboden.com. Vi er også på Facebook og Instagram.

Hilsen alle oss på Tollboden.

Velkommen til en restaurant med lang historie

Vi er veldig stolte over at Tollboden er fredet og vi vil gjerne dele litt av historien med deg. Hovedbygningen ble oppført allerede i 1783-85. De andre bygninger i perioden frem til 1822. I 1820 ble den tidligere gården kjøpt fra Finans-, handels- og tolldepartementet og drevet som tollsted fra 1822 til 1992. Både i 1994 og i 1997 byttet eiendommen eiere. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen Tollboden-eiendommen. Fra 1999 ble det serveringsvirksomhet. For sommersesongen 1999 ble det etablert en enkel cafédrift i den vestre sjøboden og på uteområdet, samt produksjon og utsalg av italiensk is i et kjellerlokale i hovedbygningen. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. Senest i 2016 ble den vestre sjøboden betydelig oppgradert til barområde. I 2016 ble det åpnet den nye restauranten BAKHAGEN i bakgården til Tollbodens hovedbygning som blir restaurert til hotellvirksomhet.

LUNSIJ MENY HØST 2017

LUNSIJ

FREM TIL KL. 1700

PASTA MED GRILLEDE KJØTTBOLLER Med kremet tomatsaus, pesto & parmesan [E, G, L]	185,-
TOLLBODENS SKAGENSANDWICH Med pepperrot, reker, krepser, røkelaks, salat, majones, rødløk, dill & sitron. [G*, SK, F, E]	196,-
REKESALAT Med agurk, rødløk, tomat, egg, sitrondressing & dill. [SK, E, L]	198,-
TOLLBODENS BRUCHETTA Med marinerte tomater, mozzarella, fersk fiken, parmaskinke pesto & balsamico [L, G*, N]	185,-
CAESAR SALAT Med kylling, bacon, krutonger & parmesan [E, G, F, L]	178,-
PASTA CARBONARA Med bacon, løk, sortpepper & fløtesaus. [L, G, E]	188,-

ALLTID PÅ TOLLBODEN

FISK- OG SKALLDYRSUPPE (liten/stor) Med blåskjell, krepser, torsk, laks, reker, fløte & dill [L, SK, F, B]	151/224,-
KALIX LØYROM (liten/stor) Med crème fraîche, rødløk, dill & sitron. Serveres med ristet brød [G*, F, L]	188/250,-
HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL Med salsa verde & grønnsaker julienne. Serveres med brød [B, SU, G*, SL]	218,-
SASHIMI AV LAKS (liten/stor) Med ingefær- og soyareduksjon, wasabi & agurk med sesamfrø [G*, S, F, SF]	125/195,-
KREMETE BLÅSKJELL Med hvitløk, parmesan & dill. Serveres med brød. [B, L, G*]	218,-
BIFFBURGER MED CHIPOTLE DRESSING Med cheddarost, bacon, løk, sylteagurk, tomat, salat & stekte poteter. [L, E, G*]	225,-
OKSECARPACCIO Med rucicola, pinjekjerner, olivenolje, parmesan & sitron. [N, L]	166,-

DESSERT & TIL KAFFEN

ARME RIDDERE Med pisket krem, iskrem & jordbær [G, L, E]	95,-
GULROTKAKE Med marinerte bær, gulrotpuré & pisket krem [G, L, E]	95,-
SJOKOLADEFONDANT Med iskrem & bær [G, L, E]	130,-
BROWNIE Med vaniljeiskrem [L, E*]	95,-

PIZZA

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett. [L, G*]	
PIZZA LØYROM (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, blomkål, løyrom & dill [F]	220,-
PIZZA FUNGHI (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, skinke & steinsopp [SO]	200,-
PIZZA PESTO Tomatsaus, milanese salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto [N]	220,-
PIZZA MARGARITA Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum	175,-
PIZZA PARMA Tomatsaus, fersk mozzarella, parmaskinke, parmesan, pinjekjerner & rucicola. Parmaskinken er lagt på etter steking [N]	220,-
PIZZA FIORENTINA Tomatsaus, revet mozzarella, indrefilet, cocktailtomater & rødløk	220,-
PIZZA MILANO-SALAMI Tomatsaus, revet mozzarella, milano salami, steinsopp & syltet tomat [SO]	220,-
PIZZA RUSTICA Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk	190,-
PIZZA MARCO-POLO Tomatsaus, mozzarella, skinke, sopp & artisjokk [SO]	200,-
PIZZA CHEDDAR Tomatsaus, cheddar, revet mozzarella, pepperoni, chili & spinat	200,-
CALZONE Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp [SO]	200,-
TILLEGGSSINGREDIENS AIOLI [hvitløk, majones]	20,- 26,-

Spør oss gjerne om meny til barn og hunder.

ALLERGI: E=EGG, F=FISK, G=GLUTEN, SL=SULFITT, B=BLØTDYR, SF=SESAMFRØ, PN=PEANØTTER, L=LAKTOSE, N=NØTTER, S=SOYA, SK=SKALLYR, SO=SOPP
*INNEHOLDER GLUTEN MEN KAN FÅS GLUTENFRI



VELKOMMEN TIL TOLLBODEN RESTAURANT

KJÆRE GJEST!

Hjertelig velkommen til Tollboden Restaurant. Hos oss serveres det sørlandsstemning, feriefølelse og mye god mat og drikke – både inne og ute.

På menyen finnes det klassiske retter, med inspirasjon fra flere europeiske og asiatiske land. Maten er av hjemmelaget kvalitet, laget med kjærlighet og av norske kortreiste råvarer.

Uansett hvor hektiske dagene er, gleder vi oss over at akkurat du er vår gjest, og at du har lyst til å besøke oss på Tollboden. Vi vil alltid gjøre vårt ytterste for at det skal være en positiv opplevelse, med deg som gjest i sentrum.

Vi tar også imot selskaper og vi tilbyr vinsmaking i vinkjelleren. Ta gjerne kontakt med oss. Mer informasjon om sommerens arrangementer finner du på www.tollboden.com. Vi er også på Facebook og Instagram.

Hilsen alle oss på Tollboden.

Velkommen til en restaurant med lang historie

Vi er veldig stolte over at Tollboden er fredet og vi vil gjerne dele litt av historien med deg. Hovedbygningen ble oppført allerede i 1783-85. De andre bygninger i perioden frem til 1822. I 1820 ble den tidligere gården kjøpt fra Finans-, handels- og tolldepartementet og drevet som tollsted fra 1822 til 1992. Både i 1994 og i 1997 byttet eiendommen eiere. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen Tollboden-eiendommen. Fra 1999 ble det serveringsvirksomhet. For sommersesongen 1999 ble det etablert en enkel cafédrift i den vestre sjøboden og på uteområdet, samt produksjon og utsalg av italiensk is i et kjellerlokale i hovedbygningen. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. Senest i 2016 ble den vestre sjøboden betydelig oppgradert til barområde. I 2016 ble det åpnet den nye restauranten BAKHAGEN i bakgården til Tollbodens hovedbygning som blir restaurert til hotellvirksomhet.

MIDDAG MENY HØST 2017

FORRETT

FRA KL. 1700

LETTSTEKTE KAMSKJELL Med blomkålspuré, sitron- og smørsaus & bacon [B, L]	132,-
GRILLET STEAK TARTAR AV BIFF Med crème fraîche-Kalix-saus. [L]	140,-

HOVEDRETT

FRA KL. 1700

KVEITE MED KREMET SITRONSAUS Med blomkål, kapers, persille & amandine poteter [L, F]	310,-
INDREFILET MED STEINSOPP Med rødvinsaus, salsa verde & amandine-poteter [L, F, SL]	349,-
PANNESTEKTE TIGERREKER Med stekte poteter, urtesalat, grillet sitron & aioli [SK, E]	285,-

ALLTID PÅ TOLLBODEN

FISK- OG SKALLDYRSUPPE (liten/stor) Med blåskjell, kreps, torsk, laks, reker, fløte & urter [L, SK, F, B]	151/224,-
KALIX LØYROM (liten/stor) Med crème fraîche, rødløk, dill & sitron. Serveres med ristet brød [G*, F, L]	188/250,-
HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL Med salsa verde & grønnsaker julienne. Serveres med brød [B, SU, G*, SL]	218,-
SASHIMI AV LAKS (liten/stor) Med ingefær- og soyareduksjon, wasabi & agurk [G*, S, F, SF]	125/195,-
KREMETE BLÅSKJELL Med hvitløk, parmesan & dill. Serveres med brød [B, L, G*]	218,-
BIFFBURGER MED CHIPOTLE DRESSING Med cheddarost, bacon, løk, sylteagurk, tomat, salat & stekte poteter [L, E, G*]	225,-
OKSECARPACCIO Med rucola, pinjekjerner, olivenolje, parmesan & sitron [N]	166,-

DESSERT & TIL KAFFEN

ARME RIDDERE Med pisket krem, iskrem & jordbær. [G, L, E]	95,-
GULROTKAKE Med marinerte bær, gulrotpuré & pisket krem [G, L, E]	95,-
SJOKOLADEFONDANT Med iskrem & bær. [G, L, E]	130,-
BROWNIE Med vaniljeiskrem [GL, E]	95,-

PIZZA

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett [L, G*]

PIZZA LØYROM (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, blomkål, løyrom & dill [F]	220,-
PIZZA FUNGHI (HVIT) Crème fraîche, revet mozzarella, skinke & steinsopp [SO]	200,-
PIZZA PESTO Tomatsaus, milanese salami, rødløk, cherrytomat, fersk mozzarella og pesto [N]	220,-
PIZZA MARGARITA Tomatsaus, fersk mozzarella & basilikum	175,-
PIZZA PARMA Tomatsaus, fersk mozzarella, parmaskinke, parmesan, pinjekjerner & rucola. Parmaskinken er lagt på etter steking [N]	220,-
PIZZA FIORENTINA Tomatsaus, revet mozzarella, indrefilet, cocktailtomater & rødløk	220,-
PIZZA MILANO-SALAMI Tomatsaus, revet mozzarella, milano salami, steinsopp & syltet tomat [SO]	220,-
PIZZA RUSTICA Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni, gorgonzola & hvitløk	190,-
PIZZA MARCO-POLO Tomatsaus, mozzarella, skinke, sopp & artisjokk [SO]	200,-
PIZZA CHEDDAR Tomatsaus, cheddar, revet mozzarella, pepperoni, chili & spinat	200,-
CALZONE Tomatsaus, skinke, fersk mozzarella & sopp [SO].	200,-
TILLEGGSGINGREDIENS AIOLI [hvitløk, majones]	20,- 26,-

ALLERGI: E=EGG, F=FISK, G=GLUTEN, SL=SULFITT, B=BLØTDYR, SF=SESAMFRØ, PN=PEANØTTER, L=LAKTOSE, N=NØTTER, S=SOYA, SK=SKALLYR, SO=SOPP
*INNEHOLDER GLUTEN MEN KAN FÅS GLUTENFRI