

FORRETTER

- Biff carpaccio med rødbete terninger, syltet løk, sennep og chipotlemajones** 189,-
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep
- Wedge salat serveres med bacon, blåmuggsostsaus og persille** 139,-
Allergener: laktose, melkeprotein
- Nachos med chili con carne og osteblanding, serveres med pico de gallo, guacamole, rømme og jalapeño** for 1 person 110,-
for 2 personer 200,-
for 4 personer 290,-
Allergener: laktose, melkeprotein

FRA GRILLEN

- Indrefilet 180 g** 335,-
- Entrecôte 300 g** 305,-
- Ytrefilet 300 g** 305,-
- T-bone steak 500 g** 495,-
- Lammefilet 180 g** 350,-
- Kyllingspyd med bacon, paprika & løk** 295,-

TILBEHØR

- Pommes frites** 40,-
Allergener: gluten
- Søtpotet fries** 50,-
Allergener: gluten
- Mac and cheese** 75,-
Allergener: gluten, laktose, melkeprotein
- Grillet paprika, squash & aubergine med salsa verde** 65,-
- Crispy løkringer** 85,-
Allergener: egg, gluten
- Søtpotetmos** 45,-
Allergener: laktose, melkeprotein
- Pommes Anna** 75,-
Allergener: laktose, melkeprotein
- Stekte gulrøtter med brunet smør** 45,-
Allergener: laktose, melkeprotein
- Knuste sprø poteter** 45,-
Allergener: laktose, melkeprotein

SAUSER

- Guacamole** 65,-
- Aioli** 25,-
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep
- Béarnaise** 35,-
Allergener: egg, laktose, melkeprotein
- Peppersaus** 25,-
Allergener: laktose, melkeprotein
- Chimichurri med jalapeño** 25,-
- Chipotlemajones** 25,-
Allergener: egg, sennep, laktose, melkeprotein
- BBQ** 25,-
Allergener: laktose, melkeprotein, sennep, soya

Hjertelig velkommen til SULT Grill House!

Vi er stolte av våre gode råvarer og bruker kun ferske råvarer fra norske, lokale leverandører. Våre kreative og kvalitetsorienterte kokker lager alt fra bunnen av. Maten grilles på en original Josper grill. Josper er en kull- og vedfyrt, lukket grillovn fra Spania og setter preg på menyen vår. Det er kombinasjonen av kull og tre som gir en helt unik, aromatisk røkt smak.

ANDRE

HOVEDRETTER

Kjøtt

- Pan**
Biff burger 200 g med grillet bacon, tomat, salat, syltet agurk, løk, cheddarost, guacamole og brød serveres med pommes frites og ketsjup 269,-
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, sennep, sesam

I Æventyrland

- Biff burger 200 g med grillet bacon, fersk spinat, blåmuggost, trøffelolje og brød serveres med pommes frites og ketsjup 289,-
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, sennep, sesam

Mysterier

- Grillet ytrefilet 300 g serveres med stekte grønnsaker, pommes anna, stekt løk og soppsaus 399,-
Allergener: laktose, melkeprotein

Svømmere

- Grillet entrecôte 300 g serveres med søtpotetmos, stekte grønnsaker, BBQ og Béarnaise saus 399,-
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep, soya

Smak av SULT

- anbefalt for 4 pers, ~1500 g kjøtt
Stort utvalg av vårt grillet kjøtt, reinsdyr- og lammepølser serveres med husets sauser og grønnsaker 1650,-
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, sennep

Fisk

- Sortland Hotells Boknafisk**
Grillet boknafisk med potet, gulrot, grillet bacon, vårløk og purreløksaus 355,-
Allergener: fisk, laktose, melkeprotein

Markens Grøde

- Grillet Ishavsrye serveres med knuste sprø poteter, sesongens grønnsaker og fløtesaus og pesto av soltørket tomat 299,-
Allergener: fisk, laktose, melkeprotein, nøtter

Landstrykere

- Grillet kveite serveres med stekt gulrot, gresskar og potet, sauterte sopp, smørsaus med miso og fløtesaus med sort hvitløk 315,-
Allergener: fisk, laktose, melkeprotein, soya

VEGETARRETTER

- Beyond Meat dobbel burger med avocado, tomat, salat, agurk, syltet løk, cheddarost, brød, pommes frites og ketsjup** 239,-
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, sennep
- Grillet tofu med stekt aubergine, sauterte grønnsaker og BBQ saus** 195,-
Allergener: laktose, melkeprotein, sennep, soya

BARNEMENY

- Pølser med pommes frites** 89,-
Allergener: laktose
- Indrefilet 90 g med stekte grønnsaker og pommes frites** 175,-
- Grillet kveite med stekte grønnsaker og pommes frites** 159,-
- Alle barn får en liten overraskelse! 😊

DESSERTER

- Sjokolademousse med kokoskrem og karamell** 89,-
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, nøtter
- Red velvet kake med bær** 99,-
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, nøtter
- Tropisk sorbet med pisket krem** 79,-
Allergener: laktose, melkeprotein

Vi tar vare på din helse – vennligst informer oss om evt. matintoleranser/ allergier!

Sult er romanen som regnes som Knut Hamsuns gjennombruddverk. Den kom ut første gang i juni 1890 og oppfattes ofte som delvis selvbiografisk.

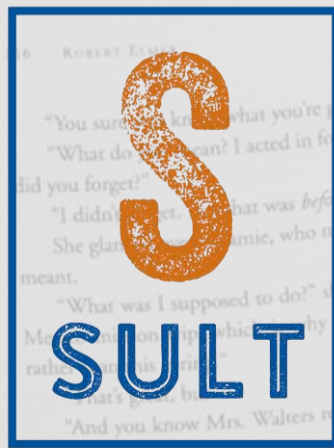
Hovedpersonen er en ukjent og fattig ung mann som prøver å livnære seg som forfatter i Kristiania. Han lever bestandig på sultegrensen. Knut Hamsun viser hvor desperate mennesker kan bli når de er fattige og sultne.

Men først og fremst er romanen et eksempel på hvordan det irrasjonelle sjellelivet får spillerom i situasjoner der enkeltmennesket lever i et mentalt grenseland:

«Jeg var blitt drukken av sult, min hunger hadde beruset meg.»

21 år etter *Sult* kom ut første gang bodde Knut Hamsun på rom nr. 10 på Sortland Hotell og skrev den tredje og siste boken av vandrerserien *Den Sidste Glæde*.

Sortland Hotell var da nytt, bare tre år gammelt. Dette er starten på hotellets sterke kulturfokus.



Grill House

MINERALVANN

Eira still/ sparkling	45,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7Up	45,-
Balholm Eple & Rabarbra	45,-
Balholm Eple	45,-
Frigard Bringebeær lemonade	45,-

KAFFE & TE

Kaffe/ te	35,-
Espresso enkel	35,-
Espresso dobbel	40,-
Kaffe latte	45,-
Varm sjokolade med krem	50,-

ØL

Lofotpils 0,5/ 0,33	105,-/ 95,-
Nordlandspils 0,5/ 0,33	99,-/ 85,-
Fjordfolk BBQ-Øl Brown Ale 0,33	79,-
Fjellbryggeriet Bron Øl (Brown Ale) 0,5	115,-
Oslo Brewing Co. Rødt, hvitt & blått Sparkling Lager (glutenfri) 0,33	95,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33	95,-
Nøgne Ø Blonde 0,33	99,-
Klokk & Co Juicy IPA 0,33	99,-
Lofotpils Aloha! Tropisk IPA 0,33	99,-
To Øl Free Frontier IPA (glutenfri) 0,33	99,-
Brooklyn Lager 0,33	110,-
Bådin Svartisen Stout 0,33	99,-
Nøisom Stout Ale Bringebeær & Chili 0,5	125,-
Guinness Draught Stout 0,44	115,-
Erdinger Weißbier 0,5	135,-
Corona 0,33	90,-
Ginger Joe Ingefær øl 0,33	85,-
Lofotpils Wilder Seltzer 0,33	85,-

SIDER

Attåt Håndverksider Eple, jordbær & rabarbra 0,33	99,-
Fjellsider Eple 0,33	95,-
egge Gård Rosé 0,33	110,-
Hardangergutane Solglimt Eple 0,75	295,-

ALKOHOLFRITT

Erdinger 0,5/ 0,33	65,-/ 55,-
Rørso No Buzz No Fuzz 0,33	55,-
Nøgne Ø HimlaHumla IPA 0,33	55,-
ELØ Kråkesølv Pilsner 0,33	55,-
Ginger Joe Ingefær øl 0,33	55,-
No Gin Tonic	75,-
Mojito mocktail	75,-
Moscow mocktail	75,-
Martini Spritz mocktail	75,-

MUSSERENDE

Anna Spinato Prosecco Brut	gl. 95,-
Passer til aperitiff, fisk og skalldyr	fl. 525,-
Cava Castell D'Age «Anne Marie»	gl. 95,-
Passer til aperitiff, fisk, skalldyr og grønnsaksretter	fl. 545,-
økologisk	fl. 545,-
Wolfberger Crémant d'Alsace Brut	gl. 95,-
Passer til tapas, fingermat, spekemat	fl. 765,-

CHAMPAGNE

Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	gl. 1305,-
Passer til aperitiff og hvit fisk	fl. 1305,-
Bollinger Spécial Cuvée Brut	gl. 1575,-
Passer til aperitiff, skalldyr og lyst kjøtt	fl. 1575,-

DRIKKEKART

HVITVIN

Domaine Louis Moreau Chablis (Burgund, Frankrike)	gl. 125,-
Drue: Chardonnay	fl. 625,-
Passer til aperitiff, fisk og skalldyr	fl. 625,-
Georg Müller Stiftung Riesling (Rheingau, Tyskland)	gl. 125,-
Drue: Riesling	fl. 525,-
Passer til lyst kjøtt, fugl, skalldyr og spekemat	fl. 525,-

Antiche Terre Soave

(Veneto, Italia)	gl. 125,-
Drue: Garganega, Trebbiano, Chardonnay	fl. 525,-
Passer til tapas, fisk og skalldyr	fl. 525,-

Matua Sauvignon Blanc (økologisk)

(Marlborough, New Zealand)	gl. 125,-
Drue: Sauvignon Blanc	fl. 545,-
Passer til aperitiff, salater og hvit fisk	fl. 545,-

Soalheiro Vinho Verde

(Minho, Portugal)	gl. 125,-
Drue: Alvarinho	fl. 595,-
Passer til aperitiff og sjømat	fl. 595,-

Cloudy Bay Chardonnay

(Marlborough, New Zealand)	gl. 1095,-
Drue: Chardonnay	fl. 1095,-
Passer til fisk, lyst kjøtt, grønnsaker	fl. 1095,-

Husets hvitvin:

Villa Pani Bianco (Sicilia, Italia)	gl. 100,-
Drue: Chardonnay, Sauvignon Blanc	fl. 445,-
Passer til aperitiff, fisk og annen sjømat	fl. 445,-

ROSÉ & ORANSJEVIN

Georg Breuer Spätburgunder Rosé (Rheingau, Tyskland)	gl. 115,-/ fl. 575,-
Drue: Spätburgunder	gl. 115,-/ fl. 575,-
Passer til lyst kjøtt, lammefilet, røge, grillmat, grillete grønnsaker	gl. 115,-/ fl. 575,-
Gruber Röschitz Zweigelt Rosé (økologisk) (Niederösterreich, Østerrike)	gl. 625,-
Drue: Zweigelt, Merlot	fl. 625,-
Passer til skalldyr, fisk og grønnsaker	fl. 625,-

Mateus Rosé

(Douro, Portugal)	gl. 485,-
Drue: Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca	fl. 485,-
Passer til aperitiff, fisk, lyst kjøtt	fl. 485,-

Janeil Sarrat del Mas Vin Orange

(Languedoc, Frankrike)	gl. 605,-
Drue: Macabeo, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc	fl. 605,-
Passer til grillmat og vegetarmat	fl. 605,-

RØDVIN

Niepoort Fabelaktig (Douro e Porto, Portugal)	gl. 115,-/ fl. 535,-
Drue: Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca	gl. 115,-/ fl. 535,-
Passer til storfe, lam, sau og storvilt	gl. 115,-/ fl. 535,-

Time Waits For No One

(Jumilla, Spania)	gl. 105,-/ fl. 505,-
Drue: Monastrell	gl. 105,-/ fl. 505,-
Passer til lam og grillmat	gl. 105,-/ fl. 505,-

Gnarly Head Zinfandel

(Lodi, California, USA)	gl. 115,-/ fl. 535,-
Drue: Zinfandel, Petite Sirah	gl. 115,-/ fl. 535,-
Passer til grillmat	gl. 115,-/ fl. 535,-

Antiche Terre Ripasso 2016

(Veneto, Italia)	gl. 125,-/ fl. 595,-
Drue: Corvina, Rondinella	gl. 125,-/ fl. 595,-
Passer til brassert kjøtt, grillmat og utmerket til salt kjøtt	gl. 125,-/ fl. 595,-

Santi Amarone della Valpolicella classico

(Veneto, Italia)	gl. 1095,-
Drue: Corvina, Rondinella	gl. 1095,-
Passer til lam, vilt, fugl og sjokolade	gl. 1095,-

Château les Millaux Bordeaux Supérieur

(Bordeaux, Frankrike)	gl. 615,-
Drue: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	gl. 615,-
Passer til grillt lam, biff gryte, vilt	gl. 615,-

Montecillo Reserva

(Rioja, Spania)	gl. 675,-
Drue: Tempranillo	gl. 675,-
Passer til lam, okse, viltkjøtt	gl. 675,-

Mud House Pinot Noir

(Central Otago, New Zealand)	gl. 605,-
Drue: Pinot Noir	gl. 605,-
Passer til reinsdyr, vilt, lyst kjøtt og fisk	gl. 605,-

Simpsons Rabbit Hole Pinot Noir

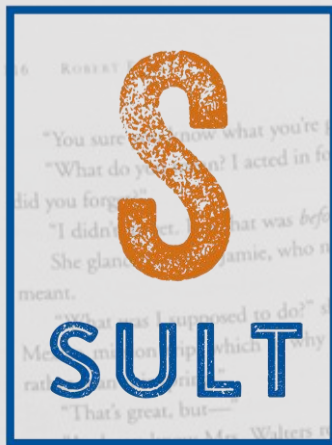
(England, Storbritannia)	gl. 1295,-
Drue: Pinot Noir	gl. 1295,-
Passer til lam, lyst kjøtt, storfe	gl. 1295,-

Husets rødvin:

Villa Pani Rosso (Italia)	gl. 100,-/ fl. 445,-
Drue: Cabernet Sauvignon, Merlot	gl. 100,-/ fl. 445,-
Passer til kjøtt	gl. 100,-/ fl. 445,-

MIX DRINKER

Mojito	140,-
Moscow Mule	140,-
Cuba Libre	140,-
Dry Martini	170,-
Aperol Spritz	140,-
White Russian	170,-
Margarita	190,-
Americano	140,-
Long Island	190,-
Irish Coffee	120,-



Grill House

Det var i den tid jeg gikk omkring i Kristiania, denne forunderlige by som ingen forlater før han har fått mærket av den. Knut Hamsun «Sult»