

## FORRETTER

Josper-grillet Camembert med Parmaskinke, tyttebær og bruschetta 179,-  
Allergener: gluten, laktose, melkeprotein

Nachos med chili con carne og osteblanding, serveres med pico de gallo, guacamole, rømme og jalapeño for 1 person 120,-  
for 2 personer 215,-  
for 4 personer 305,-  
Allergener: laktose, melkeprotein

Vegetarnachos med osteblanding, serveres med pico de gallo, guacamole, rømme og jalapeño for 1 person 115,-  
for 2 personer 199,-  
for 4 personer 280,-  
Allergener: laktose, melkeprotein

Cæsar salat med josper-grillet kyllingbryst, salat, bacon, Parmesanost, brødkrutonger og Cæsar dressing 309,-  
Allergener: egg, fisk, gluten, laktose, melkeprotein, sesam

## FRA GRILLEN

Indrefilet 180 g 335,-  
Entrecôte 300 g 315,-  
Ytrefilet 300 g 315,-  
Lammefilet fra Vesterålen 180 g 335,-  
Livèche kyllingbryst 275,-

## TILBEHØR

Steakhouse frites 45,-  
Kan inneholde spor av nøtter, sesam, soya

Søtpotet fries 60,-  
Kan inneholde spor av nøtter, sesam, soya

Coleslaw 45,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep

Grillete grønnsaker 85,-

Fløtegratinerte poteter 65,-  
Allergener: laktose, melkeprotein

Grillet asparges 75,-

Knuste sprø poteter med Brie 75,-  
Allergener: laktose, melkeprotein

## SAUSER

Béarnaise 40,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein

Peppersaus 40,-  
Allergener: soya

Chimichurri 40,-

Majones med josper-grillet hvitløk 25,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep

BBQ 25,-  
Allergener: gluten, sennep, sesam, selleri, soya

Chipotlemajones 25,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep, soya

Honning- og sennepsmajones 25,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein, sennep

## 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**  
Dobbel biffburger 200 g med grillet bacon, tomat, salat, syltet agurk, løk, cheddarost, guacamole og brød serveres med pommes frites og ketsjup 275,-  
SULTen? – trippel burger + 45,-  
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, sennep, sesam, soya

**I Æventyrland**  
Brisket biff burger, stekt i øl (ale) med syltet agurk, salat, løk, tomat, coleslaw, BBQ saus, honning- og sennepsmajones og brød, serveres med pommes frites og ketsjup 279,-  
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, selleri, sennep, sesam, soya

**Mysterier**  
Grillet ytrefilet 300 g serveres med stekt gulrot og asparges, fløtegratinerte poteter, tomat, rucola, Parmesanost, kremet Balsamico og peppersaus 420,-  
Allergener: laktose, melkeprotein, soya

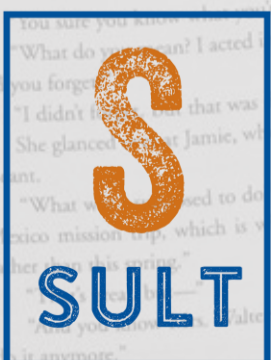
**Siste Kapitel**  
T-Bone steak 600 g med Steakhouse frites, grillede grønnsaker, Béarnaise og chimichurri 699,-  
Allergener: egg, laktose, melkeprotein

**Smak av SULT**  
for 4 personer, ~1500 g kjøtt  
Stort utvalg av vårt grillet kjøtt, reinsdyr- og lammepølser serveres med husets sauser og grønnsaker 1800,-  
ekstra person + 450,-  
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, selleri, sennep, soya

**Fisk**

**Sortland Hotells Boknafisk**  
Grillet boknafisk med potet, gulrot, grillet bacon, vårløk og purreløksaus 369,-  
Allergener: fisk, laktose, melkeprotein

**Markens Grøde**  
Grillet Ishavsroye fra Sigerfjord serveres med knuste sprø poteter, dampet og sautert spisskål og grønnsaker, sitrussaus og salsa verde 310,-  
Allergener: fisk, laktose, melkeprotein



## VEGETARRETTER

Beyond burger med guacamole, syltet agurk, salat, løk, BBQ saus og brød serveres med pommes frites og ketsjup 249,-  
Allergener: gluten, laktose, melkeprotein, sennep, sesam  
Beyond burger er laget av erterprotein som kan forårsake allergiske reaksjoner mot peanøtter.

Grillet tofu med stekte grønnsaker, potet, BBQ saus og urter 239,-  
Allergener: gluten, selleri, sennep, soya

## BARNEMENY til barn under 12 år

Pølser med pommes frites 119,-  
Allergener: laktose, melkeprotein  
Kan inneholde spor av nøtter, sesam, soya

Indrefilet 90 g med stekte grønnsaker og pommes frites 185,-  
Kan inneholde spor av nøtter, sesam, soya

Alle barn får en liten overraskelse! 😊

## DESSERTER

Sjokoladebrownie med vanilje is krem og bringebær saus 99,-  
Allergener: egg, gluten, laktose, melkeprotein, nøtter

Ostekake med jordbær og mandel 105,-  
Allergener: laktose, melkeprotein, nøtter

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 sjelelivet får spillerom i situasjoner der enkeltmennesket lever i et mentalt grenseland:

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

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 vandrertrilogien *Den Sidste Glæde*.

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

## MINERALVANN

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

## KAFFE & TE

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

## ØL

Nordlandspils 0,5/ 0,33 (fatøl)	110,-/ 99,-
Frydenlund Juicy IPA 0,5/ 0,33 (fatøl)	110,-/ 99,-
Lofotpils 0,5/ 0,33	105,-/ 95,-
Oslo Brewing Co. Rødt, hvitt & blått Sparkling Lager (glutenfri) 0,33	95,-
Nøgne Ø Blonde 0,33	99,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33	95,-
Lofotpils Aloha! Tropisk IPA 0,33	99,-
Allendale Brewery Co. Ltd. GFPA IPA (glutenfri) 0,5	115,-
Brooklyn Lager 0,33	110,-
Geiranger Bryggeri Sølfest Brown Ale 0,33	105,-
Bådvin Svartisen Stout 0,33	99,-
Nøisom Stout Ale Bringebeær & Chili 0,5	125,-
Guinness Draught Stout 0,44	115,-
Erdinger Weißbier 0,5	135,-
Timmermans Blanche Lambic 0,375	140,-
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,-
Rørø 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	
Passer til aperitiff, fisk og skalldyr	gl. 95,- fl. 525,-
Cava Castell D'Age «Anne Marie»	
Passer til aperitiff, fisk, skalldyr og grønnsaksretter	fl. 545,-
økologisk	
Wolfberger Crémant d'Alsace Brut	
Passer til tapas, fingermat, spekemat	fl. 765,-

## CHAMPAGNE

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

## DRIKKEKART

### HVITVIN

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

### Antiche Terre Soave

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

### Matua Sauvignon Blanc (økologisk)

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

### Soalheiro Vinho Verde

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

### Cloudy Bay Chardonnay

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

### Husets hvitvin:

Allora Bianco (Italia)	
Drue: Trebbiano	gl. 100,-
Passer til aperitiff, fisk og skalldyr	fl. 445,-

### Oransjevin

Janeil Sarrat del Mas Vin Orange (Languedoc, Frankrike)	
Drue: Macabeo, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc	
Passer til grillmat og vegetarmat	fl. 605,-

## ROSÉ

Georg Breuer Spätburgunder Rosé (Rheingau, Tyskland)	
Drue: Spätburgunder	
Passer til lyst kjøtt, lammefilet, røye, grillmat, grillete grønnsaker	gl. 115,-/ fl. 575,-

### Gruber Röschitz Zweigelt Rosé (økologisk)

(Niederösterreich, Østerrike)	
Drue: Zweigelt, Merlot	
Passer til skalldyr, fisk og grønnsaker	fl. 625,-

## SULT

### Grill House

## RØDVIN

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

### Time Waits For No One

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

### Gnarly Head Zinfandel

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

### Antiche Terre Ripasso 2016

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

### Santi Amarone della Valpolicella classico

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

### Château les Millaux Bordeaux Supérieur

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

### Montecillo Reserva

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

### Mud House Pinot Noir

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

### Simpsons Rabbit Hole Pinot Noir

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

### Husets rødvin:

Allora Rosso (Italia)	
Drue: Sangiovese	gl. 100,-
Passer til hvitt og rødt kjøtt og vilt	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,-

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»