



Lunsjseddel

— Tollboden Restaurant, Kragerø sommer 2011 —

Italiensk pizza

- Frem til 23.00 -

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett.

Pizza Margherita	167,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum.	
Pizza Vesuvio	172,-
Tomatsaus, reven mozzarella og skinke.	
Pizza Funghi e prosciutto	176,-
Tomatsaus, reven mozzarella, skinke og sopp.	
Pizza Parma	205,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, Parmaskinke, parmesan, pinjekjerner og ruccula. Parmaskinken er lagt på etter steking.	
Pizza Tropical	182,-
Tomatsaus, reven mozzarella, pepperoni og ananas.	
Pizza Fiorentina	205,-
Tomatsaus, reven mozzarella, sjampinjong, marinert oksefilet på italiensk vis, cherrytomater og basilikum.	
Pizza Rustica	189,-
Tomatsaus, reven mozzarella, pepperoni, gorgonzola og hvitløk.	
Pizza Salame Milano	199,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pesto, italiensk salami (salame Milano), oliven og cherrytomater	
Pizza Pesto e salame	199,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pesto, italiensk salami (salame Milano) og rødløk.	
Pizza Formaggio	186,-
Reven mozzarella, Gorgonzola, parmesan og fersk mozzarella (uten tomatsaus).	
Calzone	182,-
Innbakt pizza med tomatsaus, fersk mozzarella, skinke, sopp og basilikum.	
TILBEHØR	
Tillegg pr ingrediens	17,-
Skål med aioli (hvitløk og majones)	25,-
Skål med rømmedressing	25,-

Barnemeny

- SE EGEN MENY -

Velkommen!

KJÆRE GJEST

Velkommen til Tollboden, Kragerøs storstue med en fransk/italiensk/norsk meny, og mye godt å drikke. 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.

Hilsen alle oss på Tollboden.

Alltid på Tollboden

- Frem til 22.30 -

Tollbodens fisk- & skaldyrssuppe	209,-
Kremet fiskesuppe serveres med blåskjell, kreps, reker og laks.	
Tollbodens burger	182,-
Serveres med Jarlsberg, bacon, rødløk, tomat, salat, picklesdressing og stekte poteter.	
Spareribs	199,-
Serveres med coleslaw, grillet mais og amandinepoteter.	
Oksecarpaccio	152,-
Okse serveres rå i tynne skiver med ruccula, parmesan, pinjekjerner, trøffelcremè og sitron.	
Blåskjell i hvitvin	229,-
Blåskjell dampes i hvitvin smaksatt med brunois gjort på gulrot, palsternakk, hvitløk og ingefær. Serveres med husets brød.	
Blåskjell i tomatsaus	229,-
Blåskjell dampes i tomatsaus smaksatt med hvitvin, hvitløk og peperoncini. Serveres med husets brød.	
Blåskjell i fløte	229,-
Blåskjell dampes i fløte smaksatt med brunois gjort på gulrot, palsternakk og hvitløk. Serveres med husets brød.	
Scampisalat	182,-
Serveres med avokado, mango, sjalottløk, cherrytomater og dressing laget på ingefær, honning og chilli.	
Stekt ørret	245,-
Serveres med urtepotetpurè, cherrytomater og olivenemulsjon.	
Norsk entrecôte	298,-
Serveres med amandinepoteter, urtesmør., salat med tomat, løk og parmesan.	

Lunsj

- Frem til 17.00 -

Bruschetta med mozzarella	162,-
Serveres på hjemmelaget focaccia med cherrytomater, basilikum, hvitløk, rødløk og balsamico.	
Tagliatelle della Masaia	168,-
Hjemmelaget tagliatelle serveres med tomat og hvitvinsbasert saus, kyllingfilet, spinat og cherrytomater.	
Pasta Carbonara	174,-
Hjemmelaget tagliatelle serveres med bacon, hvitløk og sort pepper i fløtesaus.	
Caesarsalat	168,-
Serveres med kyllingfilet, bacon, krutonger og parmesan.	
Kylling sandwich	168,-
Hjemmelaget focaccia, kyllingfilet, salat, rødløk, cherrytomater og sennepsaus smaksatt med honning	
Fisk & Skaldyrsandwich	172,-
Kragerørøre gjort på majones, pepperrot, røkelaks, krepschaler og reker. Serveres på ristet focaccia og frisk salat.	
Lun Pastasalat med skaldyr og røkelaks	168,-
Hjemmelaget tagliatelle med røkelaks, fersk estragon, reker, krepschaler og blåskjell.	

Søtsaker

- Frem til 23.00 -

Brownie	58,-
Brownie med vaniljeis	84,-
Serveres med skogsbærscouli.	
Sjokoladefondant	125,-
Serveres med vaniljeis og sjokoladeseil.	
"Gino"	128,-
Kiwi, jordbær og banan gratinert med hvit sjokolade serveres med vaniljeis.	
Vanilje Panna cotta	99,-
Serveres med skogsbærkompott.	
Vaniljeis (2 kuler)	89,-
Serveres med skogsbærkompott eller sjokoladesaus.	
En kule is	29,-
Jordbær med is	89,-
Jordbær med fløte	89,-

Hundemeny

- SE EGEN MENY -

Kort historikk om Tollboden i Kragerø

Tollsted fra 1822 til 1992

Hovedbygningen ble oppført ca 1783-85. I perioden frem til 1822 ble de øvrige bygninger på eiendommen oppført. Den var i privat eie, med fire forskjellige eiere i denne perioden, frem til Finans-, handels- og tolldepartementet kjøpte gården i 1820. Deretter var det tollsted frem til nedleggelsen i 1992. I 1994 ble eiendommen solgt fra Statsbygg til Leif Abel Engh, som i 1997 solgte eiendommen videre til Andreas Tanberg. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen eiendommen.

Serveringsvirksomhet fra 1999

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 hovedhuset. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. I denne perioden var det serveringsvirksomhet kun hver sommer. I november 2002 åpnet restauranten helårsdrift i sjøboden til venstre på bildet. Hovedhuset skal senere restaureres til hotell.

--	--	--

Kort historikk om Tollboden I Kragerø

Tollsted fra 1822 til 1992

Hovedbygningen ble oppført ca 1783-85. I perioden frem til 1822 ble de øvrige bygninger på eiendommen oppført. Den var i privat eie, med fire forskjellige eiere i denne perioden, frem til Finans-, handels- og tolldepartementet kjøpte gården i 1820. Deretter var det tollsted frem til nedleggelsen i 1992. I 1994 ble eiendommen solgt fra Statsbygg til Leif Abel Engh, som i 1997 solgte eiendommen videre til Andreas Tanberg. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen eiendommen.

Serveringsvirksomhet fra 1999

For sommersesongen 1999 ble det etablert en enkel kafédriфт i den vestre sjøboden og på uteområdet, samt produksjon og utsalg av italiensk is i et kjellerlokale i hovedhuset. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. I denne perioden var det serveringsvirksomhet kun hver sommer. I november 2002 åpnet restauranten helårsdrift i sjøboden til venstre på bildet. Hovedhuset skal senere restaureres til hotell.