

HUSET

MENY

SNACKS DAG & NATT

Surdeigsbrød med aioli 45,-
(H, E, SO2)

Nachos med 1 saus 85,-
Salsa / rømme (M) / cheddar saus (M)

Ekstra saus 30,-
Salsa / rømme (M) / cheddar saus (M)

Oliven 55,-

Grillet ostesmørbrød 105,-
(M, H)

Potetgull med salt 40,-

Nøtter 40,-
Chilinøtter eller peanøtter (N)

NOE Å DRIKKE?

MINERALVANN / JUICE

Purezza Sparkling 45,-

Brus 0,33 l 49,-
Pepsi Max, Coca Cola, Solo og 7UP Free

Farris 0,33 l 49,-
Naturell og Lime

Knatten eple 0,33 flaske 65,-

Knatten eple 0,75 l flaske 140,-

Red Bull 60,-
Original, Sugarfree og Yellow

Solrik Appelsin 35,-

Husets iste 45,-

VARM DRIKKE

Kaffe/Te Gratis påfyll 35,-

Americano 35,-

Cappuccino 45,-

Espresso 30,-

Café Latte 45,-

Cortado 40,-

Ekstra Espresso shot 5,-

Sirup 5,-

Irish coffee 120,-

Baileys og kaffe 4cl/8cl 110,- / 170,-

Vi har også stort utvalg av
MILKSHAKES



Scann QR-Koden for større utvalg av drikke



ØL

Frydenlund Pilsner 0,2/0,4 l 45,- / 79,-

Kronenbourg 1664 Blanc 0,25/ 0,5 70,- / 120,-

Frydenlund Juicy IPA 0,2/0,4 l 50,- / 95,-

Sol 0,33 l flaske 95,-

Ringnes Lite (Glutenfri) 0,33 l flaske 90,-

Brooklyn EIPA 0,33 l flaske 125,-

Erdinger 0,5 l flaske 135,-

Lade Gaards Pils /Blond Ale 0,33 l flaske 95,-

To øl garden of eden 0,33 l flaske 125,-

Grünerlökka nøttebrun brown ale 0,33 l flaske 105,-

Bacchus Framboise 0,375 l flaske 155,-

ALKOHOLFRI ØL

Erdinger Non-Alcoholic 0,5 l flaske 85,-

Carlsberg Non-Alcoholic 0,33 l flaske 60,-

Kronenbourg 1664 Blanc Non-Alcoholic 0,33 l flaske 65,-

CIDER

Sommersby pære 0,4 95,-

Sommersby Sparkling rosè 0,33 l flaske 95,-

Smirnoff ice 0,33 l 95,-

HARD SELTZER

Garage sitron 0,33 l boks 95,-

Garage bringebær 0,33 l boks 95,-

MUSSERENDE

	Glass 12,5 cl	Flaske 0,75 l
Husets bobler fra Italia Villa Glera Spumante Extra Dry, Veneto	95,-	450,-
Husets italienske bobler - Prosecco Vignana extra dry, Veneto	-	500,-
Husets spanske bobler - Cava Mas Codina Cava Brut Reserva, Pendes	-	550,-
Husets franske bobler - Crémant Domaine Pfister BdB, Alsace, Frankrike	-	650,-
Husets Champagne Pointillart-Leroy Primoris 1er Cru blanc de noir Brut, Frankrike	-	850,-
Husets eksklusive Champagne Piper-Heidsieck Brut, Frankrike	-	1 150,-

HVITVIN

	Glass 15 cl	Glass 20 cl	Karaffel 0,4 l	Karaffel/ flaske 0,75 l
Husets hvite bordvin fra Italia Tørr, frisk og fruktig Bianco de Costoza, Veneto	95,-	125,-	-	450,-
Husets tørre og fruktige fra Østerrike Fruktig og frisk med toner av sitrus, Marcus Huber Güner Veltliner, Traisental	100,-	130,-	260,-	475,-
Husets friske og lettdrikkelige Riesling Frisk og lett sødmefull toner av blomster og sitrus, Geil, Rheinhessen Tyskland	105,-	135,-	270,-	500,-
Husets friske og syrerike Chablis Syrefrisk med innslag av mineral og sitrus, Victor Berard, Chablis Frankrike	-	-	-	650,-

RØDVIN

	Glass 15 cl	Glass 20 cl	Flaske 0,75 l
Husets røde bordvin fra Italia Bløt og ørlite sødmefull. Breganze Rosso Salento, Puglia Italia	95,-	125,-	450,-
Husets Toscaner Ung frisk og saftig. Bibi Graetz Casamatta Rosso, Toscana Italia	115,-	150,-	550,-
Husets Malbec fra Argentina Mørk, rød med litt krydder. Atorrante, Mendoza Argentina	-	-	600,-
Husets Burgunder/ Pinot Noir Preg av unge røde bær. Domaine Jean Vaudoisey, Burgund Frankrike	-	-	750,-

HELE DAGEN

PIZZA

Margherita 175,-
Tomatsaus, Husets osteblanding, og basilikum. (H, M)

Parma 245,-
Tomatsaus, Husets osteblanding, parmesan, ruccola og pinjekjerner. (H, M)

Pepperoni 215,-
Tomatsaus, Husets osteblanding, oliven og rødløk (H, M, SO2)

Løyrom 245,-
Hvit saus, syltet rødløk og gressløk. (H, M, SO2, F)

Vi anbefaler Husets hvitløksdressing 30,- (M, SO2, E)

BURGER

Grillet hamburger 160,-
100% nykværnet oksekjøtt med cheddarsaus, coleslaw og syltet rødløk. (H, M, E, SO2)

Husets vegetarburger 155,-
Med cheddarsaus, coleslaw og syltet rødløk. (H, M, E, SO2)

Fritert kyllingburger 160,-
Med cheddarsaus, coleslaw og syltet rødløk. (H, M, E, SO2, SEN)

Pommes frites 45,- Søtpotet frites 55,- Aioli 20,-

**Surdeigsbrød
med aioli
45,-**

FRA KL. 16:00

FORRETTER

Fransk løksuppe 120,-
Toppet med ostegratinert surgeigsbrødrød. (H, M, S)

Oksecarpaccio 195,-
Tynne skiver av indrefilet med olivenolje, parmesan, ruccola og pinjekjerner. (M)

**Thai fiskesuppe
Liten 135,- Stor 195,-**
Grønn curry, kokosmelk, risnudler, pak choi, edamamebønner, vårløk, koriander og lime. (S, F, SO2)

HOVEDRETTER

Grillet norsk indrefilet av okse
Med hjemmelaget bearnaise. (M, E, SEN, SO2)
180gr 270,- 360gr 495,-

Dagens fisk fra Brødrene Berggren. 240,- Med asiatisk saus på soya, chili, smør og ingefær. (S, M, F)

Vegetar 150,-
Med asiatisk saus på soya, chili, smør og ingefær. (H, M, E, SO2, SEN, S)

Biff Stroganoff 225,-
Kremet biffgryte med sopp, laget av norsk indrefilet. Serveres med potetmos. (SEN, H, E)

TILBEHØR

Vi anbefaler 2 stk
tilbehør per person

Fløtegratinerte poteter 65,-
(M)

Husets potetmos 60,-
(M)

Pommes frites 45,-

Søtpotet frites 55,-

Glaserte rotgrønnsaker 50,- (M)

Bakt blomkål med asiatiske krydder 50,-
(M)

Smørstekt champignon 45,- (M)

Ostegratinert brokkoli 55,- (M)

Gresk salat med tomat, oliven, rødløk og fetaost 70,- (M)

Coleslaw 30,- (E, SO2)

DESSERTER

Ovnsbakt Chevre 175,-
med fikensyltetøy, dansk rugbrød og rista haselnøtter (M, H, SO2, HN)

Amerikansk ostekake med rød bærsaus 105,- (E, M, H)

Crème Brûlée 130,- (M, E)

Sjokoladefondant med vaniljeis 140,-
(M, E, H)

Is/sorbet per kule 35,- (M, E)

Kroneis 30,- (M, H)
Lollipop 25,- (M, S)

VÅR SMAK AV VERDEN FRA 16:00

FORRETT

Garides saganaki 175,-
Stekte scampi med tomatsaus og fetaost. Serveres med hjemmelaget pitaprød og tzatziki. (SK, M, H)

HOVEDRETT

Stifado 345,-
Gresk lammegryte. Serveres med potetmos og stekte grønnsaker. (M, SO2)

DESSERT

Galaktobourek 105,-
Semule og vaniljekake med appelsinsirup og bringebærsorbet (M, H, E)

**3 RETTER
550,-**



Du kan også enkelt
bestille mat ved å scanne
qr-koden

**HALV PRIS
TIL BARN**

Velg hva du vil,
og få halv størrelse
til barna!