

HUSET

MENY

SNACKS DAG & NATT

Kyllingvinger 155,-
Velg mellom sennepsaus eller BBQ-saus.
(H, E, SO2, SEN)

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

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

Ekstra saus 30,-
Salsa / rømme (M) / cheddar/ BBQ / sennep saus
saus (M, SEN, SO2)

Oliven 55,-

Grillet ostesmørbrød 120,-
(M, H)

Potetgull med salt 45,-

Nøtter 40,-
Chilinøtter eller peanøtter (N)

NOE Å DRIKKE?

MINERALVANN / JUICE

Purezza Sparkling 45,-

Husets iste 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,-

VARM DRIKKE

Kaffe/Te Gratis påfyll **35,-**

Varm sjokolade Med krem **45,-**

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,-

ØL

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

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

Carlsberg 0,33 l flaske 95,-

Sol 0,33 l flaske 99,-

Ringnes Lite (Glutenfri) 0,33 l flaske 95,-

Brooklyn EIPA 0,33 l flaske 125,-

Erdinger 0,5 l flaske 135,-

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

Grünerløkka 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 65,-

Kronenbourg 1664 Blanc
Non-Alcoholic 0,33 l flaske 70,-

CIDER

Sommersby pære 0,4 99,-

Sommersby Sparkling rosè 0,33 l flaske 99,-

Smirnoff ice 0,33 l 99,-

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	-	1150,-

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 friske og lettdrikkelige Riesling Frisk og lett sødmeful toner av blomster og sitrus, Geil, Rheinhessen Tyskland	105,-	135,-	270,-	500,-
Husets friske og syrerike Chablis Syrefrisk med innslag av minearal 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,-

Scann QR-Koden for større utvalg av drikke



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)
Glutenfri pizza + 40,-

BURGER

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

Husets vegetarburger 155,-
Laget på quinoa. Med peanøttsaus, rødløk, tomat og koriander. (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,-

**HALV PRIS
TIL BARN**

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

FRA KL. 16:00

FORRETTER

Sashimi på laks 145,-
Med soya, sitrus og sesam saus.
Edamame, rødløk, grønt eple og ristede sesamfrø. (S, SM, F)

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

Hvitløksmarinerte asparges 155,-
Med seranoskinke, salte mandler, parmesan og oliventappenade. (M, H, MA)

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 275,- 360gr 495,-

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

Husets Quinoabiff 155,-
Velg mellom asiatisk saus på soya, smør og ingefær eller hjemmelaget bearnaise. (H, M, E, SO2, SEN, S)

Langtidstekt og grillet lam 245,-
Med hjemmelaget tzatziki. (M)

Caesarsalat 155,-
Med romanosalat, brødcrutonger, rødløk, bacon og caesardressing. (M, H, SO2, E, SEN)

Legg til laks, kylling eller quinoaboller 45,-

TILBEHØR

Vi anbefaler 2 stk
tilbehør per person

Fløtegratinerte poteter 65,-
(M)

Bakt potet med hvitløksolje, urtesmør og gressløk 65,- (M)

Pommes frites 45,-

Søtpotet frites 55,-

Sommergrønnsaker 50,- (M)

Bakt blomkål med asiatiske krydder 50,-
(M)

Grillet asparges 55,- (M)

Kremet maispurét 45,- (M)

Tomatsalat med rødløk, brød, basilikum og balsamico 65,- (H, SO2)

Coleslaw 30,- (E, SO2)

DESSERTER

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

Yoghurtpannacotta 95,-
Med syltet rabarbra og friske jordbær. (SO2, M)

Sitronerte opp ned 105,-
Med sitronkrem og marengs (M, E, H)

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

Husets banansplitt 145,-
Med sjokolade, vanilje og jordbæris, sjokoladekrem og krem. (M, E, SO2)

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

Kroneis 30,- (M, H)

Lollipop 25,- (M, S)

VÅR SMAK AV VERDEN FRA 16:00

ANTIPASTI 175,-

Oliventapenade, serranoskinke, salami med fennikel, pecorino med trøffel og mozzarella. Grillet artiskokk, paprika og aubergine. Servert med brødchips. (H, M, E, SO2, SEN, S)

Villa Glera Spumante Extra Dry, Veneto, Italia
Glass 95,- Flaske 450,- eller
Everleaf Spritz Glass 75,-

FORRETT

TUNFISK CARPACCIO 185,-

Med kapers, sjalottløk og olivenolje. (F, M)

Ca Rugate San Michel Soave Classico, Veneto, Italia
Glass 105,- Flaske 480,- eller
Husets iste med bringebær og lime, glass 45,-

HOVEDRETT

KYLLING SALTIMBOCCA 320,-

Med aspargesbønner, gnocchi, hvitvinsaus. (M, E, H, SO2)

Bibi Graetz Casamatta Rosso, Toscana Italia
Glass 150,- Flaske 550,- eller
Frigaard Bringebær lemonade, flaske 0,33l 65,-

DESSERT

TIRAMIZU 105,-

(M, E, H, SO2)

Vignetti di Ettore Recioto della Valpolicella Classico,
Veneto Italia Glass 90,- eller Espresso 30,-

DRIKKEPAKKE 3 RETTER 345,- /140,-

**3 RETTER
550,-**

Legg til antipasti
650,-



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