

Smak

AV NORGE

SUNDAY ROAST

Dagens steik

Inneholder: melk- sulfitt-egg- sennep- selleri

Kr.285,-

Servert med sauterte grønnsaker & saus. Velg mellom fløtepoteter & kokte poteter. Dessertbord er inkludert.

Søndagspakke fisk

Inneholder: melk, fisk, egg

Kr.285,-

Dagens fisk med erstepuré, grønnsaker & smørsaus. Velg mellom fløtepoteter & kokte poteter. Dessertbord inkludert.

SØNDAGSMIDDAG

Biffen

Inneholder: egg- melk- sulfitt

Kr.365,-

Rødvinsmarinert indrefilet servert med spinatsalat & Bearnaise

Grillet skirt steak

Inneholder: sulfitt- sennep- soya- sesam

Kr.249,-

Chimichurry, linse & asparges salat

Helstekt svinenakke

Inneholder: sennep- egg- melk- sulfitt

Kr.249,-

Med sauterte grønnsaker, confitert tomat, kålslaw & peppersaus

Kjøttkaker

Inneholder melk- sulfitt- egg- selleri- soya- sennep

Kr.175,-

Kålstuing, kokte poteter og nyrørte tyttebær

Biffsnadder Norge

Inneholder: egg- sulfitt- melk- fisk

Kr.185,-

Sopp, løk, tomat, pommes frites & Bearnaise.

Classic Cheeseburger i brioche

Inneholder: hvete- egg- melk- sulfitt

Salat, rødløk, tomat, løk dipp, cheddarost & pommes frites

Kr.195,-

Vegetar Burger i brioche

Inneholder: hvete- egg- melk- sulfitt

Kr.199,-

Salat, tomat, løk, Chimichurry & pommes frites

Smørflyndre

Inneholder: fisk- soya- melk- sulfitt

Kr.175,-

Med erstepure, picantesaus & grønnsaker

BARNEMENY (FREM TIL 12 ÅR)

Flyndre

Inneholder: melk, sennep, selleri

Kr.69,-

Med erstepuré & tomatsaus

Hot dog

Inneholder: melk, sennep, selleri

Kr.59,-

Pølse med pommes frites

Hamburger slider

Inneholder: melk, sennep, selleri, hvete og sesam

Kr.69,-

Med pommes frites

DESSERT

Dessertbord

Kr.99,-

Softis
Tapas

kl. 12:00 - 18:00

Inneholder: melk

• Kirsebær trukket i vanilje & chili •

Inneholder: sulfitt

• Jordbærsaus •

Inneholder: sulfitt

• Bringebærsaus •

Inneh.:
sulfitt, melk

Lag din egen softis tapas, hvor du taper din egen softis og mikser med masse godt tilbehør og sauser

• Sjokolade terninger •

Inneholder: melk

• Frisk frukt •

Inneholder: sulfitt

• Appelsinfilet med smak av vanilje & kanel •

Inneholder: sulfitt

• Sjokoladesaus •

Inneholder: melk

• Karamell fudge •

Inneholder: melk

Kr.99,-

Smak

AV NORGE

Øl og mineralvann - Beer and mineralwater

			Inneholder:
Mineralvann - Mineralwater.....	43,-	0,33	Sulfitt
CB Pils - Beer.....	66,-	0,33	Bygg, sulfitt
Peroni.....	85,-	0,33	Bygg, sulfitt
CB Lite.....	89,-	0,50	Bygg, sulfitt
Cider.....	85,-	0,33	Sulfitt
Bulmers.....	112,-	0,568	Sulfitt
Smirnoff Ice.....	85,-	0,33	Sulfitt

Se tavle for ølmeny - For our selection of beer please look at the blackboard

Spør servitøren om alkoholfri øl - Ask your waiter for non alcoholic beer

Hvitvin - White wine

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets hvitvin - White wine of the house

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information

Glass - Glass.....	85,-
Halv flaske - Half bottle.....	205,-
Flaske - Bottle.....	390,-

Chablis - Frankrike. Drue: Chardonnay.....460,-

Frisk, aromatisk med duft av grønne epler. Passer utmerket til reker og all dampet fisk, kylling og kalv.

Fresh aromatic with a smell of green apples. Goes well with prawns, steamed fish, chicken and veal.

Yealands Land Made - New Zeland. Drue: Savignon blanc.....445,-

Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syrlige epler.

Passer til aperitif, fisk og skalldyr.

Aromatic with elements of blackcurrant, gooseberry and sour apples. Goes well with fish and shellfish.

Dopff & Irion Cuvee Rene Dopff Riesling.....435,-

Alsace, Frankrike. Drue: Riesling

Fruktig duft og smak med lette kryddertoner, grønne epler, pærer og skifer.

Lang ettersmak. God til sjømat som hummer, reker samt grillet eller marinert fisk.

Fruity smell, light spicy taste, green apples. Pears and slate, long aftertaste.

Goes well with lobster and prawns, grilled fish and poultry.

Rødvin - Red wine

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets rødvin - Red wine of the house

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information

Glass - Glass.....	85,-
Halv flaske - Half bottle.....	205,-
Flaske - Bottle.....	390,-

Baron de ley - Spania. Drue: Tempranillo.....445,-

Dyp rød farge, stor duft av mørke frukter med balansert innslag av fatkarakter, godt konstert med rund kraftfull ettersmak. Passer til smakfulle kjøttretter og lam.

Deep red colour, smells of dark fruits. Powerful aftertaste.

Goes well with lamb and other meats.

Periquita Reserva - Portugal

Drue: Castelao Frances, Tourig Nacional og Touriga Franca.....435,-

Innslag av mørke bær, plomme, urter og sjokolade. Meget matvennlig vin, passer godt til grillet/stekt okse, lammekjøtt, gryteretter og smaksrike oster.

Dark berries, plum. Herbs and chocolate. Goes well with beef, lamb and cheese.

Barolo - Italia. Drue: Nebbiolo.....575,-

Aroma av mørke bær og fioler. Passer til lam, okse, vilt og modne oster.

Dark berries and violets. Goes well with lamb, beef, game and mature cheese.

Villa Chigi Chianti - Italia. Drue: Sangiovese, cabernet sauvignon...435,-

Fruktig med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Passer godt til rødt kjøtt, pasta og krydret mat.

Fruity with a hint of cherries, blackberries and plum. Goes well with red meat, pasta and spicy food.

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for drinks and beverages