

## ALLERGENER

Melk	Hvete	Mandler	Cashewnøtter
Egg	Spelt	Peanøtter	Pistasjnøtter
Sulfitt	Havre	Sesam	Selleri
Sennep	Rug	Valnøtter	Skalldyr
Soya	Emmer	Hasseløtter	Fisk

Svin

Vegetar

\* Kan lages glutenfri +15,-

## SMØRBRØD

### REKESMØRBRØD XL

Serveres på vårt eget briochebrød med smilende egg og dillaioli.

\*

205

### SMØRBRØD TOMAT/STRACCIATELLA

Ristet landbrød med vår egen stracciatella, marinerte tomater, basilikumaioli og sherrysirup.

\*

215

### PIADINA FAMIGLIA

Pizzabrød rett fra steinovnen. Fylles med mozzarella, Emilianoskinke, ruccola, tomat, parmesan og rød pesto.

220

### SPRØTT KYLLINGSMØRBRØD

Ristet brioche med sprø kylling, syltede grønnsaker, chipotlemajo og chilimarmelade.

\*

225

### BLT

Klassikeren med brioche, bacon, salat og tomat, lagt lagvis med aioli. Chips i tillegg? **45 kr**

\*

225

## SALATER

### VÅR CÆSARSALAT

Kylling, syltet rødløk, cherrytomater, gressløk, brødkrutonger og parmesan.

\*

215

### KYLLINGSALAT

Med estragonmajo, syltede grønnsaker, syltet rødløk, parmesan og smilende egg.

215

### SALAT MED LUN CHÈVRE

Tyttebærtrecte pærer, krystalliserte valnøtter og sennepsvinaigrette. Serveres med grillet landbrød.

\*

215

SERVERES TIL KL. 15

# SMØRBRØD

# SALATER

## BURGERE

### BØNNA

Vegetarburger med favabønner og erter.  
Serveres med fetaost og chipotleaioli.

🌱🌱🌱🌱\*

210

### CHEESES!

Gratineres med cheddar og blåmuggost.  
Serveres med karamellisert løk.

🌱🌱🌱🌱🌱🌱\*

230

### KYLLINGBURGEREN

Sprø kyllingburger serveres  
med mango/jalapeno-ferskost.

🌱🌱🌱🌱🌱🌱\*

235

### BACON/CHEESE

Favoritten er tilbake. Gratineres med  
cheddar og toppes med baconmarmelade.

🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱\*

240

### TILLEGG

Sprøstekt bacon **25**  
Karamellisert løk **15**  
Cheddar 🌱 **25**

Blåmuggost 🌱 **25**

Brie 🌱 **25**

Estragonmajo 🌱🌱 **30**

### OPPGRADERE DE FRITERTE POTETENE?

Parmesanfries **15**

## SNACKS

### SKITNE CHIPS

Med estragonmajones,  
parmesan, bacon og gressløk.

🌱🌱🌱🌱🌱

95

### PIZZABRØD

Med parmesan, hvitløk og  
rosmarin. Serveres med aioli.

🌱🌱🌱🌱🌱🌱

105

### FJØL MED GODBITER






Vi har masse god ost og spekemat på lur.  
Serveres med aioli, oliven og marmelade.

🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱

230

# BURGERE SNACKS

## RØD PIZZA

- |    |   |   |            |
|----|---|---|------------|
| 1. | <b>BAMBINO</b><br>Fersk mozzarella og skinke.   |  | <b>195</b> |
| 2. | <b>JAMBON</b><br>Fersk mozzarella, Emilianoskinke, parmesan, krystalliserte valnøtter og ruccola.           |  | <b>230</b> |
| 3. | <b>BAFFI</b><br>Fersk mozzarella, kvernet oksekjøtt, bacon, karamellisert løk og estragonmajones.           |  | <b>230</b> |
| 4. | <b>CAPRICCIOSSA</b><br>Fersk mozzarella, marinert artisjokk, sjampignon, kalamataoliven og bra kokt skinke. |  | <b>220</b> |
| 5. | <b>SALAME</b><br>Fersk mozzarella, fennikelsalami, oliven, soltørket tomat, rødløk og kvernet pepper.       |  | <b>225</b> |

## HVIT PIZZA

- |     |   |   |            |
|-----|---|---|------------|
| 6.  | <b>FRUTTATO</b><br>Fersk mozzarella, Emilianoskinke, tyttebærtrekt pære, krystalliserte valnøtter, blåmuggost, parmesan og ruccola. |   | <b>230</b> |
| 7.  | <b>POLLO</b><br>Fersk mozzarella, marinert kylling, rødløk, soltørket tomat, bacon, parmesan og ruccola.                            |  | <b>230</b> |
| 8.  | <b>TARTUFO</b><br>Fersk mozzarella, trøffelsalami, karamellisert løk og trøffelpecorino.  |  | <b>240</b> |
| 9.  | <b>NDUJA BIANCO</b><br>Fersk mozzarella, Nduja, brie, brokkolini og grønn fermentert chilisaus fra Hoffsaus.                        |  | <b>225</b> |
| 10. | <b>MULTI FORMAGGIO</b><br>Fersk mozzarella, blåmuggost, chèvre, parmesan og cheddar.  |  | <b>235</b> |

### NOE Å DYPPE SKORPENE I?

- |               |           |
|---------------|-----------|
| Estrangonmajo | <b>25</b> |
| Chipotlemajo  | <b>25</b> |
| Trøffelmajo   | <b>25</b> |

### GLUTENFRI BUNN **+45**

OBS! Stekes i samme ovn som glutenholdige bunner.

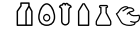
# PIZZA

**MIDDAG****MOULES FRITES**

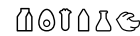
Blåskjell dampes med sjalottløk, hvitløk, fløte og hvitvin.

**255****POULET AU VIN**

Rødvinsmarinert kyllinglår bakt med rotgrønnsaker, bacon og sopp. Serveres med potetpuré og persille.

**305****BŒUF BOURGUIGNON**

Fransk klassisk kjøttgryte på høyrygg. Bakt i steinovn med sopp, bacon, rødvin, sjalottløk og rotgrønnsaker. Serveres med potetpuré og bladpersille.

**315****BAKT ØRRET**

Serveres med spisskål, romanesco, blomkålpuré, småpoteter og en smørsaus med rogn og gressløk.

**355****LANGTIDSBAKT KALVEMØRBRAD FRA RØROS**

Serveres med pastinakkpuré, ovnsbakte grønnsaker, rødvinssaus og friterte småpoteter.

**370****DESSERT****AFFOGATO**

Vaniljeis og espresso.

**85****CRÈME BRÛLÉE**

Fransk klassiker. Serveres med bringebærsorbet.

**135****FAMILLES PAVLOVA**

Marengs med mascarponekrem, rørte bringebær og karamellisert hvit sjokolade.

**135****SJOKOLADEMOUSSE**

Mørk sjokolademousse med pasjonsfruktcurd, vaniljeis og mandelcrumble.

**140**

SERVERES FRA KL. 15

MIDDAG

DESSERT

DRIKKE	<b>MINERALVANN</b>	COCA-COLA, PEPSI MAX, FANTA	<b>60</b>
	<b>MIKKELHAUG</b>	EPLER, EPLER/INGEFÆR, RABARBRA, BRINGEBÆR	<b>70</b>
	<b>LURISIA</b>	BLODAPPELSIN	<b>60</b>
	<b>FARRIS</b>	0,375 LITER, NATURELL ELLER LIME	<b>60</b>

ØL/CIDER	<b>DAHLS PILS PÅ FAT</b>	0.25 / 0.45	<b>65 / 120</b>
	<b>PORETTI</b>	0.25 / 0.45	<b>70 / 125</b>
	<b>1664 BLANC</b>	0.25 / 0.45	<b>70 / 125</b>
	<b>IPA BOLT</b>	0.25 / 0.45	<b>70 / 125</b>
	<b>MUNKHOLM</b>	0.33	<b>70</b>
	<b>MINUS ALKOHOLFRI</b>	0.33	<b>75</b>
	<b>KATTNÆGGEL ALKOHOLFRI</b>	0.33	<b>95</b>
	<b>HANDVERKCIDER AV EPLER</b>	0.33 / 4.0%	<b>100</b>
	<b>DAURA ESTRELLA DAMM GLUTENFRI</b>	0.33 / 4.6%	<b>105</b>
	<b>KVITWEISS (WEISSBIER)</b>	0.50 / 4.7%	<b>155</b>
	<b>REIDDHÅRRÅ (SAISON)</b>	0.50 / 6.4%	<b>160</b>
	<b>SVINPÆLS (BELGISK TRIPPEL)</b>	0.50 / 6.7%	<b>160</b>

VINER PÅ GLASS	<b>MARIUS ROUGE BY M. CHAPOUTIER</b>	RØD	<b>125</b>
	<b>PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>	RØD	<b>135</b>
	<b>BEAUJOLAISE VILLAGES MLJ</b>	RØD	<b>135</b>
	<b>GEBRUDER NITTNAUS PINOT NOIR</b>	RØD	<b>140</b>
	<b>MARIUS BLANC BY M. CHAPOUTIER</b>	HVIT	<b>125</b>
	<b>MÂCON VILLAGES LOUIS JADOT</b>	HVIT	<b>140</b>
	<b>SASSI VERDICCHIO</b>	HVIT	<b>145</b>
	<b>KLOSTER EBERBACH RIESLING TROCKEN</b>	HVIT	<b>135</b>
	<b>CASTELL D'OR COSSETANIA CAVA BRUT</b>	MUSSERENDE	<b>130</b>
	<b>MARIUS ROSÉ BY M. CHAPOUTIER</b>	ROSÉ	<b>125</b>

APERITIF    ØL/CIDER    DRIKKE

## RØDE

<b>MARIUS ROUGE BY M. CHAPOUTIER</b>	GRENACHE/SYRAH	FRANKRIKE	<b>125/560</b>
<b>PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>	MONTEPULCIANO	ITALIA	<b>135/580</b>
<b>BEAUJOLAISE VILLAGES MLJ</b>	GAMAY	FRANKRIKE	<b>135/590</b>
<b>GEBRUDER NITNAUS PINOT NOIR</b>	PINOT NOIR	ØSTERRIKE	<b>140/580</b>
<b>LA CIBOISE</b>	GRENACHE/SYRAH	FRANKRIKE	<b>560</b>
<b>CÔTES DE RHÔNE BIO CHAPOUTIER</b>	GRENACHE/SYRAH	FRANKRIKE	<b>590</b>
<b>REBELS DE BATEA</b>	GARNACHA	SPANIA	<b>600</b>
<b>SYR PASSIN HAS RED LIPS</b>	CABERNET/SHIRAZ	AUSTRALIA	<b>630</b>
<b>SONDRE LERCHE PATOS LUZ Y LUZ</b>	GARNACHA	SPANIA	<b>645</b>
<b>GRIMALDI LUIGINO BARBERA D'ALBA</b>	BARBERA	ITALIA	<b>635</b>
<b>CABUTTO BAROLO</b>	NEBBIOLO	ITALIA	<b>885</b>
<b>FORADORI TEROLDEGO</b>	TEROLDEGO	ITALIA	<b>695</b>
<b>FORADORI TEROLDEGO MGN</b>	TEROLDEGO	ITALIA	<b>1310</b>
<b>CASTELL'IN VILLA CHIANTI CLASSICO</b>	SANGIOVESE	ITALIA	<b>685</b>
<b>MUSAR JEUNE</b>	CINSAULT/CAB/SYRAH	LIBANON	<b>700</b>
<b>ACCORDINI AMARONE</b>	CORVINA	ITALIA	<b>910</b>
<b>KLOSTER EBERBACH HÖLLENBERG</b>	SPAÄTBURGUNDER	TYSKLAND	<b>750</b>
<b>OCCHIPINTI SP68</b>	FRAPPATO/NERO D AVOLA	ITALIA	<b>700</b>
<b>TESTALONGA BABY BANDITO FOLLOW</b>	CARIGNAN	SØR-AFRIKA	<b>680</b>
<b>COS PITHOS</b>	NERO D AVOLA /FRAPPATO	ITALIA	<b>720</b>
<b>COS PITHOS MGN</b>	NERO D AVOLA /FRAPPATO	ITALIA	<b>1360</b>

## HVITE

<b>MARIUS BLANC BY M. CHAPOUTIER</b>	TERRET GRIS/VERMENTINO	FRANKRIKE	<b>125/560</b>
<b>MÂCON VILLAGES LOUIS JADOT</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>140/570</b>
<b>SASSI VERDICCHIO</b>	VERDICCHIO	ITALIA	<b>145/585</b>
<b>KLOSTER EBERBACH RIESLING TROCKEN</b>	RIESLING	TYSKLAND	<b>135/585</b>
<b>CHAN DE ROSAS ALBARINO</b>	ALBARINO	SPANIA	<b>585</b>
<b>DOMINIQUE ROGER SANCERRE</b>	SAUVIGNON BLANC	FRANKRIKE	<b>680</b>
<b>COMPLÉMEN'TERRE MUSCADET BIO</b>	MUSCADET	FRANKRIKE	<b>635</b>
<b>LOUIS JADOT CHABLIS</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>660</b>
<b>LOUIS JADOT CHABLIS MGN</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>1260</b>
<b>ROLET L'ÉTOILE CHARDONNAY</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>695</b>
<b>GUT OGGAU THEODORA WEISS</b>	GRÜNER VELTLINER/W.RIESLING	ØSTERRIKE	<b>960</b>
<b>TESTALONGA BABY BANDITO KEEP ON</b>	CHENIN BLANC	SØR-AFRIKA	<b>680</b>
<b>MEURSAULT AOC LOUIS JADOT</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>860</b>
<b>CLOS LENTISCUS CRIC CRIC 1 LITER</b>	XAREL LO	SPANIA	<b>780</b>

# VINER

## MUSSERENDE

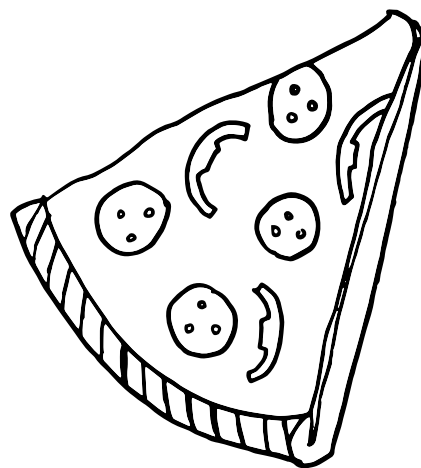
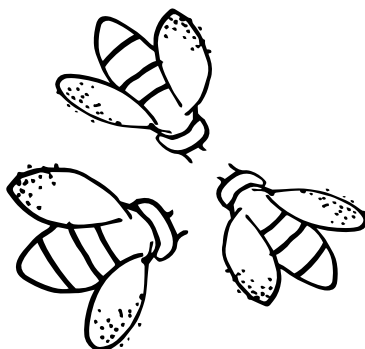
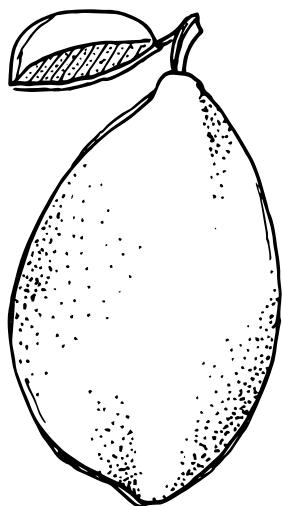
<b>CASTELL D'OR COSSETANIA CAVA BRUT</b>	XAREL-LO BLEND	SPANIA	<b>130/570</b>
<b>LUÍS PATO INFORMAL</b>	BAGA	PORTUGAL	<b>660</b>
<b>ESTEBAN PET NAT</b>	VIOGNIER	FRANKRIKE	<b>670</b>
<b>CASA BELFI ANFORA MGN</b>	GLERA	ITALIA	<b>1160</b>
<b>CASA BELFI NATURALMENTEFRIZZANTE</b>	GLERA	ITALIA	<b>600</b>
<b>CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE</b>	PN/PM/CDN	FRANKRIKE	<b>960</b>
<b>SONDRE LERCHE BRUT NATURE</b>	MACABEU/XAREL-LO	SPANIA	<b>635</b>
<b>BIOKULT WEISSE BLUMEN</b>	BLEND 3 DRUER	ØSTERRIKE	<b>600</b>
<b>BIOKULT PET NAT RED</b>	BLEND 4 DRUER	ØSTERRIKE	<b>600</b>
<b>MEINKLANG EPIC</b>	GRÜNER VELTLINER/ WELSCHRIESLING	ØSTERRIKE	<b>605</b>
<b>CHAUVET FRÈRES CRÉMANT DE BOURGOGNE</b>	CHARDONNAY	FRANKRIKE	<b>670</b>

## ROSÉ/ORANSJE

<b>MARIUS ROSÉ BY M. CHAPOUTIER</b>	GRENACHE/CINSAULT	FRANKRIKE	<b>125/560</b>
<b>SAINTE CROIX ROSACE D VR</b>	CARIGNAN	FRANKRIKE	<b>680</b>
<b>COS RAMI</b>	GRECANICO/INZOLIA	ITALIA	<b>700</b>
<b>PATOS SUSUCARU BIANCO</b>	CATARRATTO EXTRA LUCIDO	ITALIA	<b>710</b>
<b>CLOS LENTISCUS CROAC CROAC 1 LITER</b>	XAREL-LO/ULL DE LLEBRE	SPANIA	<b>780</b>

<b>APERITIF</b>	<b>HJEMMELAGET LIMONCELLO</b>	<b>105</b>
	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>145</b>
	<b>HYLLBLOMST SPRITZ</b>	<b>145</b>
	<b>PASJONSFUKT SPRITZ</b>	<b>145</b>
	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>145</b>
	<b>ROSSA MULE</b>	<b>145</b>
	<b>GIN &amp; TONIC</b>	<b>145</b>
	<b>IRISH COFFEE</b>	<b>145</b>
	<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>160</b>
	<b>GIN TONIC HENDRICKS</b>	<b>165</b>

# VINER



## MAT FOR DE MINSTE

**GROVKUTTA FRIES**

**ØKOLOGISKE PANNEKAKER MED SYLTETØY**

**PIZZA MED OST OG SKINKE**

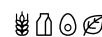
**BARNEBURGER MED SALAT OG LITT CHIPS**

**OLEAH SPESIALPIZZA**

Med kjøttboller og litt fries.



45



80



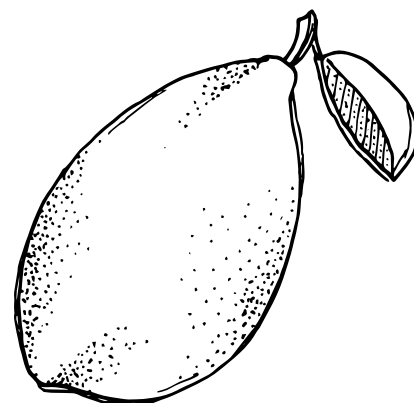
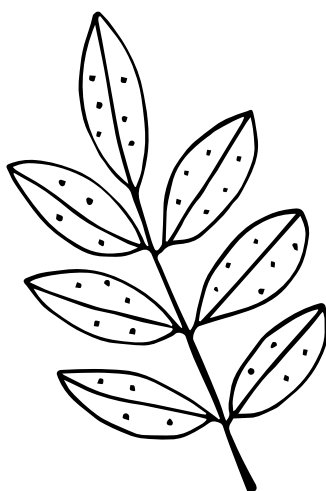
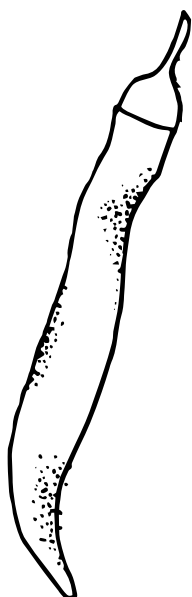
95



100



105



SPØR OSS OM FARGEPLYANTER :)

# BARNEMENY