



Hinna

Meny fra kl. 16

DAGENS 3 RETTERS

-Kjøkkenets anbefaling

Her tilbyr kjøkkenet en smakfull sammensatt 3 retters meny, basert på gode smaker og kjærlighet til råvarene.

Vi ønsker å bruke mest mulig lokale råvarer og kombinerer de til en spennende smaksopplevelse.

Vi ønsker å legge til rette for en sosial og hyggelig atmosfære rundt bordet, da det sosiale rundt maten er noe av det kjekkeste vi har.

Spør gjerne for en drikkemeny tilpasset menyen.

Vi tilbyr dagens 3 retters middag til 645,-
Spør en Foodfighter eller sjekk tavlen for meny.

SALAT

QUINOA BOWL 295,-

Kyllingbryst, økologisk quinoa, paprika, grønnkål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter, fisk)

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Passion Tang øl, Captain Kombucha med granateple

KOREAN POWER BEEF SALAT! 345,-

170 gram kullgrillet norsk ytrefilet, Gochujang glaze, Kimchi dressing, syltet daikon, sprø gule erter, chilimajones, revet pepperrot, bambusskudd, vårløk og ramen-egg.

(Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt, soya)

Drikkeanbefaling: Pinot noir rødvin, Passion Tang øl, Alkoholfri ingefærøl

WILD GARDEN 289,-

Grønnkål-mix, fetaost, rødbeter, pistasj pesto, bringebær-vinaigrette, ferske bringebær, syltet rødløk, bacon og karamellisert pekannøtter. (Melk, pistasj, sulfitt, sennep, pekannøtter)

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Erdinger weissbier øl, Rabarbadrikk fra Safteriet.

SMÅRETTER

KIMCHI SALAT 145,-

Foodfighters kimchi, vårløk, agurk, kimchi-dressing, toppet med furikake. (Sulfitt, sennep, sesam, peanøtter)

FOODFIGHTER SKAGENRØRE 189,-

Håndpillede reker, dill, rødløk i majones, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og karse.

(Egg, sennep, sulfitt, skaldyr)

SPICY FRITERTE KYLLINGVINGER 169,-

Friterte Kyllingvinger med Gochujang Glaze, furikake og vårløk. (Hvete, soya, sesamfrø, melk, peanøtter, sulfitt)

BROKKOLINI 119,-

Grillet brokkolini med miso majones, sprø løk og togarashi krydder. (Hvete, egg, sennep, sesam, sulfitt, soya)

LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVN 179,-

Med konfittert hvitløk, urter, mozzarella og parmesan. (Hvete, melk)

SPICY FRIES 89,-

Pommes frites med togarashi krydder og chili, servert med sriracha-mayo. (Sesam egg, sennep, sulfitt, bløtdyr)

DIRTY FRIES 125,-

Pommes frites med bacon, sriracha-mayo, Cowboy Candy og parmesan. (Egg, sennep, sulfitt, skaldyr, fisk, løk)

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,- POMMES FRITES 69,- FOCACCIA & AÏOLI 65,-

OLIVEN FRA LOSADA 65,- SALTE MARCONA MANDLER 59,- CHILIMAJO 29,- AÏOLI 29,-

Mange av våre retter kan tilpasses i forhold til allergener, spør oss ved bestilling

KJØKKENETS ANBEFALING | SALAT | SMÅRETTER

SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

FOODFIGHTERS CHOICE

Foodfighters Choice er retter som ikke står i vår meny, men som varierer oftere. Her får kjøkkenet mulighet til å eksperimentere med spennende smaker og råvarer. Se tavlen ved baren eller spør en Foodfighter om dagens Foodfighters Choice retter.

FISKESUPPE 325,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk, rotgrønnsaker, gressløk og urteolje.

Serveres med focaccia og aioli. (Hvete, selleri, fisk, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger Weissbier, Weihenstephaner alk fri hveteøl

MOULES FRITES 295,-

Hvitvinsdampet blåskjell, rotgrønnsaker, urter, pommes frites

med rosmarin, aioli og revet Jærost fra Voll Ysteri. (Bløtdyr, selleri, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Sour Suzy øl, Ingefær kombucha

FOODFIGHTER BIFF 479,-

170 gram ekstra modnet kullgrillet norsk ytrefilet, servert med black garlic mayo, grillet brokkolini, syltet delikatesseløk, estragon mayo, sprø poteter, urtesmør & trøffel-rødvinssaus. (Egg, sulfitt, melk, sennep)

Drikkeanbefaling: Barolo rødvin, Nøgne Ø Brown Ale, Brooklyn special effects

FOODFIGHTERS CHAR SIU 325,-

Langtidsstekt Kantonesiske Svinenakke, quinoa, brokkolini, kimchi, japansk ketchup, miso-majones, furikake, syltet daikon, smashed agurk salat.

(Soya, hvete, sesam, sulfitt, egg, sennep, fisk)

Drikkeanbefaling: Barbera rødvin, Perler for svin IPA, alkoholfritt ingefærøl

KNOCKOUT GNOCCHI 315,-

Kyllingbryst, gnocchi, Crème Fraiche saus, sopp, soltørket tomat, toppet med sprø panko, parmesan, gressløk og urteolje. (Hvete, egg, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger weissbier, Erdinger weissbier alkoholfri

FIRECRACKER CHICKEN BURGER! 305,-

Sprø Kylling Lårfilet, Kimchi Coleslaw, Black Garlic Majones, Gochujang glaze servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med Kimchi Fries.

(Hvete, soya, sulfitt, egg, sennep, melk, peanøtter)

Drikkeanbefaling: Piemonte barbera rødvin, Lucky Jack øl, Brooklyn Lager Special Effects

FOODFIGHTER BURGER 315,-

Kullgrillet burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt med cheddar, bacon, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk, karamellisert løk og sticky pickles i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri.

Serveres med ketchup og pommes frites. (Hvete, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte barbera rødvin, Perler for svin IPA øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 285,-

Kullgrillet burger av sellerirot, cheddar, bønner, gulrot og løk, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk, sticky pickles servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med ketchup og pommes frites. (Hvete, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte barbera rødvin, Lucky Jack øl, Ginger lemon kombucha

**Lyst på spennende og god drikke som passer til maten?
Se vår anbefaling under hver rett. Her finner du vin, øl og alkoholfritt**

PIZZA

Langtidshevet og håndlaget pizza stekt i steinovn

MARGHERITA 235,-

Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje. (Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

MR. PABLO 275,-

Mozzarella, tomatsaus, Salami ventricina, paprika, chiliflak, basilikum. (Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Passion Tang øl, Nøgne Ø Stripped Craft

PISTASJ PASSION! 285,-

Pistasj pesto, mozzarella, parmaskinke, ruccola, sopp-ceviche, balsamico glaze og parmesan. (Hvete, melk, sulfitt, pistasj)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

DI PARMA 280,-

Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje og toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri. (Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

FØNIX 2.0 285,-

Mozzarella, crème fraîche, skivet pære, honning, salte mandler, Fønix økologisk blåskimmelost fra Stavanger Ysteri, parmaskinke, ruccola og basilikum. (Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Barolo rødvin, Lucky Jack øl, No Worries

EL POLLO DIABLO 275,- (sterk)

Kullgrillet Kyllinglår, hvit saus, Mozzarella, rødløk, chili flakes, nduja, toppet med mexicansk oregano, parmesan, cowboy Candy-trøffel dressing.

(Hvete, melk, sulfitt, egg, sennep)

Drikkeanbefaling: Shiraz rødvin, Lucky Jack øl, No Worries

TRIPLE TRUFFLE 290,-

Hvit saus, mozzarella, Jålå trøffelsalami fra Ask, trøffelpecorino, trøffelmandel crunch og syltet rødløk. (hvete, melk, mandler, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Pinot noir rødvin, Peroni øl, Safteriet eplemost

BARNEMENY

BARNEBURGER 175,-

Burger fra Nyyt med cheddar servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri.

Servert med pommes frites og ketchup. (Hvete, egg, melk)

SPRØ KYLLINGBURGER 175,-

Fritert kyllinglår i brioche burgerbrød fra vaaland dampbakeri, serveres med

pommes frites og ketchup. (Hvete, egg, melk, sesam)

FRITERTE KYLLINGVINGER 149,-

Servert med pommes frites og ketchup. (Sulfitt)

DESSERT

UTVALG AV SORBET FRA EGRSUND IS OG SJOKOLADE FABRIKK 125,-

3 kuler sorbet, spør vår servitør om utvalg.

SNICKERS DRØM 165,-

Sjokoladekrem, vaniljeis, salt karamell saus, peanøtt krønsj.(melk, nøtter)

IRISH AFFOGATO 145,-

Whisky-is fra Egersund is og sjokoladefabrikk, espresso, hvit sjokolade og pistasjnøtter. (Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 45,-

Vi har biodynamisk te fra Hampstead, velg mellom: Lemon & Ginger, Pure Green tea, Earl Grey tea og Assam tea.

ESPRESSO 42,-

AMERICANO 44,-

CORTADO 53,-

CAPPUCCINO 56,-

CAFFE LATTE 58,-

CAFFE MOCCA 62,-

ISKAFFE 58,-

CHAI LATTE 59,-

KAKAO MED KREM 62,-

ESPRESSO SHOT 7,-

SIRUP, ANNEN MELK 6,-

KAFFE BAILEYS 145,-
Double americano og baileys

MEXICAN COFFEE 169,-
Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

IRISH COFFEE 165,-
Whisky, kaffe, farin og krem

Alle kaffedrikker (bortsett fra espresso og americano) inneholder melk

All vår kaffe blir laget med økologisk melk



ALKOHOLFRITT

MINERALVANN 33cl 59,-
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

EIRA BOBLE VANN 700ML 95,-
(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

UTOPIA BRUS 65,-
(Mango, blåbær, sitron eller Rabarbra)

GALVANINA ØKO DRIKK 69,-
(Granateple, Mandarin, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 79,-
(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Rabarbra, Eplemost med ingefær)

ØKO SMOOTHIE 68,-
(Økologisk smoothie med Bringebær, Ingefær eller Mango fra Naturfrisk)

KOMBUCHA FRA EIMEALT 79,-
(Ingefær, Grønn te, Hylleblomst)

CAPTAIN KOMBUCHA 75,-
(Ginger Lemon, California Raspberry, Pineapple Peach)

INGEFÆRØL 0% 75,-
(Økologisk ingefærøl fra Naturfrisk)

SPRUDLANDE MARGARET 0%
(Økologiske norske bobler med eple og rabarbra)
Glass 65,- Flaske 275,-

AVEC | BRENNEVIN

BAILEYS 98,-

BRAASTAD VS 115,-

DE LUZE VSOP 125,-

NANSEN XO 139,-

GRAPPA DI BRUNELLO 145,-

LYSHOLM AKEVITT 119,-

HELLSTRØM AKEVITT 125,-

ARVESØLVET AKEVITT 135,-

DON JULIO BLANCO 145,-

**FIREBALL, TEQUILA, VODKA
JÄGERMEISTER, SAMBUCA** 99,-

SPRITZ

HUGO SPRITZ 159,-
Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte

LIMONCELLO SPRITZ 159,-
Limoncello, prosecco, soda, sitron, mynte

APEROL SPRITZ 159,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin

ROSA SPRITZ 159,-
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

CAMPARI SPRITZ 159,-
Campari bitter, prosecco, soda, appelsin

COCKTAILS



CAPTAINS LEMONADE 175,-
Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime

ESPRESSO MARTINI 189,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

FOODFIGHTER MULE 175,-
Vodka, ingefærøl, lime

HENDRICK'S TONIC 189,-
Hendrick's gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

PINK TONIC 175,-
Pink gin, bringebær premium tonic, sitron

CHILI GINGER TONIC 195,-
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

ALKOHOLFRI COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 99,-
Grenadine, lime, ingefærøl

VIRGIN BELLINI 99,-
Fersken, soda, sirup

ØLKART

ALLE ØL INNEHOLDER HVETE, BORTSETT FRA DE SOM ER MERKET

FATØL FRA LERVIG

LERVIG PILSNER 4,7% 0,4 L 119,-

LUCKY JACK(American Pale Ale) 4,7% 0,4 L 129,-

PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 149,-

Vi ruller på én tappelinje, alt etter sesong. Spør en Foodfighter om hva vi tilbyr i dag.

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 115,-

HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 129,-

PERLER FOR SVIN GRAPEFRUKT(IPA) 4,7% 135,-

PASSION TANG (Sour Ale) 7,0% 139,-

TASTY JUICE (Tropisk Double dry-hopped IPA) 0,5L 6% 149,-

LUCKY JACK GLUTEN FREE (Glutenfri American Pale Ale) 4,7% 115,-

HELLES YEAH "FATØL" (Helles lager) 0,5L 4,5% 145,-

KONRAD'S STOUT (Imperial Stout) 10,4% 165,-

ANDRE PRODUSENTER:

SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 120,-

ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 125,-

NØGNE Ø 4885 BLANC (Lys hveteøl med appelsin og koriander) 4,5% 125,-

NØGNE Ø BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Grimstad) 4,7% 125,-

HANSA MANGO IPA (Frisk Mango IPA fra Hansa) 0,5L 4,7% 139,-

CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE (Årets norske øl 2019) 7,5% 155,-

PERONI GLUTEN FREE (Glutenfri lys lager) 5,1% 120,-

CORONA (Mexican lager servert med lime) 4,5% 125,-

ALKOHOLFRI ØL

NO WORRIES (Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med grapefrukt, mango, ananas eller som IPA) 85,-

BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS (Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn) 85,-

NØGNE Ø STRIPPED CRAFT (Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad) 85,-

ERDINGER 0,5L (Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland) 95,-

CIDER

KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME (Premium cider) 4,7% 125,-

GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 125,-

BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 149,-

NØGNE Ø GINGER JUICE (Norsk ingefærøl med alkohol) 4,7% 125,-

VINKART

Musserende

Cremant de Limoux Brut, Les Graim	Limoux	Frankrike	gl / fl 145 / 745
Crémant de Bourgogne Rosé Brut, Delorme	Bourgogne	Frankrike	785
Pedregosa MI Pet Nat 	Catalonia	Spania	830
Ferrari Brut	Trentino	Italia	865
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	945
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike	1145
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia	1745
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike	2175

Hvitvin

			gl / 50cl / 75cl
La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	145 / 465 / 695
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	153 / 495 / 745
Chablis, Domaine des Malandes 	Bourgogne	Frankrike	185 / 925
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches 	Gascogne	Frankrike	765
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	765
Anselmo Mendes Alvarinho	Vinho Verde	Portugal	810
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	California	USA	825
Von Winning Forster Riesling	Pfalz	Tyskland	840
Bründlmayer Kamptal Grüner Veltliner Terrassen 	Niederösterreich	Østerrike	875
Roblin Sancerre Origine	Loire	Frankrike	895
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	1025
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard 	Bourgogne	Frankrike	1045
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	1495
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM 	Bourgogne	Frankrike	1795
Girardin Meursault Les Tillets	Bourgogne	Frankrike	2095
Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot	Bourgogne	Frankrike	2995

Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino	Veneto	Italia	gl / fl 149 / 735
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 	Burgenland	Østerrike	785
Château Miraval Rosé	Provence	Frankrike	825

Oransjevin

Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton 	Languedoc	Frankrike	795
--	-----------	-----------	-----

Rødvin

			gl / 50cl / 75cl
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	145 / 465 / 695
Secret de Lunès Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	153 / 745
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	220 / 1050
Côtes du Rhône Artesis, Ogier	Rhône	Frankrike	710
Valpolicella Classico Allegrini	Veneto	Italia	745
Ruffino Chianti Vino Biologico 	Toscana	Italia	765
Beaujolais-Village Chameroy, Louis Latour	Beaujolais-Village	Frankrike	840
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	895
Dufouleur Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	895
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	1010
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 	Veneto	Italia	1175
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône	Frankrike	1210
Brunello di Montalcino, Barbi	Toscana	Italia	1245
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1295
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages 	Jura, Arbois	Frankrike	1395
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1925
G. Mascarello Barolo Monprivato 2018	Piemonte	Italia	3295

Dessertvin

Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	6 cl / fl 89 / 795
-------------------------------	---------------	----------	-----------------------

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.