



Sandnes

Meny fra kl. 16

DELEMENY

Delemeny er vår smaks meny, med en god kombinasjon av smaker, som vi har satt sammen på den måten vi selv ville ha kombinert rettene.

Her er maten ment for å deles.

Vi ønsker å legge til rette for en sosial og hyggelig atmosfære rundt bordet og la dere forsyne dere selv fra fat og fjøl.

Maten blir servert fortløpende.

Delemeny må bestilles senest én time før kjøkkenet stenger

DELEMENY

FORRETTER

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

DELI-DELE-BRØD 265,-

Hjemmelaget hvitløksbrød med Mozzarella stekt i steinovn toppet med basilikum, spekeskinke og Jærost. (Hvete, egg, melk)

Drikkeanbefaling: La Parra hvitvin, Erdinger Weissbier, Erdinger alk. fri hvetetøl

ASIAN STYLE KYLLINGKLUBBER 165,-

Vendt i ingefær- chilisaus, toppet med ristet sesamfrø, vårløk og koriander. (Hvete, soya, sesam)

Drikkeanbefaling: Feinherb Riesling, Orange Velvet øl, No Worries Mango

ANDELÅR SALAT 185,-

Konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter. (Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Passion Tang øl, Brooklyn Lager Special effects

DELI KEFTA'S 195,-

Marokkanske kjøttboller av lam, servert med Quinoa-tabbouleh toppet med zough - spicy urtedressing, yoghurt- og myntedressing, feta, salt mandel, pistasj og granateple. (Melk, sulfitt, pistasjnøtter, mandel)

Drikkeanbefaling: Tempranillo rødvin, Snuble Juice øl, No Worries Mango

FISKESUPPE 195,-

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

(Selleri, fisk, egg, melk)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger Weissbier, Erdinger alkoholfri hvetetøl

Lyst på spennende drikke som passer til maten?

Se vår anbefaling under hver rett.

Her finner du vin, øl og alkoholfritt



Selskap privat eller med jobben?

Ta kontakt, så hjelper vi med det og.

Kokkekamp som teambuilding/fest er vår spesialitet.

HOVEDRETTER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

LAMMESKANK 369,-

Braisert lammeskank, lammesjy, zough, dukkah, potetpuré med harissa, braisert glasert gulrot toppet med nøttekrønsj og gresskarkjerner.

(Melk, sulfitt, sesam, hasselnøtt, peanøtt, pistasjnøtt, mandel)

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

DELI-BULGOGI 359,-

Koreansk inspirert Bulgogi, marinert svinekjøtt toppet med sesamfrø og vårløk servert med hjertesalat, lun quinoa med grønnsaker, kimchi fra Eimealt, smashed agurk, srirachamajo og koriander. (Sesam, soya, hvete, egg, sennep, sulfitt, fisk)

Drikkeanbefaling: La Parra Bariño hvitvin, Lucky Jack Mango, No Worries Mango

ASIAN FISH & CHIPS 279,-

Pankopanert hvitfisk, servert med Spicy fries, toppet med srirachamajo, japansk ketchup, mangosalsa, syltet rødløk, sesamfrø, vårløk og koriander.

(Fisk, hvete, egg, sennep, sulfitt, sesamfrø, bløtdyr)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Snuble Juice øl, Nøgne Ø Stripped Craft

DELI-LASAGNE 289,-

Vår egen 10 lags lasagne med bolognese av høyrygg fra Jæren og hjemmelaget ostesaus servert på spicy marinara saus toppet med revet Jærost og gressløk.

(Hvete, melk, selleri, sulfitt, muskatnøtt)

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

KARAAGE KYLLINGBURGER 285,-

Japansk fritert kylling med togarashi, kimchi fra Eimealt, srirachamajo, japansk ketchup, sticky pickles, hjertesalat i brioche fra Vaaland dampbakeri. Serveres med Srirachamajo og pommes frites. (Hvete, soya, sesam, egg, sennep, sulfitt, fisk, skaldyr)

Drikkeanbefaling: La Parra Bariño hvitvin, Lucky Jack øl, No Worries Mango

FOODFIGHTER BURGER 285,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt med cheddar, bacon, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk 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 øl, Brooklyn Lager Special Effects

KOKKE-BURGER 295,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt med dobbel cheddar, bacon, smør, rødløk, sticky pickles, hjertesalat, srirachamajo, zhoug – spicy urtedressing i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med aioli og pommes frites.

(Hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)

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

SELLERIROT BURGER 245,-

Glasert burger av sellerirot, 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, soya, sulfitt)

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

PIZZA

Langtidshevet og håndlaget pizza stekt i steinovn

MARGHERITA 195,-

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

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

A & B PIZZA 249,-

Mozzarella, tomatsaus, bacon, fersk ananas, toppet med rødløk og basilikum.

(Hvete, melk)

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

MR. PABLO 249,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, chiliflak, basilikum. (Hvete, melk)

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

DI PARMA 259,-

Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje

toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri. (Hvete, melk)

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

KOREANSK ZAZA 259,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, koreansk marinert svinenakke, syltet jalapeños toppet med kimchi fra Eimealt, vårløk og sesamfrø. (Hvete, melk, soya, sesam, fisk, skaldyr)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Passion Tang øl, No Worries mango

FØNIX 2.0 265,-

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

BARNEMENY

BARNEBURGER 165,-

Burger og cheddar servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Servert med pommes frites og ketchup. (Hvete, egg, melk)

BARNE MARGHERITA PIZZA 135,-

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

FISH & CHIPS 135,-

Hjemmelaget fritert hvit fisk servert med pommes frites og ketchup. (Fisk, hvete, egg, sulfitt)

SMÅRETTER & SNACKS

DELI-RØRE 195,-

Reker, rødløk, dill vendt i majones servert på hjertesalat, toppet med syltet rødløk, reddik, krutonger og karse.

(Skalldyr, egg, sennep, sulfitt)

SPICY FRIES 89,-

Pommes frites med togarashi krydder og chili, servert med srirachamajo.

(Sesam egg, sennep, sulfitt, bløtdyr)

DIRTY FRIES 125,-

Pommes frites med bacon, srirachamajo, syltet jalapeños og revet Jærost fra Voll Ysteri.

(Egg, sennep, sulfitt, skalldyr, fisk, løk)

ROSMARIN POMMES FRITES 89,-

med revet Jærost fra Voll Ysteri, servert med aioli. (Melk)

POMMES FRITES med ketchup 69,-

ASSORTERT NORSK SPEKEMAT 149,-

VELLAGRET NORSK SPEKESKINKE 175,-

VERDENS BESTE OLIVEN FRA LOSADA 65,-

SALTE MARCONA MANDLER 59,-

FOCACCIA & AÏOLI 65,-

AÏOLI 29,-

CHILIMAJO 29,-

DESSERT

CRULLERS & EPLE 175,-

Fritert fransk smultring med eplekompott og vaniljeis fra iskremgården på Vigrestad. (Hvete, egg, melk)

NEMESIS 165,-

Sjokolade nemesis servet med karamell peanøtt krønsj og vaniljeis fra Iskremgården på Vigrestad.

(Egg, melk, peanøtt)

SORBET FRA EGRSUND IS OG SJOKOLADE FABRIKK 125,-

3 kuler sorbet, spør en Foodfighter om utvalg.

POPCORN-IS 115,-

Vaniljeis fra Iskremgården på Vigrestad, hjemmelaget karamellsaus og toppet med karamellisert popcorn. (Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 39,-

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

ESPRESSO 36,-

AMERICANO 39,-

CORTADO 48,-

CAPPUCCINO 50,-

CAFFE LATTE 52,-

CAFFE MOCCA 57,-

ISKAFFE 54,-

CHAI LATTE 54,-

KAKAO MED KREM 57,-

ESPRESSO SHOT 7,-

SIRUP, ANNET MELK 6,-

KAFFE BAILEYS 129,-

Double americano og baileys

MEXICAN COFFEE 159,-

Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

IRISH COFFEE 155,-

Whisky, kaffe, farin og krem

Alle kaffedrikker (bortsett fra espresso og americano) inneholder melk

All vår kaffe blir laget med økologisk melk



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 99,-

ALKOHOLFRITT

MINERALVANN 33cl 56,-

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

EIRA BOBLE VANN 700ML 89,-

(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

UTOPIA BRUS 58,-

(Mango, blåbær eller Rabarbra)

GALVANINA ØKO DRIKK 59,-

(Granateple, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 67,-

(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Blåbær, Rabarbra, Eplemost med ingefær, Rips & Bringebær)

ØKO SMOOTHIE 65,-

(Økologisk smoothie med Bringebær eller Mango fra Naturfrisk)

KOMBUCHA FRA EIMEALT 69,-

(Ingefær, Hylleblomst)

CAPTAIN KOMBUCHA 69,-

(Ginger Lemon, California Raspberry, Pineapple Peach)

INGEFÆRØL 0% 69,-

(Økologisk ingefærøl fra Naturfrisk)

SPRUDLANDE MARGARET 0%

(Økologiske norske bobler med eple og rabarbra)
Glass 65,- Flaske 275,-

ALKOHOLFRI ØL

NO WORRIES 75,-

(Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med Yuzu, grapefrukt, mango, ananas eller som IPA)

BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS 75,-

(Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn)

Erdinger 0,5L 85,-

(Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland)

NØGNE Ø STRIPPED CRAFT 75,-

(Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad)

SPRITZ

HUGO SPRITZ 145,-

Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte

LIMONCELLO SPRITZ 143,-

Limoncello, prosecco, soda, sitron

APEROL SPRITZ 139,-

Aperol, prosecco, soda, appelsin

ROSA SPRITZ 137,-

Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

CAMPARI SPRITZ 143,-

Campari bitter, prosecco, soda, appelsin

COCKTAILS



PÆRE MOJITO 169,-

Xanté, lime, sirup, mynte, soda

CAPTAINS LEMONADE 159,-

Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime

ESPRESSO MARTINI 175,-

Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

FOODFIGHTER MULE 159,-

Vodka, ingefærøl, lime

HENDRICK ´S TONIC 189,-

Hendrick ´s gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

PINK TONIC 159,-

Pink gin, bringebær premium tonic, sitron

CHILI GINGER TONIC 189,-

Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

ALKOHOLFRI COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 89,-

Grenadine, lime, ingefærøl og mynte

VIRGIN BELLINI 89,-

Fersken, soda, sirup, mynte

ØLKART

ALLE ØL INNEHOLDER HVETE, BORTSETT FRA DE SOM ER MERKET

FATØL FRA LERVIG

LERVIG PILSNER 4,7% 0,4 L 109,-

LUCKY JACK (American Pale Ale) 4,7% 0,4 L 125,-

PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 145,-

Vi ruller på to tappelinjer, spør en Foodfighter om utvalg på disse to.

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

HOUSE PARTY (Session IPA) 4% 109,-

HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 115,-

SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 109,-

PASSION TANG (Sour Ale) 7,0% 127,-

ORANGE VELVET (Milkshake IPA med appelsin) 5,5% 120,-

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

LUCKY JACK MANGO (Mango Pale Ale) 4,7% 115,-

HELLES YEAH "FATØL" (Helles lager) 0,5L 4,5% 129,-

KONRAD'S STOUT (Imperial Stout) 10,4% 130,-

ANDRE PRODUSENTER:

SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 112,-

AMUNDSEN LUSH RASPBERRY & LIME (Frisk berliner weisse) 5,3% 120,-

ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 112,-

ERDINGER WEISSBIER DUNKEL (Mørk hveteøl med hint av kaffe og karamell) 5,3% 112,-

NØGNE Ø 4885 BLANC (Lys hveteøl med appelsin og koriander) 0,5L 4,5% 129,-

NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 135,-

NØGNE Ø BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Grimstad) 4,7% 119,-

HANSA MANGO IPA (Frisk Mango IPA fra Hansa) 0,5L 4,7% 129,-

AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 112,-

CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE (Årets norske øl 2019) 7,5% 145,-

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

SOL (Mexican lager servert med lime) 4,5% 115,-

BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 129,-

I tillegg har vi ofte øl og cider som følger sesong og humøret i baren, spør en Foodfighter om utvalget.

CIDER

KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME (Premium cider) 4,7% 112,-


GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 112,-

BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 139,-

NØGNE Ø GINGER JUICE (Norsk ingefærøl med alkohol) 4,7% 112,-

VINKART

Musserende

Francois Montand, Blanc de Blancs
 Maison Salasar, Crémant de Limoux Brut
 Ferrari Brut
 Pedregosa MI Pet Nat 
 Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert
 Louis Roederer Theophile Brut
 Veuve Clicquot, Brut
 Ferrari Brut MAGNUM
 André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM


Jura	Frankrike	115 / 695
Limoux	Frankrike	765
Trentino	Italia	795
Catalonia	Spania	795
Champagne	Frankrike	895
Champagne	Frankrike	1095
Champagne	Frankrike	1295
Trentino	Italia	1695
Champagne	Frankrike	1995

Hvitvin

La Parra Bariño, Alvarinho
 Riesling, Wongraven Morgenstern
 Chablis, Domaine des Malandes 
 Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches 
 Anselmo Mendes Alvarinho
 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay
 Von Winning Forster Riesling
 Tillingham White, naturvin 
 Roblin Sancerre Origine
 Chablis Boissonneuse, Julien Brocard 
 Paulinshof Kammer Riesling Spätlese Feinherb
 Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes
 Saint-Romain, Olivier Leflaive
 Paulinshof Brauneberger Kammer Riesling GG
 Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM 
 Meursault, Olivier Leflaive
 Domaine du Pélican Arbois Chardonnay MAGNUM 2018
 Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot

		gl / 50cl / 75cl
Galicia	Spania	139 / 465 / 695
Pfalz	Tyskland	149 / 495 / 745
Bourgogne	Frankrike	179 / 895
Gascogne	Frankrike	725
Vinho Verde	Portugal	785
California	USA	815
Pfalz	Tyskland	825
Sussex	England	845
Loire	Frankrike	845
Bourgogne	Frankrike	945
Mosel	Tyskland	980
Bourgogne	Frankrike	995
Bourgogne	Frankrike	1275
Mosel	Tyskland	1495
Bourgogne	Frankrike	1745
Bourgogne	Frankrike	1895
Jura	Frankrike	2295
	Frankrike	2795

Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino
 Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 

Veneto	Italia	139 / 695
Burgenland	Østerrike	745

Oransjevin

Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton 

Languedoc	Frankrike	745
-----------	-----------	-----

Rødvin

Piemonte Barbera, La Familia
 Tempranillo, Torres Coronas
 Fenocchio Barolo Cannubi
 Secret de Lunès Pinot Noir
 Masi Bonacosta Valpolicella Classico
 Guigal Côtes du Rhône Rouge
 Ruffino Chianti Vino Biologico 
 Vajra Langhe Nebbiolo
 Dufouleur Bourgogne Pinot Noir
 Spätburgunder Trocken, Weingut Bauer 
 Talenti Rosso di Montalcino
 Barbaresco, Produttori del Barbaresco
 Guigal Châteauneuf-du-Pape
 Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 
 Barbi Brunello di Montalcino
 Chateau Musar
 Olivier Leflaive Volnay
 Viña Ardanza Reserva MAGNUM
 Barbaresco Basarin, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)
 G. Mascarello Barolo Monprivato 2018

		gl / 50cl / 75cl
Piemonte	Italia	139 / 465 / 695
Catalonia	Spania	147 / 490 / 735
Piemonte	Italia	197 / 985
Languedoc	Frankrike	725
Veneto	Italia	725
Rhône	Frankrike	735
Toscana	Italia	765
Piemonte	Italia	845
Bourgogne	Frankrike	845
Mosel	Tyskland	895
Toscana	Italia	895
Piemonte	Italia	995
Rhône	Frankrike	1075
Veneto	Italia	1145
Toscana	Italia	1195
Bekaa Valley	Libanon	1245
Bourgogne	Frankrike	1595
Rioja	Spania	1795
Piemonte	Italia	2895
Piemonte	Italia	3295

Dessertvin

Graham's Late Bottled Vintage
 Niepoort Late Bottled Vintage

Douro e Porto	Portugal	89 / 795
Douro e Porto	Portugal	92 / 815

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.