

KLASSISK TAPAS

By Foodfighters Hinna



Velkommen til vår klassiske tapasmeny. Vi tilbyr tapas til grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.

(Hvetemel) (Egg, sennep, sulfitter)

Assortert spekemat.

Kjøttboller med mozzarella, urter og tomatsaus, toppet med Jærost og karse.

(Melk)

Avokado salat med paprika, romano salat, cherry tomat, reddik, karse, syltet rødkål, paprika-mayo, abrikos og rugbrød chips.

(sesam, sulfitt, egg, sennep, gluten)

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

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

365,- pr.pers.

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebær coulis og karamelliserte pekannøtter.

(Melk, pekannøtter)

+ 95,- pr.pers.

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling.

BALUBA TAPAS

By Foodfighters Hinna



Velkommen til vår Baluba tapasmeny. Vi tar imot grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.

(Hvete) (Egg, sennep, sulfitter)

Assortert spekemat.

Coppa di Parma.

Bacondadler.

(Sulfitt)

Avokado salat med paprika, romano salat, cherry tomat, reddik, karse, syltet rødkål, paprika-mayo, abrikos og rugbrød chips.

(sesam, sulfitt, egg, sennep, gluten)

Potetsalat med kapers, rødløk, urter, vinaigrette, stekt spicy chorizo.

(Sulfitt)

Kjøttboller med mozzarella, urter og tomatsaus, toppet med Jærost og karse.

(Melk)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønnskål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

475,- pr.pers.

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebær coulis og karamelliserte pekannøtter.

(Melk, pekannøtter)

+ 95,- pr.pers.

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling.