



## 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

---

## SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

### FOODFIGHTERS CHOICE

Foodfighters Choice er retter som ikke står i vår meny, men som varierer oftere, slik at du alltid kan få deg en ny smaksopplevelse når du besøker oss. Her får kjøkkenet frie tøyler til å eksperimentere med spennende smaker og råvarer. -Se tavle eller spør en Foodfighter om Foodfighters Choice.

### FISKESUPPE 265,-

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, Erdinger alk. fri hveteøl

### ANDELÅR SALAT 269,-

Konfiteret 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

### ASIAN FISH & CHIPS 265,-

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: Alvarinho hvitvin, Snuble Juice øl, Nøgne Ø Stripped Craft

### DELI-BULGOGI 349,-

Koreansk inspirert Bulgogi, marinert svinekjøtt toppet med sesamfrø og vårløk servert med hjertesalat, lun quinoa med grønnsaker, srirachamajo og koriander.

(Sesam, soya, hvete, egg, sennep, sulfitt, fisk)

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

### FOODFIGHTER BURGER 275,-

180g 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,-

180g 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, fisk, egg, sennep, sulfitt)

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

### SELLERIROT BURGER 245,-

Glaser 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, sulfitt)

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

**Lyst på spennende 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** 189,-

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

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

### **A & B PIZZA** 245,-

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** 245,- (sterk)

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

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

### **DI PARMA** 255,-

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

### **TOM'S SPESIAL** 255,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, kylling og syltet jalapeños. (Hvete, melk, sulfitt)

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

### **FØNIX 2.0** 259,-

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

### **"FOX"** 235,- (dessert pizza)

Pizza med lemon curd, sitron, toppet med melis, rømme og basilikum.

Dette er en frisk dessert-pizza, perfekt til å deles på 2 til 4 personer. (Hvete, melk, egg)

Drikkeanbefaling: Orange Velvet Milkshake IPA øl, No Worries Mango

## 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** 119,-

(Hvete, melk)

### **FISH & CHIPS** 125,-

Hjemmelaget fritert hvit fisk servert med pommes frites og ketchup.

(Fisk, hvete, egg, sulfitt)



*Selskap privat eller med jobben?  
Ta kontakt, så hjelper vi med det og.  
Kokkekamp som teambuilding/fest er vår spesialitet.*

## SMÅRETTER & SNACKS

Her finner du mindre retter som fint kan spises alene eller deles.  
Vi anbefaler to til tre retter per person avhengig av hvor sulten du/dere er.  
Fyll bordet med delikate retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore.

**Sharing is Caring!**

### **DELI-RØRE** 195,-

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

(Skalldyr, egg, sennep, sulfitt)

### **LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVNEN** 145,-

Laget med konfitert hvitløk, urter, olivenolje, servert med aioli.

(Hvete, egg, sennep, sulfitt)

### **"ASIAN STYLE"- KYLLINGKLUBBER** 145,-

Vendt i ingefær- chilisaus, toppet med ristet sesamfrø, vårløk og koriander.

(Hvete, soya, sesamfrø, løk)

### **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 59,-

### **ASSORTERT NORSK SPEKEMAT** 145,-

### **VELLAGRET NORSK SPEKESKINKE** 175,-

### **VERDENS BESTE OLIVEN FRA LOSADA** 65,-

### **SALTE MARCONA MANDLER** 59,-

### **FOCACCIA & AÏOLI** 59,-

### **ESTRAGONMAJO** 35,- **AÏOLI** 29,- **CHILIMAJO** 29,-

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

## DESSERT

### **NEMESIS** 145,-

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

(Egg, melk, peanøtt)

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

3 kuler sorbet, spør en Foodfighter om utvalg.

### **POPCORN-IS** 109,-

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

# DRIKKE

## VARM DRIKKE

**TE** 35,-  
Vi har biodynamisk te fra Hampstead, velg mellom:  
Lemon & Ginger, Pure Green tea, Earl Grey tea og Assam tea.

**ESPRESSO** 36,-

**AMERICANO** 38,-

**CORTADO** 45,-

**CAPPUCCINO** 47,-

**CAFFE LATTE** 49,-

**CAFFE MOCCA** 54,-

**ISKAFFE** 49,-

**CHAI LATTE** 49,-

**KAKAO MED KREM** 54,-

**ESPRESSO SHOT** 7,-

**SIRUP, ANNEN MELK** 6,-

**KAFFE BAILEYS** 125,-  
Americano og baileys

**MEXICAN COFFEE** 149,-  
Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

**IRISH COFFEE** 145,-  
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** 109,-

**DE LUZE VSOP** 119,-

**NANSEN XO** 129,-

**GRAPPA DI BRUNELLO** 137,-

**LYSHOLM AKEVITT** 115,-

**HELLSTRØM AKEVITT** 115,-

**ARVESØLVET AKEVITT** 120,-

**DON JULIO BLANCO** 139,-

**FIREBALL, TEQUILA, VODKA**

**JÄGERMEISTER** 99,-

## ALKOHOLFRITT

**MINERALVANN 33cl** 54,-  
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

**EIRA BOBLE VANN 700ML** 85,-  
**EIRA BOBLE VANN 400ML** 57,-  
(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

**UTOPIA BRUS** 57,-  
(Mango, blåbær eller Rabarbra)

**GALVANINA ØKO DRIKK** 59,-  
(Granateple, Fersken iste)

**SAFTERIET ØKO JUICE** 65,-  
(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

**APEROL SPRITZ** 135,-  
Aperol, prosecco, soda, appelsin

**SARTI SPRITZ** 135,-  
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

**CAMPARI SPRITZ** 139,-  
Campari bitter, prosecco, soda, appelsin

## COCKTAILS

**PÆRE MOJITO** 159,-  
Xanté, lime, sirup, mynte, soda

**CAPTAINS LEMONADE** 149,-  
Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime

**ESPRESSO MARTINI** 165,-  
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

**FOODFIGHTER MULE** 149,-  
Vodka, ingefærøl, lime

**HENDRICK ´S TONIC** 179,-  
Hendrick ´s gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

**PINK TONIC** 149,-  
Gordons Premium pink gin, bringebær tonic, sitron

**CHILI GINGER TONIC** 179,-  
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

## ALKOHOLFRI COCKTAILS

**SHIRLEY TEMPLE** 85,-  
Grenadine, lime, ingefærøl og mynte

**VIRGIN MOJITO** 90,-  
Lime, sirup, mynte, soda



# 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 119,-

PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 139,-

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% 112,-

SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 105,-

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% 109,-

LUCKY JACK MANGO (Mango Pale Ale) 4,7% 109,-

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

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

LOW KEY MICRO IPA LETTØL 2,2% 85,-

ANDRE PRODUSENTER:

SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 109,-

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

ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 109,-

ERDINGER WEISSBIER DUNKEL (Mørk hveteøl med hint av kaffe og karamell) 5,3% 109,-

NØGNE Ø 4885 BLANC (Lys hveteøl med appelsin og koriander) 0,5L 4,5% 125,-

NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 130,-

NØGNE Ø BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Grimstad) 4,7% 115,-

HANSA MANGO IPA (Frisk Mango IPA fra Hansa) 0,5L 4,7% 125,-

AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 109,-

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% 110,-

BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 125,-

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% 109,-


GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 109,-

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

NØGNE Ø GINGER JUICE (Norsk ingefærøl med alkohol) 4,7% 109,-

# 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	1045
Champagne	Frankrike	1295
Trentino	Italia	1695
Champagne	Frankrike	1895

## Hvitvin

La Parra Bariño, Alvarinho  
 Riesling, Wöngraven Morgenstern  
 Chablis, Domaine des Malandes   
 Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches   
 Anselmo Mendes Alvarinho  
 Von Winning Forster Riesling  
 Tillingham White, naturvin   
 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay  
 Roblin Sancerre Origine  
 Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2017  
 Chablis Boissonneuse, Julien Brocard   
 Bourgogne Blanc, Le Clos du Château, De Montille   
 Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM   
 Meursault, Olivier Leflaive  
 Domaine du Pélican Arbois Chardonnay MAGNUM 2018  
 Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot

		<b>gl / 50cl / fl</b>
Galicia	Spania	139 / 450 / 695
Pfalz	Tyskland	147 / 490 / 735
Bourgogne	Frankrike	175 / 875
Gascogne	Frankrike	715
Vinho Verde	Portugal	745
Pfalz	Tyskland	795
Sussex	England	795
California	USA	795
Loire	Frankrike	825
Bourgogne	Frankrike	865
Bourgogne	Frankrike	945
Bourgogne	Frankrike	1195
Bourgogne	Frankrike	1695
Bourgogne	Frankrike	1895
Jura	Frankrike	2295
	Frankrike	2795

## Rosévin

Cavalchina Chiaretto 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  
 Bread & Butter Pinot Noir  
 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  
 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)  
 Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2015 Jeroboam(300cl)  
 G. Mascarello Barolo Monprivato 2018

		<b>gl / 50cl / fl</b>
Piemonte	Italia	135 / 450 / 675
California	USA	159 / 530 / 795
Piemonte	Italia	197 / 985
Languedoc	Frankrike	710
Veneto	Italia	715
Rhône	Frankrike	715
Toscana	Italia	715
Piemonte	Italia	835
Bourgogne	Frankrike	835
Toscana	Italia	865
Piemonte	Italia	965
Rhône	Frankrike	1045
Veneto	Italia	1145
Toscana	Italia	1195
Bekaa Valley	Libanon	1245
Bourgogne	Frankrike	1595
Rioja	Spania	1675
Piemonte	Italia	2545
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.