



**Sandnes**

11 - 16

---

## SALATER

### QUINOA BOWL 259,-

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

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

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Passion Tang øl, Kombucha med hylleblomst

### ANDELÅR SALAT 279,-

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-CÆSAR 259,-

Kyllingbryst fra Jæren, hjertesalat vendt i Cæsar-dressing, toppet med bacon, krutonger og revet Jærost. (Hvete, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Snuble juice øl, Kombucha med hylleblomst

### Focaccia & aioli til din salat +45,-

## SMØRBRØD

### REKER 245,-

Håndpillede reker, dill, rødløk i majo, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og egg. Servert på grovt italiensk landbrød fra Vaaland bakeri.

(Skalldyr, hvete, sesam, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Nøgne Ø Blanc, Ingefær kombucha

### LITE REKE SMØRBRØD 159,-

### SPICY KYLLING 245,-

Pannestekt kylling, bacon, zhoug - spicy urtedressing, hjertesalat, tomat, servert på grovt italiensk landbrød fra Vaaland bakeri og toppet med srirachamajo, sticky pickles, syltet rødløk og karse. (Hvete, egg, sesam, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Snuble Juice øl, Granateple fra Galvanina.

Servert på glutenfritt brød +15,-

## SMÅRETTER

### "ASIAN STYLE"- KYLLINGKLUBBER 165,-

Vendt i ingefær- chilisau, toppet med ristet sesamfrø, chili flakes, vårløk og koriander.

(Hvete, soya, sesam)

### SPICY FRIES 89,- (Sesam egg, sennep, sulfitt)

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

### DIRTY FRIES 125,- (Egg, sennep, sulfitt, melk)

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

### ROSMARIN POMMES FRITES 89,-

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

### ASSORTERT NORSK SPEKEMAT 149,-

### VELLAGRET NORSK SPEKESKINKE 175,-

### OLIVEN FRA LOSADA 65,-

### POMMES FRITES 69,-

### SALTE MARCONA MANDLER 59,-

### FOCACCIA & AIOLI 65,-

### AIOLI 29,-

### CHILIMAJO 29,-

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

## SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

### **DELI KEFTA'S** 279,-

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

### **ASIAN FISH & CHIPS** 275,-

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

### **FISKESUPPE** 279,-

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 alkoholfri hveteøl

### **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, skalldyr)

Drikkeanbefaling: La Parra 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

**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.**

## 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)

### FISH & CHIPS 135,-

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

### BARNE MARGHERITA PIZZA 135,-

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

## DESSERT

### NEMESIS 165,-

Sjokolade nemesis servet med karamell peanøtt krønsj og vaniljeis fra 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

			gl / fl
Francois Montand, Blanc de Blancs	Jura	Frankrike	115 / 695
Maison Salasar, Crémant de Limoux Brut	Limoux	Frankrike	765
Ferrari Brut	Trentino	Italia	795
Pedregosa MI Pet Nat 	Catalonia	Spania	795
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	895
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike	1095
Veuve Clicquot, Brut	Champagne	Frankrike	1295
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia	1695
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike	1995

## Hvitvin

			gl / 50cl / 75cl
La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	139 / 465 / 695
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	149 / 495 / 745
Chablis, Domaine des Malandes 	Bourgogne	Frankrike	179 / 895
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches 	Gascogne	Frankrike	725
Anselmo Mendes Alvarinho	Vinho Verde	Portugal	785
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	California	USA	815
Von Winning Forster Riesling	Pfalz	Tyskland	825
Tillingham White, naturvin 	Sussex	England	845
Roblin Sancerre Origine	Loire	Frankrike	845
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard 	Bourgogne	Frankrike	945
Paulinshof Kammer Riesling Spätlese Feinherb	Mosel	Tyskland	980
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	995
Saint-Romain, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1275
Paulinshof Brauneberger Kammer Riesling GG	Mosel	Tyskland	1495
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM 	Bourgogne	Frankrike	1745
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1895
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay MAGNUM 2018	Jura	Frankrike	2295
Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot	Frankrike	Frankrike	2795




## Rosévin

Cavalchina Chiarretto Bardolino	Veneto	Italia	139 / 695
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 	Burgenland	Østerrike	745

## Oransjevin

Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton 	Languedoc	Frankrike	745
--	-----------	-----------	-----

## Rødvin

			gl / 50cl / 75cl
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	139 / 465 / 695
Tempranillo, Torres Coronas	Catalonia	Spania	147 / 490 / 735
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	197 / 985
Secret de Lunès Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	725
Masi Bonacosta Valpolicella Classico	Veneto	Italia	725
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	735
Ruffino Chianti Vino Biologico 	Toscana	Italia	765
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	845
Dufouleur Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	845
Spätburgunder Trocken, Weingut Bauer 	Mosel	Tyskland	895
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	895
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	995
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône	Frankrike	1075
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 	Veneto	Italia	1145
Barbi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1195
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1245
Olivier Leflaive Volnay	Bourgogne	Frankrike	1595
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1795
Barbaresco Basarin, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2895
G. Mascarello Barolo Monprivato 2018	Piemonte	Italia	3295

## Dessertvin

			6 cl / fl
Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	89 / 795
Niepoort Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	92 / 815

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.