



## Sandnes

Meny fra kl. 16

---

## DELEMENY

**Delemenyen er vår signatur** – en gjennomtenkt sammensetning av retter vi selv elsker å nyte rundt bordet.

Her handler det ikke bare om maten, men om opplevelsen av å dele.

- Rettene serveres fortløpende, slik at bordet fylles med smaker, teksturer og små øyeblikk underveis.

Vi inviterer dere til å forsyne dere selv fra fat og fjøler – uformelt, sosialt og inkluderende. -Akkurat som hjemme. Bare litt bedre.

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** 279,-

Hjemmelaget hvitløksbrød med Mozzarella stekt i steinovn toppet med basilikum, spekeskinke og Jærost, serveres med aioli (Hvete, egg, sennep, sulfitt, melk)  
Drikkeanbefaling: La Parra hvitvin, Erdinger Weissbier, Erdinger alk. fri hveteøl

### **ASIAN STYLE KYLLINGKLUBBER** 169,-

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** 189,- / (310,- som hovedrett)

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

### **FISKESUPPE** 195,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk, rotgrønnsaker, gressløk og urteolje.  
(Selleri, fisk, melk)  
Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger Weissbier, Erdinger alkoholfri hveteøl

**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

Våre spesialiteter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

### FOODFIGHTERS CHOICE

Foodfigthers 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 tavle eller spør en Foodfighter.

### SPICY N` DUJA RIGATONI 295,-

Rigatoni pasta, servert med kremet n` duja saus, toppet med bacon, ristet hasselnøtt, revet Jærost fra Voll ysteri og gressløk. (Hvete, melk, sulfitt, hasselnøtt)

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

### BBQ PORKBELLY 375,-

Glasert svineribbe med deli-grillsaus, servert med ovnsbakte småpoteter, brokkolini, eple og hjertesalat med Green Goddess-dressing, toppet med syltet rødløk og gresskarkjerner. (Hvete, melk, soya, egg, sennep, sulfitt)

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

### ASIAN FISH & CHIPS 305,-

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 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, Erdinger alkoholfri hveteøl

### KARAAGE KYLLINGBURGER 305,-

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

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

### FOODFIGHTER BURGER 315,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nytt på Jæren 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 325,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nytt på Jæren med dobbel cheddar, bacon, smør, rødløk, sticky pickles, hjertesalat, srirachamayo, 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 285,-

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** 235,-

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

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

### **KEISER** 275,-

Mozzarella, crème fraîche, kyllingbryst fra Jæren, bacon, hjertesalat vendt i cæsar-dressing, toppet med Jærost og hvitløks krønsj. (Hvete, melk, soya, sennep, egg, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

### **SWEET SPICY PABLO** 275,-

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

Drikkeanbefaling: Riesling Wongraven hvitvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

### **DI PARMA** 280,-

Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje

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

Drikkeanbefaling: Pinot Noir, Dufouleur rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

### **BEEFY** 345,-

Mozzarella, tomatsaus, ekstra mørnet entrecôte, løk, paprika, syltet jalapeños toppet med Green Goddess-dressing. (Hvete, melk, soya, sennep, egg, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Perler for svin IPA, No Worries mango

### **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: Riesling Wongraven hvitvin, Lucky Jack øl, No Worries

## BARNEMENY

### **BARNEBURGER** 175,-

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

### **FISH & CHIPS** 155,-

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

### **BARNE MARGHERITA PIZZA** 165,-

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

## SMÅRETTER & SNACKS

### **DELI-RØRE** 195,-

Reker, rødløk, dill vendt i majones servert på hjertesalat, toppet med syltet rødløk og karse.  
(Skalldyr, egg, sennep, sulfitt)

### **ASIAN STYLE KYLLINGKLUBBER** 169,-

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

### **SPICY FRIES** 89,-

Pommes frites med togarashi krydder og chili, servert med srirachamajo.  
(Sesam egg, sennep, sulfitt)

### **DIRTY FRIES** 125,-

Pommes frites med bacon, srirachamajo, syltet jalapeños og revet Jærost fra Voll Ysteri.  
(Egg, sennep, sulfitt, melk)

### **ROSMARIN POMMES FRITES** 89,-

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

### **POMMES FRITES** med ketchup 69,-

### **ASSORTERT NORSK SPEKEMAT** 159,-

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

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

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

### **FOCACCIA & AÏOLI** 65,-

### **AÏOLI** 29,-

### **CHILIMAJO** 29,-

## DESSERT

### **PANNA COTTA** 125,-

Hvit sjokolade Panna cotta med Tahiti vanilje og sesongens topping. (Melk)

### **NEMESIS** 175,-

Sjokolade nemesis servert 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** 120,-

Vaniljeis fra Iskremgården på Vigrestad, hjemmelaget karamellsaus og toppet med karamellisert popcorn. (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, HAVREMELK** 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



## 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** 59,-  
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max, Solo Super)

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

**BAGSTEVOLD EPLEMOST 750ML** 135,-  
(Norsk eplemost på sitt beste)

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

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

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

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

**KOMBUCHA FRA EIMEALT** 79,-  
(Ingefær, Hylleblomst, naturell)

**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 69,-, Flaske 275,-

## ALKOHOLFRI ØL

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

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

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

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

**ESTRELLA DAMM N.A.** 85,-  
(Alkoholfri og glutenfri pils fra Spania)

## SPRITZ

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

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

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

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

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

## COCKTAILS



**PÆRE MOJITO** 189,-  
Xanté, lime, sirup, mynte, soda

**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** 195,-  
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 og mynte

**VIRGIN BELLINI** 99,-  
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 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 en tappelinje etter sesong, spør en Foodfighter om hva som er på denne.

### ØL PÅ BOKS/FLASKE

#### FRA LERVIG:

- HOUSE PARTY (Session IPA) 4% 119,-
- HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 129,-
- SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 115,-
- PASSION TANG (Sour Ale) 7,0% 139,-
- ORANGE VELVET (Milkshake IPA med appelsin) 5,5% 145,-
- PERLER FOR SVIN GRAPEFRUKT (IPA med grapefrukt) 4,7% 135,-
- PERLER FOR SVIN MANGO PASSION (Hazy IPA ) 4,7% 135,-
- 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,-
- AMUNDSEN LUSH RASPBERRY & LIME (Frisk berliner weisse) 5,3% 135,-
- 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 PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 139,-
- 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,-
- AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 125,-
- 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,-
- BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 135,-
- MARLOBOBO STEVNSBERRY(En fyldig norsk mjød med kirsebær og honning, 375ml) 11% 345,-

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% 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
Pet Nat , Pedregosa MI 	Catalonia	Spania	830
Ferrari Brut	Trentino	Italia	865
Champagne Brut, Gouet Henry	Champagne	Frankrike	945
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike	1145
Veuve Clicquot, Brut	Champagne	Frankrike	1345
Premier Cru Extra Brut Millésime, Allouchery-Perseval	Champagne	Frankrike	1365
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
Alvarinho Contaco, Anselmo Mendes	Vinho Verde	Portugal	810
Chardonnay, Robert Mondavi Private Selection	California	USA	825
Riesling Forster, Von Winning	Pfalz	Tyskland	840
Tillingham White, naturvin 	Sussex	England	845
Grüner Veltliner Terrassen, Bründlmayer Kamptal 	Niederösterreich	Østerrike	875
Sancerre Origine, Roblin	Loire	Frankrike	895
Riesling Spätlese Feinherb, Paulinshof Kammer	Mosel	Tyskland	995
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	1015
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard 	Bourgogne	Frankrike	1035
Riesling GG, Paulinshof Brauneberger Kammer	Mosel	Tyskland	1165
Saint-Romain, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1345
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM 	Bourgogne	Frankrike	1745
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	2095

### Rosévin

Cavalchina Chiaretto Bardolino	Veneto	Italia	149 / 735
Gassier Coteaux d'aix-en-Provence 	Provence	Frankrike	770
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 	Burgenland	Østerrike	785

### Oransjevin

Nuance Corail Vin Orange	Rhône	Frankrike	745
Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton 	Languedoc	Frankrike	795

### Rødvin

			gl / 50cl / 75cl
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	145 / 465 / 695
Chianti Classico, Ruffino, biologico 	Toscana	Italia	154 / 760
Bourgogne Pinot Noir, Dufouleur	Bourgogne	Frankrike	175 / 875
Côtes du Rhône Artésis, Ogier	Rhône	Frankrike	710
Pinot Noir, Secret de Lunès 	Languedoc	Frankrike	745
Valpolicella Classico, Masi Bonacosta	Veneto	Italia	760
Langhe Nebbiolo, Fenocchio	Piemonte	Italia	815
Beaujolais-Village Chameroy, Louis Latour	Beaujolais-Village	Frankrike	840
Spätburgunder Trocken, Weingut Bauer 	Mosel	Tyskland	895
Rosso di Montalcino, Talenti	Toscana	Italia	925
Finca Monasterio, Baron de Ley	Rioja	Spania	995
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	1010
Barolo Cannubi, Fenocchio	Piemonte	Italia	1060
Ridge Three Valleys, Zinfandel	Sonoma	USA	1075
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 	Veneto	Italia	1175
Châteauneuf-du-Pape, Guigal	Rhône	Frankrike	1210
Brunello di Montalcino, Barbi	Toscana	Italia	1245
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1295
Volnay, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1595
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1925
Gevrey-Chambertin, Louis Latour, MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	3495

### Dessertvin

Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	6 cl / fl 89 / 795
Riesling Auslese, Georg Breuer, 37,5 cl	Rheingau	Tyskland	99 / 545

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.