



Hinna

10 - 16

SALAT

QUINOA BOWL 269,-

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

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

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Passion Tang øl, Captain Kombucha med granateple

POWER BEEF SALAT! 319,-

Koreansk inspirert biff salat. Grillet ytrefilet fra TT Meat, Gochujang glaze, Kimchi dressing, syltet daikon, sprø gule erter, chilimajones, revet pepperrot, bambusskudd, vårløk og ramen-egg. (Melk, hvete, sennep, egg, sulfitt, soya)

Drikkeanbefaling: Pinot noir rødvin, Passion Tang øl, Alkoholfri ingefærøl

COWBOY CHICKEN SALAT 269,-

Kullgrillet Kyllinglår, hjertesalat, syltet rødkål, Cowboy Candy og trøffel dressing, toppet med agurk, furikake, rug chips og speket eggeplomme.

(Egg, sennep, sulfitt, hvete, peanøtter, sesam, rug)

Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Passion Tang øl, Rabarbadrikk fra Safteriet.

SMØRBRØD

Smørbrød servert på glutenfritt brød +10,-

REKER 249,-

Håndpillede reker, dill, rødløk i majones, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og egg.

Servert på grovt landbrød fra Vaaland dampbakeri. (Skalldyr, hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)

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

LITE REKE SMØRBRØD 165,-

AVOKADO SANDWICH 245,-

Miso og pepperrot majones, avokado, furikake, ramen-egg, syltet gulrot, sprø løk og karse.

Servert på grillet Landbrød fra Vaaland Dampbakeri.

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

Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Erdinger Weissbier, Ingefær kombucha

STEAK SANDWICH 365,-

Kullgrillet Ytrefilet fra TT Meat, servert på grovt landbrød fra Vaaland Dampbakeri, konfitert hvitløk, ruccola, syltet rødkål, karamellisert løk, Taleggio, estragon majones, syltet delikatesseløk og sprø løk. Serveres med spicy fries. (Hvete, rug, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Barbera rødvin, Brown Ale, Eplemost fra Safteriet

SMÅRETTER

KIMCHI SALAT 125,-

Foodfighters kimchi, vårløk, agurk, kimchi-dressing, toppet med furikake. (Sulfitt, sennep, sesam, peanøtter)

FOODFIGHTER SKAGENRØRE 179,-

Håndpillede reker, dill, rødløk i majones, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og karse.

(Egg, sennep, sulfitt, skalldyr)

SPICY FRITERTE KYLLINGVINGER 169,-

Friterte Kyllingvinger med Gochujang Glaze, furikake og vårløk. (Hvete, soya, sesamfrø, melk, peanøtter, sulfitt)

BROKKOLINI 109,-

Grillet brokkolini med miso majones, sprø løk og togarashi krydder. (Hvete, egg, sennep, sesam, sulfitt, soya)

LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVN 169,-

Med konfitert hvitløk, urter, mozzarella og parmesan. (Hvete, melk)

SPICY FRIES 89,-

Pommes frites med togarashi krydder og chili, servert med sriracha-mayo. (Sesam egg, sennep, sulfitt, bløtdyr)

DIRTY FRIES 125,-

Pommes frites med bacon, sriracha-mayo, Cowboy Candy og parmesan. (Egg, sennep, sulfitt, skalldyr, fisk, løk)

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,- POMMES FRITES 69,- FOCACCIA & AÏOLI 65,-
OLIVEN FRA LOSADA 65,- SALTE MARCONA MANDLER 59,- CHILIMAJO 29,- AÏOLI 29,-

SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

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

FOODFIGHTERS CHOICE

Foodfighters 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 tavlen ved baren eller spør en Foodfighter om dagens Foodfighters Choice retter.

FOODFIGHTERS FISH & CHIPS 289,-

Sprø Sei, ertepuré med mynte, coleslaw, bacon og urteolje. Serveres med pommes frites og aioli. (Melk, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Helles Yeah øl, Safteriet Eplemost

KNOCKOUT GNOCCHI 289,-

Kyllingbryst, gnocchi, Crème Fraiche saus, sopp, soltørket tomat, toppet med sprø panko, parmesan, gressløk og urteolje. (Hvete, egg, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger weissbier, Erdinger weissbier alkoholfri

FISKESUPPE 289,-

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, Weihestephaner alk fri hveteøl

MOULES FRITES 279,-

Hvitvinsdampet blåskjell, rotgrønnsaker, urter, pommes frites

med rosmarin, aioli og revet Jærost fra Voll Ysteri. (Bløtdyr, selleri, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Sour Suzy øl, Ingefær kombucha

FIRECRACKER CHICKEN BURGER! 285,-

Sprø Kylling Lårfilet, Kimchi Coleslaw, Black Garlic Majones, Gochujang glaze servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med Kimchi Fries.

(Hvete, soya, sulfitt, egg, sennep, melk, peanøtter)

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

FOODFIGHTER BURGER 295,-

Kullgrillet burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt med cheddar, bacon, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk, karamellisert løk 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 IPA øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 259,-

Kullgrillet burger av sellerirot, cheddar, 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



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 210,-

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

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

MR. PABLO 265,-

Mozzarella, tomatsaus, Salami ventricina, paprika, chiliflak, basilikum. (Hvete, melk)

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

PISTASJ PASSION! 279,-

Pistasj pesto, mozzarella, parmaskinke, ruccola, sopp-ceviche, balsamico glaze og parmesan. (Hvete, melk, sulfitt, pistasj)

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

DI PARMA 269,-

Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje og toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri. (Hvete, melk)

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

FØNIX 2.0 279,-

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

EL POLLO DIABLO (Djevelens kylling) 269,- (sterk)

Kullgrillet Kyllinglår, hvit saus, Mozzarella, rødløk, chili flakes, nduja, toppet med mexicansk oregano, parmesan, cowboy Candy-trøffeldressing.

(Hvete, melk, sulfitt, egg, sennep)

Drikkeanbefaling: Shiraz rødvin, Lucky Jack øl, No Worries

BARNEMENY

BARNEBURGER 175,-

Burger fra Nyyt med cheddar servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Servert med pommes frites og ketchup.

(Hvete, egg, melk)

FRITERTE KYLLINGVINGER 149,-

Servert med pommes frites og ketchup.

(Sulfitt)

DESSERT

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

3 kuler sorbet, spør vår servitør om utvalg.

SNICKERS DRØM 165,-

Sjokoladekrem, vaniljeis, salt karamell saus, peanøtt krønsj

(melk, nøtter)

IRISH AFFOGATO 139,-

Whisky-is fra Egersund is og sjokoladefabrikk, espresso, hvit sjokolade og pistasjnøtter.

(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** 49,-
- CAPPUCCINO** 54,-
- CAFFE LATTE** 56,-
- CAFFE MOCCA** 59,-
- ISKAFFE** 56,-
- CHAI LATTE** 56,-
- KAKAO MED KREM** 59,-
- ESPRESSO SHOT** 7,-
- SIRUP, ANNEN 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



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, sitron eller Rabarbra)
- GALVANINA ØKO DRIKK** 59,-
(Granateple, Mandarin, Fersken iste)
- SAFTERIET ØKO JUICE** 69,-
(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Rabarbra, Eplemost med ingefær)
- ØKO SMOOTHIE** 65,-
(Økologisk smoothie med Bringebær, Ingefær eller Mango fra Naturfrisk)
- KOMBUCHA FRA EIMEALT** 75,-
(Ingefær, Grønn te, Hylleblomst)
- CAPTAIN KOMBUCHA** 75,-
(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,-

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, SAMBUCA** 99,-

SPRITZ

- HUGO SPRITZ** 145,-
Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte
- LIMONCELLO SPRITZ** 143,-
Limoncello, prosecco, soda, sitron, mynte
- APEROL SPRITZ** 139,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin
- ROSA SPRITZ** 137,-
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime
- CAMPARI SPRITZ** 143,-
Campari bitter, prosecco, soda, appelsin



COCKTAILS

- CAPTAINS LEMONADE** 165,-
Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime
- ESPRESSO MARTINI** 179,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso
- FOODFIGHTER MULE** 165,-
Vodka, ingefærøl, lime
- HENDRICK´S TONIC** 189,-
Hendrick´s gin, premium tonic, agurk, pepperkorn
- PINK TONIC** 165,-
Pink gin, bringebær premium tonic, sitron
- CHILI GINGER TONIC** 189,-
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic
- ALKOHOLFRI COCKTAILS**
- SHIRLEY TEMPLE** 95,-
Grenadine, lime, ingefærøl
- VIRGIN BELLINI** 95,-
Fersken, soda, sirup

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 én tappelinje, alt etter sesong. Spør en Foodfighter om hva vi tilbyr i dag.

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 109,-

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

PERLER FOR SVIN GRAPEFRUKT(IPA) 4,7% 125,-

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

TASTY JUICE (Tropisk Double dry-hopped IPA) 0,5L 6% 145,-

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

HELLES YEAH "FATØL" (Helles lager) 0,5L 4,5% 135,-

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

ANDRE PRODUSENTER:

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

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,-

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

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

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

ALKOHOLFRI ØL

NO WORRIES (Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med grapefrukt, mango, ananas eller som IPA) 75,-

BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS (Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn) 75,-

NØGNE Ø STRIPPED CRAFT (Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad) 75,-

ERDINGER 0,5L (Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland) 85,-

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	Jura	Frankrike	gl / fl
Maison Salasar, Crémant de Limoux Brut	Limoux	Frankrike	120 / 695
Ferrari Brut	Trentino	Italia	765
Pedregosa MI Pet Nat	Catalonia	Spania	795
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	795
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike	895
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia	1095
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike	1695
			1995

Hvitvin

La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	gl / 50cl / 75cl
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	139 / 465 / 695
Chablis, Domaine des Malandes	Bourgogne	Frankrike	149 / 495 / 745
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches	Gascogne	Frankrike	183 / 915
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	735
Anselmo Mendes Alvarinho	Vinho Verde	Portugal	735
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	California	USA	795
Von Winning Forster Riesling	Pfalz	Tyskland	815
Bründlmayer Kamptal Grüner Veltliner Terrassen	Niederösterreich	Østerrike	825
Roblin Sancerre Origine	Loire	Frankrike	855
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	885
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard	Bourgogne	Frankrike	995
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	995
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	1395
Girardin Meursault Les Tillets	Bourgogne	Frankrike	1795
Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot	Bourgogne	Frankrike	1995
			2795

Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino	Veneto	Italia	143 / 715
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante	Burgenland	Østerrike	765
Château Miraval Rosé	Provence	Frankrike	815

Oransjevin

Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton	Languedoc	Frankrike	795
--	-----------	-----------	-----

Rødvin

Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	gl / 50cl / 75cl
Secret de Lunès Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	139 / 465 / 695
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	149 / 735
Masi Bonacosta Valpolicella Classico	Veneto	Italia	210 / 985
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	725
Ruffino Chianti Vino Biologico	Toscana	Italia	735
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	765
Dufouleur Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	875
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	875
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône	Frankrike	995
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico	Veneto	Italia	1175
Barbi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1195
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1245
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages	Jura, Arbois	Frankrike	1295
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1395
G. Mascarello Barolo Monprivato 2018	Piemonte	Italia	1795
Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	3295
			3895

Dessertvin

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

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.