



Hinna

Meny fra kl. 16

DAGENS 3 RETTERS

-Kjøkkenets anbefaling

Her tilbyr kjøkkenet en smakfull sammensatt 3 retters meny, basert på gode smaker og kjærlighet til råvarene.

Vi ønsker å bruke mest mulig lokale råvarer og kombinerer de til en spennende smaksopplevelse.

Vi ønsker å legge til rette for en sosial og hyggelig atmosfære rundt bordet, da det sosiale rundt maten er noe av det kjekkeste vi har.

Spør gjerne for en drikkemeny tilpasset menyen.

Vi tilbyr dagens 3 retters middag til 595,-
Spør en Foodfighter eller sjekk tavlen for meny.

SALAT

QUINOA BOWL 235,-

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

SMÅRETTER

FRITERTE KYLLINGVINGER 145,-

Chilli- og ingefær glaze, sesamfrø, vårløk og koriander. (Hvete, soya, sesamfrø, sulfitt)

MAC AND CHEESE 165,-

Makaroni servert i en kremet Béchamel saus av Gryuere, parmesan, Jærost, cheddar og toppet med gressløk. (Hvete, egg, melk)

PIMIENTOS DE PADRÓN 135,-

Fritert Padrónpaprika og japansk krydder (Sesam, peanøtter)

LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVN 145,-

Med konfiteret hvitløk, urter og olivenolje. (Hvete)

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)

ROSMARIN POMMES FRITES 89,-

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

PROSCIUTTO DI PARMA 165,- POMMES FRITES 59,- AÏOLI 29,- ESTRAGONMAJONES 29,-

SALTE MARCONA MANDLER 49,- FOCACCIA & AÏOLI 59,- CHILIMAJO 29,-

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

KJØKKENETS ANBEFALING | SALAT | SMÅRETTER

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 tavlen ved baren eller spør en Foodfighter om Foodfighters Choice.

FOODFIGHTER BIFF 389,-

Kullgrillet Ytrefilet fra TT Meat, med dagens tilbehør. Spør en Foodfighter for info.
(spør en Foodfighter om allergener og drikkeanbefaling)

HIPSTER CHICKEN 259,-

Grillet kylling lårfilet, fritert pimientos de padrón, grillet ananas, Cowboy Candy og fighter-majones. Serveres med spicy fries.

(Egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Passion Tang øl, No Worries Pineapple

PEPPER CRAB 289,-

Krabbeklør med ingefær- og soya glaze, toppet med vårløk og koriander. Serveres med grillet focaccia og aioli.

(Hvete, egg, sennep, sulfitt, skalldyr, sesam)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Easy Pale Ale øl, Nøgne Ø Stripped Craft

FISKESUPPE 249,-

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, Weihenstephaner alk fri hveteøl

MOULES FRITES 239,-

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

FOODFIGHTER BURGER 275,-

Kullgrillet 180g 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: Claude Val Rouge rødvin, Perler for svin øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 235,-

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, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Le Grand Noir rødvin, Easy Pale Ale øl, Ginger lemon kombucha

**Lyst på spennende og god 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 179,-

Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje.

(Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Le Grand Noir rødvin, Easy Pale Ale øl, Nøgne Ø Stripped Craft

MR. PABLO 239,-

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, chiliflak, basilikum.

(Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Claude Val Rouge rødvin, Passion Tang øl, Nøgne Ø Stripped Craft

DI PARMA 245,-

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

(Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Le Grand Noir rødvin, Easy Pale Ale øl, Nøgne Ø Stripped Craft

FØNIX 2.0 249,-

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

FOODFIGHTERS CHOICE PIZZA

Her varierer ingredienser basert på sesong, råvarer og humøret på kjøkkenet, spør en Foodfighter eller sjekk tavlen ved baren for info om hva som er på Foodfighters Choice pizza i dag.

BARNEMENY

BARNEBURGER 165,-

Burger fra Nyyt med cheddar servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri.

Servert med pommes frites og ketchup.

(Hvete, egg, melk)

FRITERT KYLLINGVINGER 135,-

Servert med pommes frites og ketchup.

(Sulfitt)

MAC AND CHEESE 145,-

Makaroni servert i en kremet Béchamelsaus av Gruyere, toppet med Parmesan.

(Hvete, egg, melk)

DESSERT

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

2 typer sorbet, spør vår servitør om utvalg.

SNICKERS DRØM 145,-

Sjokoladekrem, vaniljeis, salt karamell saus, peanøtt krønsj

(melk, nøtter)

PUMPKIN SPICE CREME BRULEÈ 165,-

Creme Bruleè med nydelig gresskar smak, brunt sukker, servert med yoghurt is.

(Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

- TE** 35,-
- ESPRESSO** 35,-
- AMERICANO** 38,-
- CORTADO** 45,-
- CAPPUCCINO** 47,-
- CAFFE LATTE** 49,-
- CAFFE MOCCA** 54,-
- ISKAFFE** 49,-
- CHAI LATTE** 48,-
- KAKAO MED KREM** 49,-
- ESPRESSO SHOT** 7,-
- SIRUP, ANNEN MELK** 6,-
- IRISH COFFEE** 130,-
Whisky, kaffe, farin og krem
- MEXICAN COFFEE** 138,-
Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

Alle kaffedrikker (bortsett fra espresso og americano) inneholder melk

All vår kaffe blir laget med økologisk melk



ALKOHOLFRITT

- MINERALVANN 0,33L** 52,-
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bonaqua Naturell & Sitron, Eplemost, Pepsi Max)
- HERVIK JUICE** 55,-
(Eple, eple + rabarbra eller Appelsin)
- UTOPIA BRUS** 56,-
(Mango, blåbær eller Rabarbra)
- FRUKTSMEKK 33cl** 65,-
(Naturlig brus fra Safteriet med Plomme + Ingefær eller Rabarbra + Hylleblomst)
- GALVANINA ØKO DRIKK** 59,-
(Granateple, Fersken iste)
- SAFTERIET ØKO JUICE** 65,-
(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Blåbær, Rabarbra, Eplemost med ingefær, Rips & Bringebær, Plomme)
- ØKO SMOOTHIE** 59,-
(Økologisk smoothie med Bringebær, Pasjon eller Mango fra Naturfrisk)
- KOMBUCHA FRA EIMEALT** 65,-
(Ingefær, Hylleblomst, Grønn te)
- CAPTAIN KOMBUCHA** 65,-
(Ginger Lemon, California Raspberry, Pineapple Peach, eller Granateple)
- INGEFÆRØL 0%** 65,-
(Økologisk ingefærøl fra Naturfrisk)
- SPRUDLANDE MARGARET 0%**
(Økologiske norske bobler med eple og rabarbra) Glass 65,- Flaske 275,-

ALK FRI ØL:

- NO WORRIES** 69,-
(Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med grapefrukt, mango, ananas eller som IPA)
- BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS** 69,-
(Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn)
- WEIHENSTEPHANER 0,5L** 79,-
(Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland)
- NØGNE Ø STRIPPED CRAFT** 69,-
(Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad)

COCKTAILS

- APEROL SPRITZ** 135,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin
- INGEFÆR MARTINI** 145,-
Xanté, ingefær, sitron, sirup
- CAPTAINS LEMONADE** 135,-
Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime
- PÆRE MOJITO** 145,-
Xanté, lime, sirup, mynte, soda
- HIBISCUS TONIC** 135,-
Tanqueray gin, Hibiscus premium tonic, sitron
- ESPRESSO MARTINI** 145,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso
- PINK TONIC** 135,-
Gordons Premium pink gin, bringebær tonic, sitron
- FOODFIGHTER MULE** 135,-
Vodka, ingefærøl, lime
- CHILI GINGER TONIC** 150,-
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic
- Gin Sour Royale** 150,-
Tanqueray gin, sitron, sirup, prosecco, soda
- 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 98,-
- LUCKY JACK(American Pale Ale) 4,7% 0,4 L 109,-
- PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 125,-
- HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 0,4 L 109,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

- EASY (Double dry-hopped pale ale) 4,5% 99,-
- HOPPY JOE (American Red Ale) 4,7% 99,-
- SOUR SUZY(Berliner Weisse) 4% 99,-
- PASSION TANG(Sour Ale) 7,0% 110,-
- LUCKY JACK GLUTEN FREE(Glutenfri American Pale Ale) 4,7% 99,-
- HELLES YEAH (Helles lager) 0,5L 4,5% 115,-
- KONRAD'S STOUT(Imperial Stout) 10,4% 125,-
- LOW KEY MICRO IPA LETTØL 2,2% 69,-

ANDRE PRODUSENTER:

- SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 99,-
- LIEFMANS FRUITESSE (Frisk og delikat fruktøl) 25cl 4,2% 95,-
- AMUNDSEN LUSH RASPBERRY & LIME (Frisk berliner weisse) 5,3% 120,-
- AMUNDSEN LORITA (Passionfruit Pale Ale) 4,7% 95,-
- AMUNDSEN INK & DAGGER (Modern Day IPA) 6,5% 115,-
- ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 99,-
- ERDINGER WEISSBIER DUNKEL (Mørk hveteøl med hint av kaffe og karamell) 5,3% 99,-
- NØGNE Ø 4885 BLANC(Lys hveteøl med appelsin og koriander) 0,5L 4,5% 115,-
- NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 125,-
- HANSA MANGO IPA(En frisk øl med smak av mango) 0,5L 4,7% 110,-
- AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 99,-
- CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE(Årets norske øl 2019) 7,5% 140,-
- PERONI GLUTEN FREE (Glutenfri lys lager) 5,1% 99,-
- CORONA EXTRA (Pale lager) 4,5% 96,-
- SØLFEST BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Geiranger bryggeri) 4,7% 98,-
- BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 115,-

I tillegg har vi ofte øl og cider som følger sesong og humøret i baren, spør en Foodfighter om utvalget.

CIDER

- FJORDLY EPLE CIDER (Craft cider fra Lervig) 4,7% 95,-
- GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 95,-
- BULMERS ZESTY BLOOD ORANGE (Cider med eple og blodappelsin) 0,5L 4% 125,-
- BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 125,-
- ROSCOE GINGERBEER (Svensk ingefærøl med alkohol) 4,7% 95,-

VINKART

Musserende

			gl / fl
Dignitat Cava Brut Nature 🍷	Catalonia	Spania	110 / 595
Ferrari Brut	Trentino	Italia	695
De Chastenay, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs	Veneto	Frankrike	695
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	795
Billecart-Salmon Brut Réserve	Champagne	Frankrike	1045
Veuve Clicquot Brut Rosé, Ponsardin	Champagne	Frankrike	1095
Ferrari Brut Magnum (150cl)	Trentino	Italia	1295
Billecart-Salmon Brut Réserve Magnum (150cl)	Champagne	Frankrike	1795

Hvitvin

Vite Mia Grillo, Enoitalia, biodynamisk 🍷	Sicilia	Italia	119 / 595
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	135 / 675
Chablis, Jean-Marc Brocard	Bourgogne	Frankrike	149 / 745
Sauvignon Blanc, Jean de la Roche	Loire	Frankrike	610
Anselmo Mendes Alvarinho Contacto	Vinho Verde	Portugal	620
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	625
Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken	Pfalz	Tyskland	675
Girardin Bourgogne Chardonnay	Bourgogne	Frankrike	735
Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol	Loire	Frankrike	735
Sandhi Central Coast Chardonnay	California	USA	745
Chablis Boissonneuse, Jean Marc Brocard 🍷	Bourgogne	Frankrike	795
Chablis 1er Cru, Côte de Lechet, Bernard Defaix	Bourgogne	Frankrike	895
Bourgogne Blanc, Le Clos du Château, De Montille 🍷	Bourgogne	Frankrike	965
Domaine du Pélican Arbois Savagnin	Jura	Frankrike	985
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	1195
Girardin Meursault Les Tillets	Bourgogne	Frankrike	1345
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay Magnum (150cl)	Jura	Frankrike	1595
Corton-Charlemagne Grand Cru, De Montille 🍷	Bourgogne	Frankrike	2195

Rosévin

Cavalchina Chiarretto Bardolino	Veneto	Italia	119 / 595
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 🍷	Burgenland	Østerrike	695
Château Miraval Rosé	Provence	Frankrike	795

Rødvin

Claude Val Rouge, Grenache, Syrah, Merlot, Carignan	Languedoc	Frankrike	119 / 595
Le Grand Noir, Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	135 / 675
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	169 / 835
Heraclio Alvaro Crianza	Rioja	Spania	625
Allegrini Valpolicella Classico	Veneto	Italia	625
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	645
Selvapiana Chianti Rufina	Toscana	Italia	675
Tedeschi Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Superiore	Veneto	Italia	685
Beck Ink, 90 % zweigelt og 10 % st. laurent. Naturvin 🍷	Burgenland	Østerrike	695
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	715
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	720
Girardin Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	725
Camp Zinfandel	California	USA	740
Camp Cabernet Sauvignon	California	USA	745
Comando G La Bruja de Rozas	Madrid	Spania	790
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	895
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône Sør	Frankrike	965
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 🍷	Veneto	Italia	985
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	995
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages 🍷	Jura, Arbois	Frankrike	995
Banfi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1045
Viña Ardanza Reserva Magnum(150cl)	Rioja	Spania	1375
Domaine Faiveley, Nuits-Saint-Georges, 1er Cru	Bourgogne	Frankrike	1395
Barbaresco Basarin, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2445
Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2015 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2695

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.