



Sandnes

11 - 16

SALATER

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

FALAFEL BOWL 245,-

Falafel, bakte beter, hummus, tabbouleh, toppet med myntedressing, zhoug – spicy urtedressing, granateple, feta og zumac. (Melk, sesam)

Drikkeanbefaling: Vite Mia hvitvin, Human Nature øl, Nøgne Ø Stripped Craft

ANDELÅR SALAT 249,-

Konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter. (Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

Drikkeanbefaling: Le Grand Noir rødvin, Passion Tang øl, Brooklyn Lager Special effects

Focaccia & aioli til din salat +45,-

SMØRBRØD

REKER 229,-

Håndpillede reker, dill, rødløk i majones, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og egg. Servert på ferskt rugbrød fra Vaaland bakeri.

(Skalldyr, hvete, rug, havre, sesamfrø, bygg, melk, egg, sennep, sulfitt)

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

LITE REKE SMØRBRØD 149,-

PARMA 225,-

Prosciutto di Parma, salat, urtekrem, semi-tørket Cherry tomater, delikatesseløk, syltet sennepsfrø, toppet med Jærost fra Voll ysteri. Servert på ferskt rugbrød fra Vaaland bakeri. (Hvete, rug, havre, sesamfrø, bygg, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Claude Val rødvin, Snuble Juice øl, Granateple fra Galvanina.

Servert på glutenfritt brød fra Elda bakeri +15,-

SMÅRETTER

"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 srirachamayo.

(Sesam egg, sennep, sulfitt, bløtdyr)

DIRTY FRIES 125,-

Pommes frites med bacon, sriracha mayo, syltet jalapeños og revet jæros fra Voll Ysteri.

(Egg, sennep, sulfitt, skalldyr, fisk, løk)

ROSMARIN POMMES FRITES 89,-

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

ASSORTERT SPEKEMAT 145,-

OLIVEN FRA LOSADA 49,-

SALTE MARCONA MANDLER 49,-

PROSCIUTTO DI PARMA 165,-

POMMES FRITES 59,-

FOCACCIA & AÏOLI 59,-

AÏOLI 29,-

CHILIMAJO 29,-

REMULADE 35,-

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

SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

SHAKSHOUKA 229,-

En afrikansk spesialitet med sautert paprika, tomat, løk, urter, hvitløk og chili toppet med egg og gratinert i ovn. Servert med feta, urter og focaccia.

(Hvete, selleri, egg, melk, sulfitt)

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

FISH & CHIPS 239,-

Fritert hvit fisk dyppet i øl-røre.

Servert med pommes frites, remulade, erterpuré og sitron

(Hvete, melk, fisk, egg, 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,-

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, soya, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Le Grand Noir rødvin, Easy Pale Ale 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 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, rucola, basilikum, urteolje toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri.

(Hvete, melk)

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

TOM'S SPESIAL 239,-

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, kylling og syltet jalapeños.

(Hvete, melk, sulfitt)

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, rucola 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 129,-

Fritert hvit fisk servert med pommes frites, remulade og ketchup.

(fisk, sulfitt)

BARNE MARGHERITA PIZZA 119,-

(Hvete, melk)

DESSERT

YOGHURTKREM 129,-

Toppet med karamell, ristet hasselnøtt, karamellisert pekannøtter og bringebær

(Melk, hasselnøtt, pekannøtter)

DELI-COOKIE 149,-

Varm Fudge Cookie toppet med tindvedkrem, basilikumgelé, karamellisert hasselnøtt og vaniljeis fra Iskremgården på Nærbø.

(Hvete, egg, melk, hasselnøtt)

POPCORN-IS 99,-

Vaniljeis fra Iskremgården på Nærbø, hjemmelaget karamellsaus toppet med karamellisert popcorn. (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)
- FRUKTSMEEKK 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,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

- EASY (Double dry-hopped pale ale) 4,5% 99,-
- HUMAN NATURE(Guava Sour) 4,5% 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,-
- AMBIENCE BY RACKHOUSE(Mixed Culture wild ale, 24 måneder lagring) 75CL 6% 295,-
- BLACK FOREST PICANTE BY RACKHOUSE(Stout lagret på whisky fat) 37,5CL 13% 245,-
- LOW KEY MICRO IPA LETTØL 2,2% 69,-

ANDRE PRODUSENTER:

- SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 99,-
- AMUNDSEN LUSH RASPBERRY & LIME (Frisk berliner weisse) 5,3% 120,-
- 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
Veuve Clicquot, Brut	Champagne	Frankrike	1045
Ferrari Brut Magnum (150cl)	Trentino	Italia	1395
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Magnum (150cl)	Champagne	Frankrike	1845
Juvé y Camps, Gran Reserva, Brut 🍷 Jeroboam(300cl)	Catalonia	Spania	2395

Hvitvin

Vite Mia Grillo, Enoitalia, biodynamisk 🍷	Sicilia	Italia	119 / 595
Riesling, Wöngraven 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
Tillingham White, naturvin 🍷	Sussex	England	685
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
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1395
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay Magnum (150cl)	Jura	Frankrike	1595
Corton-Charlemagne Grand Cru, De Montille 🍷	Bourgogne	Frankrike	2195

Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino	Veneto	Italia	119 / 595
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 🍷	Burgenland	Østerrike	695

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.