



Sandnes

11 - 16

SALATER

QUINOA BOWL 245,-

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 259,-

Konfiteret 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 239,-

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

Drikkeanbefaling: Luca Fiori hvitvin, Snuble juice øl, Kombucha med hylleblomst

Focaccia & aioli til din salat +45,-

SMØRBRØD

REKER 235,-

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

(Skalldyr, hvete, egg, sennep, sulfitt)

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

LITE REKE SMØRBRØD 149,-

SPICY KYLLING 229,-

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, sennep, sulfitt)

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

KLIPPFISK BRANDADE 179,-

Lun klippfisk- og mandelpotet røre servert på rugbrød med avokado, ristet nøtter og nøttesmør. (Fisk, melk, hvete, rug, hasselnøtt, mandler)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Snuble Juice øl, Ingefær kombucha.

Servert på rugbrød fra Vaaland +10,-. | Servert på glutenfritt brød fra Elda bakeri +15,-

SMÅRETTER

" ASIAN STYLE"- KYLLINGKLUBBER 145,-

Vendt i ingefær- chilisaus, 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 SPEKEMAT 145,-

OLIVEN FRA LOSADA 65,-

SALTE MARCONA MANDLER 59,-

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,-

POMMES FRITES 59,-

FOCACCIA & AÏOLI 59,-

AÏOLI 29,-

CHILIMAJO 29,-

ESTRAGONMAJO 35,-

SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

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

ASIAN FISH & CHIPS 259,-

Pankopanert hvitfisk, servert med Dirty 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 259,-

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

FOODFIGHTER BURGER 275,-

180g 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,-

180g burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt 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, fisk, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Perler for svin øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 245,-

Glaser 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, 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 189,-

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

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Easy Pale Ale øl, Nøgne Ø Stripped Craft

A & B PIZZA 245,-

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 245,- (sterk)

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

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

DI PARMA 249,-

Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje

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

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Easy Pale Ale øl, Nøgne Ø Stripped Craft

TOM'S SPESIAL 249,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, kylling og syltet jalapeños. (Hvete, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Passion Tang øl, No Worries mango

FØNIX 2.0 255,-

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

KONG-ARNE 259,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, Deli Con Carne med høyrygg fra storfe, syltet chili, chiliflak, toppet med estragonmajo, rømme, syltet rødløk og koriander. (Hvete, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Passion Tang øl, No Worries mango

BARNEMENY

BARNEBURGER 165,-

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

FISH & CHIPS 125,-

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

BARNE MARGHERITA PIZZA 119,-

(Hvete, melk)

DESSERT

NEMESIS 145,-

Sjokolade nemesis servert med karamell peanøtt krønsj og vaniljeis fra Vigrestad.

(Egg, melk, peanøtt)

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

3 kuler sorbet, spør en Foodfighter om utvalg.

POPCORN-IS 109,-

Vaniljeis fra Iskremgården på Vigrestad, hjemmelaget karamellsaus og toppet med karamellisert popcorn. (Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 35,-

Vi har biodynamisk te fra Hampstead, velg mellom: Lemon & Ginger, Pure Green tea, Earl Grey tea og Assam tea.

ESPRESSO 35,-

AMERICANO 38,-

CORTADO 45,-

CAPPUCCINO 47,-

CAFFE LATTE 49,-

CAFFE MOCCA 54,-

ISKAFFE 49,-

CHAI LATTE 49,-

KAKAO MED KREM 54,-

ESPRESSO SHOT 7,-

SIRUP, ANNEN MELK 6,-

IRISH COFFEE 139,-

Whisky, kaffe, farin og krem

MEXICAN COFFEE 145,-

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 33cl 54,-

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bonaqua Naturell & Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

EIRA BOBLE VANN 700ML 85,-

EIRA BOBLE VANN 400ML 57,-
(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

UTOPIA BRUS 57,-

(Mango, blåbær eller Rabarbra)

GALVANINA ØKO DRIKK 59,-

(Granateple, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 65,-

(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, eller Granateple)

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 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)

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 139,-

Aperol, prosecco, soda, appelsin

PÆRE MOJITO 149,-

Xanté, lime, sirup, mynte, soda

CAPTAINS LEMONADE 139,-

Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime

ESPRESSO MARTINI 149,-

Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

FOODFIGHTER MULE 139,-

Vodka, ingefærøl, lime

HENDRICK ´S TONIC 169,-

Hendrick ´s gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

HIBISCUS TONIC 139,-

Arctic gin, Hibiscus premium tonic, sitron

PINK TONIC 139,-

Gordons Premium pink gin, bringebær tonic, sitron

CHILI GINGER TONIC 169,-

Arctic gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

Gin Sour Royale 169,-

Arctic gin, sitron, sirup, prosecco, soda

ALKOHOLFRI COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 85,-

Grenadine, lime, ingefærøl og mynte

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 109,-

LUCKY JACK (American Pale Ale) 4,7% 0,4 L 115,-

PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 135,-

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% 110,-

SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 105,-

PASSION TANG (Sour Ale) 7,0% 120,-

BAYER (Tradisjonell og frisk norsk mørk bayer) 4,7% 115,-

LUCKY JACK GLUTEN FREE (Glutenfri American Pale Ale) 4,7% 105,-

LUCKY JACK MANGO (Mango Pale Ale) 4,7% 105,-

HELLES YEAH (Helles lager) 0,5L 4,5% 120,-

KONRAD'S STOUT (Imperial Stout) 10,4% 125,-

LOW KEY MICRO IPA LETTØL 2,2% 85,-

ANDRE PRODUSENTER:

SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 109,-

AMUNDSEN LUSH RASPBERRY & LIME (Frisk berliner weisse) 5,3% 120,-

ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 109,-

ERDINGER WEISSBIER DUNKEL (Mørk hveteøl med hint av kaffe og karamell) 5,3% 109,-

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,-

AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 109,-

CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE (Årets norske øl 2019) 7,5% 140,-

PERONI GLUTEN FREE (Glutenfri lys lager) 5,1% 115,-

CORONA EXTRA (Pale lager) 4,5% 115,-

SØLFEST BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Geiranger bryggeri) 4,7% 115,-

BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 130,-

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% 109,-

GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 109,-

BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 139,-

LERVIG GINGERBEER (Norsk ingefærøl med alkohol) 4,7% 115,-

VINKART

Musserende

			gl / fl
Francois Montand, Blanc de Blancs	Jura	Frankrike	115 / 690
Maison Salasar, Cremant de Limoux Brut	Limoux	Frankrike	765
Ferrari Brut	Trentino	Italia	785
Pedregosa MI Pet Nat	Catalonia	Spania	795
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	865
Veuve Clicquot, Brut	Champagne	Frankrike	1195
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia	1495
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike	1695

Hvitvin

			gl / 50cl / fl
Luca Fiori Chardonnay	Sicilia	Italia	135 / 439 / 675
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	145 / 480 / 725
Chablis, Domaine des Malandes	Bourgogne	Frankrike	165 / 825
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches	Gascogne	Frankrike	715
Anselmo Mendes Alvarinho	Vinho Verde	Portugal	725
Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken	Pfalz	Tyskland	775
Tillingham White, naturvin	Sussex	England	785
Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol	Loire	Frankrike	785
Sandhi Central Coast Chardonnay	California	USA	825
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2017	Bourgogne	Frankrike	865
Chablis Boissonneuse, Jean Marc Brocard	Bourgogne	Frankrike	895
Bourgogne Blanc, Le Clos du Château, De Montille	Bourgogne	Frankrike	1065
Charles Smith Kung Fu Girl Riesling, MAGNUM	Columbia Valley	USA	1445
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1495
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	1595
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay MAGNUM 2018	Jura	Frankrike	1895

Rosévin

Cavalchina Chiaretto Bardolino	Veneto	Italia	135 / 675
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante	Burgenland	Østerrike	695

Oransjevin

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

Rødvin

			gl / 50cl / fl
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	135 / 439 / 675
Shiraz, Byrne Aussiemiento Double Pass	Sør-Australia	Australia	145 / 480 / 725
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	185 / 895
Secret de Lunès Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	710
Allegrini Valpolicella Classico	Veneto	Italia	715
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	715
Conti Serristori Chianti Classico	Toscana	Italia	715
Beck Ink, 90 % zweigelt og 10 % st. laurent. Naturvin	Burgenland	Østerrike	715
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	785
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	795
Dufouleur Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	745
Camp Zinfandel	California	USA	790
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	915
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône	Frankrike	995
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico	Veneto	Italia	1035
Barbi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1095
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1145
Olivier Leflaive Volnay	Bourgogne	Frankrike	1295
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1575
Barbaresco Basarin, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2445
Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2015 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2695

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.