



Hinna

10 - 16

SALAT

QUINOA BOWL 245,- (sterk)

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

COWBOY CEASAR SALAT 245,-

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, Rips og bringebær fra Safteriet.

SMØRBRØD

REKER 235,-

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

(Skalldyr, hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)

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

LITE REKE SMØRBRØD 149,-

FAVORITTEN 3.0 229,- (sterk)

Miks av Kullgrillet kyllinglår, kjørvell, rødløk og chili-mayo, toppet med Syltet rødløk, agurk, cowboy Candy, urter og bacon. Serveres på grovt italiensk landbrød fra Vaaland Dampbakeri.

(Hvete, egg, sennep, sulfitt, sesam)

Drikkeanbefaling: Piemonte barbera rødvin, Lucky Jack øl, Ingefær kombucha

STEAK SANDWICH 359,-

Kullgrillet Ytrefilet fra TT Meat, servert på grovt italiensk landbrød fra Vaaland Dampbakeri, konfitert hvitløk, ruccola, syltet rødkål, karamellisert løk, Taleggio, estragon majones, syltet delikatesseløk og sprøløk. Serveres med spicy fries.

(Hvete, rug, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Shiraz rødvin, Perler for svin IPA, Rips og bringebær fra Safteriet

Smørbrød servert på glutenfritt brød fra Elda bakeri +10,-

SMÅRETTER

FRITERTE KYLLINGVINGER 145,-

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

PIMIENTOS DE PADRÓN 135,-

Fritert Padrón-paprika og japansk krydder (Sesam, peanøtter)

LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVN 145,-

Med konfitert 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)

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,- POMMES FRITES 59,- AIOLI 29,- OLIVEN FRA LOSADA 65,-

SALTE MARCONA MANDLER 59,- FOCACCIA & AIOLI 59,- CHILIMAJO 29,-

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

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.

KNOCKOUT GNOCCHI 249,-

Kyllingbryst, gnocchi, Crème Fraiche saus, sopp, soltørket tomat, toppet med sprø panko, parmesan, gressløk og urteolje.

(Hvete, egg, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Austmann hoppy blonde, 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, Weihenstephaner alk fri hveteøl

MOULES FRITES 249,-

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 Nytt 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 245,-

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: 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 189,-

Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje.

(Hvete, melk)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack 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, rucola, basilikum, urteolje og toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri.

(Hvete, melk)

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

FØNIX 2.0 255,-

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

EL POLLO DIABLO (Djevelens kylling) 249,- (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 165,-

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

(Hvete, egg, melk)

FRITERTE KYLLINGVINGER 135,-

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 145,-

Sjokoladekrem, vaniljeis, salt karamell saus, peanøtt krønsj

(melk, nøtter)

IRISH AFFOGATO 125,-

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

(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** 49,-
- KAKAO MED KREM** 54,-
- ESPRESSO SHOT** 7,-
- SIRUP, HAVREMELK** 6,-
- KAFFE BAILEYS** 119,-
Americano og baileys
- 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



AVEC | BRENNEVIN

- BAILEYS** 98,-
- BRAASTAD VS** 109,-
- DE LUZE VSOP** 115,-
- NANSEN XO** 120,-
- GRAPPA DI BRUNELLO** 120,-
- LYSHOLM AKEVITT** 115,-
- HELLSTRØM AKEVITT** 115,-
- ARVESØLVET JULEAKEVITT FRA MAGNUM FLASKE** 120,-
- FIREBALL, TEQUILA, VODKA JÄGERMEISTER** 99,-

ALKOHOLFRITT

- MINERALVANN 0,33L** 54,-
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic boblevann Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max)
- HERVIK JUICE** 56,-
(Eple, eple + rabarbra + jordbær eller Appelsin)
- UTOPIA BRUS** 57,-
(Mango, blåbær eller Rabarbra)
- FRUKTSMEKK 33cl** 65,-
(Naturlig brus fra Safteriet med Rabarbra + Hylleblomst)
- 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)
- 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 & APERITIF

- KIR ROYAL** 129,-
Musserende vin og Crème de Cassis
- APEROL SPRITZ** 139,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin
- CAPTAINS LEMONADE** 139,-
Captain Morgan Tiki, norsk bringebær og rips limonade, soda, lime
- PÆRE MOJITO** 149,-
Xanté, lime, sirup, mynte, soda
- HENDRICK'S TONIC** 169,-
Hendrick's gin, premium tonic, agurk, pepperkorn
- HIBISCUS TONIC** 139,-
Tanqueray gin, Hibiscus premium tonic, sitron
- ESPRESSO MARTINI** 149,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso
- PINK TONIC** 139,-
Premium pink gin, bringebær tonic, sitron
- FOODFIGHTER MULE** 139,-
Vodka, ingefærøl, lime

- GIN SOUR ROYALE** 169,-
Tanqueray 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,-
- HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 0,4 L 115,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

- HOUSE PARTY (Session IPA) 4% 109,-
- 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,-
- HELLES YEAH (Helles lager) 0,5L 4,5% 120,-
- KONRAD'S STOUT(Imperial Stout) 10,4% 130,-
- LOW KEY MICRO IPA LETTØL 2,2% 85,-

ANDRE PRODUSENTER:

- SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 109,-
- LIEFMANS FRUITESSE (Frisk og delikat fruktøl) 25cl 4,2% 105,-
- 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% 130,-
- HANSA MANGO IPA(En frisk øl med smak av mango) 0,5L 4,7% 115,-
- AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 105,-
- 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,-
- ROSCOE GINGERBEER (Svensk ingefærøl med alkohol) 4,7% 105,-

VINKART

Musserende

			gl / fl
Francois Montand Brut, Blanc de Blancs	Jura	Frankrike	115 / 690
Maison Salasar, Crémant de Limoux Brut	Limoux	Frankrike	765
Ferrari Brut	Trentino	Italia	785
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	865
Veuve Clicquot, Brut rosé	Champagne	Frankrike	1195
Ferrari Brut Magnum (150cl)	Trentino	Italia	1495
Billecart-Salmon Brut Réserve Magnum (150cl)	Champagne	Frankrike	1795

Hvitvin

			gl / 50cl / fl
La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	135 / 439 / 675
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	145 / 480 / 725
Chablis, Domaine des Malandes	Bourgogne	Frankrike	165 / 825
Sauvignon Blanc, Jean de la Roche	Loire	Frankrike	715
Anselmo Mendes Alvarinho Contacto	Vinho Verde	Portugal	725
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	735
Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken	Pfalz	Tyskland	775
Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol	Loire	Frankrike	785
Sandhi Central Coast Chardonnay	California	USA	825
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard	Bourgogne	Frankrike	895
Bourgogne Blanc, Le Clos du Château, De Montille	Bourgogne	Frankrike	1065
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	1295
Charles Smith Kung Fu Girl Riesling, MAGNUM	Columbia Valley	USA	1445
Girardin Meursault Les Tillets	Bourgogne	Frankrike	1395
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	1595

Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino	Veneto	Italia	135 / 675
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante	Burgenland	Østerrike	695
Château Miraval Rosé	Provence	Frankrike	795

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 Aussieme 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
Beck Ink, 90 % zweigelt og 10 % st. laurent. Naturvin	Burgenland	Østerrike	715
Girardin Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	745
Selvapiana Chianti Rufina	Toscana	Italia	765
Le 11 Terre Valpolicella Ripasso	Veneto	Italia	775
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	785
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	795
Camp Zinfandel	California	USA	790
Comando G La Bruja de Rozas	Madrid	Spania	795
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	915
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône Sør	Frankrike	995
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico	Veneto	Italia	1035
Barbi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1095
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1145
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages	Jura, Arbois	Frankrike	1195
Olivier Leflaive Volnay	Bourgogne	Frankrike	1295
Viña Ardanza Reserva Magnum(150cl)	Rioja	Spania	1375

Dessertvin

Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	89 / 795
-------------------------------	---------------	----------	----------

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.