



SALAT

AVOKADO SALAT 195,-

Skivet avokado, isbergsalat, røyt aubergine-krem, revet Jærost, reddik, toppet med Dukkha – Egyptisk krydder og nøttekrønsj.

(Hasselnøtt, sesam, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Loimer riesling hvitvin, Nøgne Ø Kriek of Telemark, Galvanina granateple

QUINOA BOWL 199,-

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

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

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

SMØRBRØD

Vårt smørbrød blir servert på ferskt grovt surdeigsbrød fra Vaaland Dampbakeri

A n 'B 185,-

Toast med guacamole, skivet avokado, crispy bacon, kokt egg, semitørkede Cherry tomater, ristede pinjekjerner, gresskarkjerner, gressløk, vårløk og karse.

(Hvete, rug, havre, bygg, sesamfrø, pinjekjerner, gresskarkjerner)

Drikkeanbefaling: Araldica Cortese hvitvin, Cloudberry Imperial Gose øl, Nøgne Ø Stripped Craft

REKER 185,-

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

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

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

LITE REKE SMØRBRØD 125,-

Glutenfritt brød +15,-

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

SALAT | SMØRBRØD

PIZZA

Bakt i steinovn med økologisk mel

MARGHERITA 159,-

Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje.

(Hvete, melk)

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

MR. PABLO 199,- 🍷

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, chiliflak, basilikum.

(Hvete, melk)

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

DI PARMA 209,-

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

(Hvete, melk)

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

FØNIX 2.0 219,-

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

HULKEN 219,- 🍷

Mozzarella, green curry, kyllingbryst, brokkolini, jalapeños, cashew, toppet med vårløk og koriander.

(Hvete, melk, cashew)

Drikkeanbefaling: Araldica Barbera rødvin, Cloudberry Imperial Gose øl, Nøgne Ø Stripped Craft

Lyst på spennende drikke som passer til maten?
Se vår anbefaling under hver rett.
Her finner du vin, øl og alkoholfritt

PIZZA

SPESIALITETER

FOODFIGHTERS CHOICE ?,-

Her får kjøkkenet frie tøyler til og lage spennende retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore.

Se tavlen eller spør vår servitør om Foodfighters Choice.

FISKESUPPE 219,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk, rotgrønnsaker, gressløk, urteolje og ørretrogn. Serveres med brød og aioli.

(Hvete, rug, havre, sesamfrø, bygg, selleri, fisk, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Austmann hoppy blonde øl, Weihenstephaner alk fri hveteøl

MOULES FRITES 205,-

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

FALAFEL BOWL 209,-

Falafel, bakte betes, ingefærhummus, tabbouleh, toppet med myntedressing, zhoug – spicy urtedressing, granatepler, feta og zumac.

(Melk, sesam)

Drikkeanbefaling: Araldica Barbera rødvin, Human Nature øl, Nøgne Ø Stripped Craft

FOODFIGHTER BURGER 239,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyt med cheddar, bacon, hamburgerdressing, 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: Araldica Barbera rødvin, Perler for svin øl, No Worries Pineapple

SELLERIROT BURGER 219,-

Burger av sellerirot, bønner, gulrot og løk, hamburgerdressing, 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

SPESIALITETER

BARNEMENY

BARNEBURGER 165,-

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

(Hvete, egg, melk)

KYLLINGKLUBBER 89,-

Sprø kylling klubber servert med pommes frites og ketchup.

(Sulfitt)

BARNE MARGHERITA PIZZA 99,-

(Hvete, melk)

SMÅRETTER

"ASIAN STYLE"- KYLLINGKLUBBER 99,- 🍴

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)

HIPSTER FRIES 89,- 🍴

Søtpotet frites med kimchi, vårløk og srirachamayo.

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

ROSMARIN POMMES FRITES 59,-

med revet Jærost fra Voll Ysteri. (Melk)

ASSORTERT SPEKEMAT 125,-

PROSCIUTTO DI PARMA 115,-

OLIVEN FRA LOSADA 49,-

POMMES FRITES 49,-

CHILIMAJO 25,-

SALTE MARCONA MANDLER 49,-

BRØD MED AÏOLI 45,-

AÏOLI 25,-

DESSERT

PANNA COTTA 105,-

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med Tahiti vanilje, bringebærcoulis og karamelliserte pekannøtter.

(Melk, pekannøtter)

STICKY TOFFEE PUDDING 115,-

Lun britisk klassiker, med varm karamell og vaniljeis fra Iskremgården.

(Melk, egg, sulfitt)

SJOKOLADEFONDANT 125,-

Servert med bærkompot, bringebærcoulis, karamelliserte pekannøtter og vaniljeis fra Iskremgården.

(Hvete, egg, melk, pekannøtter)

POPCORN-IS 75,-

Vaniljeis fra Iskremgården, hjemmelaget karamellsaus og karamellisert popcorn.

(Egg, melk)

BARNEMENY | SMÅRETTER | DESSERT

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 30,-

ESPRESSO 33,-

AMERICANO 35,-

CORTADO 41,-

CAPPUCCINO 43,-

CAFFE LATTE 45,-

CAFFE MOCCA 48,-

ISKAFFE 45,-

CHAI LATTE 46,-

KAKAO Med KREM 46,-

ESPRESSO SHOT 6,-

SIRUP, ANNEN MELK 5,-

IRISH COFFEE 125,-
Whisky, kaffe, farin og krem

MEXICAN COFFEE 135,-
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 45,-
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bonaqua Naturell & Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

HERVIK JUICE 48,-
(Eple eller Appelsin)

UTOPIA BRUS RABARBRA 53,-
(Naturlig brus fra Berentsen uten konserveringsmidler 275ml)

FRUKTSMEKK 33cl 65,-
(Naturlig brus fra Safteriet med Plomme + Ingefær eller Rabarbra + Hylleblomst)

GALVANINA ØKO DRIKK 57,-
(Granateple, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 59,-
(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Blåbær, Rabarbra, Eplemost med ingefær, Rips & Bringebær, Plomme)

ØKO SMOOTHIE 49,-
(Økologisk smoothie med Bringebær, Pasjon eller Mango fra Naturfrisk)

KOMBUCHA FRA EIMEALT 65,-
(Ingefær, Hylleblomst, Grønn te)

CAPTAIN KOMBUCHA 59,-
(Ginger Lemon, California Raspberry, Pineapple Peach, eller Granateple)

INGEFÆRØL 0% 59,-
(Økologisk ingefærøl fra Naturfrisk)

SPRUDLANDE MARGARET 0%
(Økologiske norske bobler med eple og rabarbra) Glass 65,- Flaske 275,-

ALK FRI ØL:

NO WORRIES 65,-
(Alkoholfri IPA fra Lervig)

WEIHENSTEPHANER 0,5L 69,-
(Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland)

NØGNE Ø STRIPPED CRAFT 65,-
(Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad)

NO WORRIES GRAPEFRUIT
ELLER PINEAPPLE 69,-
(Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med grapefrukt eller ananas)

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 118,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin

INGEFÆR MARTINI 135,-
Xanté, ingefær, sitron, sirup

WHISKY SMASH 125,-
Bushmills whisky, mynte, sitron, sirup

PÆRE MOJITO 135,-
Xanté, lime, sirup, mynte, soda

KOMBUCHA MOJITO 145,-
Rom, kombucha, lime, sirup, mynte

ESPRESSO MARTINI 135,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

PINK TONIC 125,-
Gordons Premium pink gin, tonic, sitron, jordbær

MOSCOW MULE 125,-
Vodka, ingefærøl, lime

CHILI GINGER TONIC 135,-
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

NORWEGIAN
SOURISH 145,-
Kolekvinten akevitt, Cointreau, sitron, sirup, Angostura bitter



ØLKART

ALLE ØL INNEHOLDER HVETE, BORTSETT FRA DEN SOM ER MERKET

FATØL FRA LERVIG

- LERVIG PILSNER 4,7% 0,4 L 89,-
- LUCKY JACK(American Pale Ale) 4,7% 0,4 L 98,-
- PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 110,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

- EASY (Double dry-hopped pale ale) 4,5% 96,-
- HUMAN NATURE(Guava Sour) 4,5% 99,-
- SOUR SUZY(Berliner Weisse) 4% 94,-
- PASSION TANG(Sour Ale) 7,0% 108,-
- LUCKY JACK GLUTEN FREE(American Pale Ale) 4,7% 95,-
- HELLES YEAH (Helles lager) 0,5L 4,5% 110,-
- ZIMM'S LEGACY (Saison) 0,33L 6,8% 115,-
- KONRAD'S STOUT(Imperial Stout) 10,4% 125,-
- JOHNNY LOW LETTØL 2,5% 69,-

ANDRE PRODUSENTER:

- NØGNE Ø WIT (En witbier med belgisk preg) 4,5% 99,-
- NØGNE Ø 4885 BLANC(Lys hveteøl med appelsin og koriander) 0,5L 4,5% 115,-
- NØGNE Ø KRIEK OF TELEMARK (Sour ale med kirsebær) 4,5% 99,-
- NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 112,-
- HANSA MANGO IPA(En frisk øl med smak av mango) 0,5L 4,7% 110,-
- AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 96,-
- CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE(Årets norske øl 2019) 7,5% 135,-
- TIGER (Asian Pale lager) 5% 96,-
- CORONA EXTRA (Pale lager) 4,5% 92,-
- NEWCASTLE BROWN ALE 4,7% 94,-
- BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 115,-

I tillegg har vi ofte øl som følger sesong og humøret i baren, spør din servitør om utvalget.

CIDER & SELTZERS:

- FJORDLY JORDBÆR & RABARBRA (Craft Seltzer fra Lervig) 4,7% 92,-
- FJORDLY LIME OG SITRON (Craft Seltzer fra Lervig) 4,7% 92,-
- GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 92,-
- BULMERS ZESTY BLOOD ORANGE (Cider med eple og blodappelsin) 0,5L 4% 115,-
- BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 115,-
- ROSCOE GINGERBEER (Svensk ingefærøl med alkohol) 4,7% 88,-

VINKART

Musserende

			gl / fl
Contarini prosecco Treviso Brut	Veneto	Italia	89 / 495
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike	135 / 785
Dignitat Cava Brut Nature 🍷	Catalonia	Spania	575
De Faveri Treviso Prosecco Brut	Veneto	Italia	595
Ferrari Brut	Trentino	Italia	670
De Chastenay, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs	Veneto	Frankrike	675
Veuve Clicquot, Brut, Ponsardin	Champagne	Frankrike	995
Veuve Clicquot Brut Rosé, Ponsardin	Champagne	Frankrike	1095
Ferrari Brut Magnum (150cl)	Trentino	Italia	1295
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Magnum (150cl)	Champagne	Frankrike	1795
Juvé y Camps, Gran Reserva, Brut 🍷 Jeroboam(300cl)	Catalonia	Spania	2295

Hvitvin

Araldica Cortese	Piemonte	Italia	99 / 495
Riesling Kamptal, Weingut Loimer 🍷	Niederösterreich	Østerrike	115 / 575
Chablis, Jean Deligny, Simmonet-Febvre	Bourgogne	Frankrike	129 / 645
Sauvignon Blanc, Le Sauvage de la Brie, Foucher	Loire	Frankrike	535
Grüner Veltliner, Kamptal, Weingut Loimer 🍷	Niederösterreich	Østerrike	585
Anselmo Mendes Alvarinho Contacto	Vinho Verde	Portugal	590
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	595
Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken	Pfalz	Tyskland	675
Tillingham White, naturvin 🍷	Sussex	England	685
Girardin Bourgogne Chardonnay Terroir Noble	Bourgogne	Frankrike	695
Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol	Loire	Frankrike	725
Sandhi Central Coast Chardonnay	California	USA	745
Chablis Boissonneuse, Jean Marc Brocard 🍷	Bourgogne	Frankrike	765
Chablis 1er Cru, Côte de Lechet, Bernard Defaix	Bourgogne	Frankrike	845
Bourgogne Blanc, Le Clos du Château, De Montille 🍷	Bourgogne	Frankrike	935
Domaine du Pélican Arbois Savagnin	Jura	Frankrike	965
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	1195
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1295
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay Magnum (150cl)	Jura	Frankrike	1595
Corton-Charlemagne Grand Cru, De Montille 🍷	Bourgogne	Frankrike	2195

Rosévin

Prima Rosa Negro, Nebbiolo, Angelo Negro e Figli	Piemonte	Italia	109 / 545
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 🍷	Burgenland	Østerrike	635

Rødvin

Araldica Piemonte Barbera	Piemonte	Italia	99 / 495
Le Grand Noir, Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	115 / 575
Barolo DOCC, Terre del Barolo	Piemonte	Italia	145 / 725
Heracio Alfaro Crianza	Rioja	Spania	565
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	590
Allegrini Valpolicella Classico	Veneto	Italia	595
Selvapiana Chianti Rufina	Toscana	Italia	625
Valpolicella Classico Ripasso 'Le 11 Terre'	Veneto	Italia	635
Beck Ink, 90 % zweigelt og 10 % st. laurent. Naturvin 🍷	Burgenland	Østerrike	645
Camp Zinfandel	California	USA	690
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	695
Girardin Bourgogne Terroir Noble Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	695
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	695
Camp Cabernet Sauvignon	California	USA	695
Comando G La Bruja de Rozas	Madrid	Spania	735
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	845
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône Sør	Frankrike	895
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	895
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages 🍷	Jura, Arbois	Frankrike	945
Talenti Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	995
Viña Ardanza Reserva Magnum(150cl)	Rioja	Spania	1295
Domaine Faiveley, Nuits-Saint-Georges, 1er Cru	Bourgogne	Frankrike	1375
Amarone della Valpolicella, Vigneti dei Coali, 2011	Veneto	Italia	1695
Barbaresco Basarin, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2445
Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2015 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2595

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.