



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 259,-

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

KIMCHI SALAT 125,-

Foodfighters kimchi, vårløk, agurk, kimchi-dressing, toppet med furikake.

(Sulfitt, sennep, sesam, peanøtter)

SØTPOTET KROKETTER 149,-

Nydelig blanding av søtpotet, urter, parmesan, og cowboy candy. Serveres med Chilimajones, toppet med Estragonmajones, urteolje og gressløk.

(Hvete, egg, laktose, sennep, sulfitt, bløtdyr, melk)

SPICY FRITERTE KYLLINGVINGER 159,-

Friterte Kyllingvinger med Gochujang Glaze, furikake og vårløk.

(Hvete, soya, sesamfrø, melk, peanøtter, sulfitt)

PIMIENTOS DE PADRÓN 149,-

Friterte Pimientos De Padrón, toppet med Tajin krydder og Black garlic Majones.

(Egg, sennep, sulfitt)

LANGTIDSHEVET HVITLØKSBRØD FRA PIZZAOVN 159,-

Med konfiteret hvitløk, urter, mozzarella og parmesan. (Hvete, melk)

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, skaldyr, fisk, løk)

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,- POMMES FRITES 69,- FOCACCIA & AÏOLI 65,-

OLIVEN FRA LOSADA 65,- SALTE MARCONA MANDLER 59,- CHILIMAJO 29,- AÏOLI 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. Her får kjøkkenet mulighet til å eksperimentere med spennende smaker og råvarer. Se tavlen ved baren eller spør en Foodfighter om dagens Foodfighters Choice retter.

FOODFIGHTER BIFF 395,-

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

HIPSTER CHICKEN 289,-

Grillet Kylling Lårfilet, fritert Pimientos De Padrón, mangosalsa, cowboy candy, Black Garlic Majones. Serveres med Søtpotet kroketter og Chilimajones.

(Egg, sennep, sulfitt, hvete, melk)

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

KNOCKOUT GNOCCHI 279,-

Kyllingbryst, gnocchi, Crème Fraiche saus, sopp, soltørket tomat, toppet med sprø panko, parmesan, gressløk og urteolje. (Hvete, egg, melk, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Helles Yeah, Nøgne Ø Stripped Craft

FISKESUPPE 279,-

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

MOULES FRITES 269,-

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

FIRECRACKER CHICKEN BURGER! 275,-

Sprø Kylling Lårfilet, Kimchi Coleslaw, Black Garlic Majones, Gochujang glaze servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med Kimchi Fries.

(Hvete, soya, sulfitt, egg, sennep, melk)

Drikkeanbefaling: Piemonte barbera rødvin, Lucky Jack øl, Brooklyn Lager Special Effects

FOODFIGHTER BURGER 285,-

Kullgrillet 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: Piemonte barbera rødvin, Perler for svin øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 245,-

Kullgrillet 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 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 195,-

Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje.

(Hvete, melk)

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

MR. PABLO 249,- (sterk)

Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, chiliflak, basilikum.

(Hvete, melk)

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

DI PARMA 259,-

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

(Hvete, melk)

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

FØNIX 2.0 265,-

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

EL POLLO DIABLO (Djevelens kylling) 259,- (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 145,-

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 165,-

Sjokoladekrem, vaniljeis, salt karamell saus, peanøtt krønsj

(melk, nøtter)

IRISH AFFOGATO 139,-

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

(Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 39,-

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

ESPRESSO 36,-

AMERICANO 39,-

CORTADO 48,-

CAPPUCCINO 50,-

CAFFE LATTE 52,-

CAFFE MOCCA 57,-

ISKAFFE 54,-

CHAI LATTE 54,-

KAKAO MED KREM 57,-

ESPRESSO SHOT 7,-

SIRUP, ANNEN MELK 6,-

KAFFE BAILEYS 129,-

Double americano og baileys

MEXICAN COFFEE 159,-

Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

IRISH COFFEE 155,-

Whisky, kaffe, farin og krem

Alle kaffedrikker (bortsett fra espresso og americano) inneholder melk

All vår kaffe blir laget med økologisk melk



ALKOHOLFRITT

MINERALVANN 33cl 56,-

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max)

EIRA BOBLE VANN 700ML 89,-

(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

UTOPIA BRUS 58,-

(Mango, blåbær eller Rabarbra)

GALVANINA ØKO DRIKK 59,-

(Granateple, Mandarin, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 67,-

(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,-

AVEC | BRENNEVIN

BAILEYS 98,-

BRAASTAD VS 115,-

DE LUZE VSOP 125,-

NANSEN XO 139,-

GRAPPA DI BRUNELLO 145,-

LYSHOLM AKEVITT 119,-

HELLSTRØM AKEVITT 125,-

ARVESØLVET AKEVITT 135,-

DON JULIO BLANCO 145,-

FIREBALL, TEQUILA, VODKA JÄGERMEISTER 99,-

SPRITZ

HUGO SPRITZ 145,-

Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte

LIMONCELLO SPRITZ 143,-

Limoncello, prosecco, soda, sitron, mynte

APEROL SPRITZ 139,-

Aperol, prosecco, soda, appelsin

ROSA SPRITZ 137,-

Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

CAMPARI SPRITZ 143,-

Campari bitter, prosecco, soda, appelsin



COCKTAILS

CAPTAINS LEMONADE 159,-

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

ESPRESSO MARTINI 175,-

Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

FOODFIGHTER MULE 159,-

Vodka, ingefærøl, lime

HENDRICK'S TONIC 189,-

Hendrick's gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

PINK TONIC 159,-

Pink gin, bringebær premium tonic, sitron

CHILI GINGER TONIC 189,-

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

ALKOHOLFRI COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 89,-

Grenadine, lime, ingefærøl

VIRGIN BELLINI 89,-

Fersken, soda, sirup

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 125,-
- PERLER FOR SVIN(IPA) 6,3% 0,4 L 145,-
- HUMAN NATURE (Guava Sour) 4,5% 0,4 L 135,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

FRA LERVIG:

- SOUR SUZY (Berliner Weisse) 4% 109,-
- PASSION TANG (Sour Ale) 7,0% 127,-
- TASTY JUICE (Tropisk Double dry-hopped IPA) 0,5L 6% 145,-
- LUCKY JACK GLUTEN FREE (Glutenfri American Pale Ale) 4,7% 115,-
- HELLES YEAH "FATØL" (Helles lager) 0,5L 4,5% 129,-
- KONRAD'S STOUT (Imperial Stout) 10,4% 130,-

ANDRE PRODUSENTER:

- SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) 4,5% 112,-
- ERDINGER WEISSBIER (Fruktig hveteøl med preg av sitrus, eple og urter.) 5,3% 112,-
- ERDINGER WEISSBIER DUNKEL (Mørk hveteøl med hint av kaffe og karamell) 5,3% 112,-
- NØGNE Ø 4885 BLANC (Lys hveteøl med appelsin og koriander) 0,5L 4,5% 129,-
- NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) 7,0% 135,-
- NØGNE Ø BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Grimstad) 4,7% 119,-
- HANSA MANGO IPA (Frisk Mango IPA fra Hansa) 0,5L 4,7% 129,-
- CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE (Årets norske øl 2019) 7,5% 145,-
- PERONI GLUTEN FREE (Glutenfri lys lager) 5,1% 120,-
- SOL (Mexican lager servert med lime) 4,5% 115,-
- BREWDOG PUNK IPA (En frisk og kraftig IPA med preg av tropisk frukt) 5,6% 129,-

ALKOHOLFRI ØL

- NO WORRIES (Alkoholfri frisk Ale fra Lervig med grapefrukt, mango, ananas eller som IPA) 75,-
- BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS (Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn) 75,-
- NØGNE Ø STRIPPED CRAFT (Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad) 75,-
- ERDINGER 0,5L (Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland) 85,-

CIDER

- KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME (Premium cider) 4,7% 112,-
- GREVENS PÆRECIDER (Halvtørr fruktig cider uten sukker) 4,7% 112,-
- BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) 0,5L 4% 139,-
- NØGNE Ø GINGER JUICE (Norsk ingefærøl med alkohol) 4,7% 112,-

VINKART

Musserende

Francois Montand, Blanc de Blancs	Jura	Frankrike	gl / fl	115 / 695
Maison Salasar, Crémant de Limoux Brut	Limoux	Frankrike		765
Ferrari Brut	Trentino	Italia		795
Pedregosa MI Pet Nat 	Catalonia	Spania		795
Gouet Henry, Champagne Brut, Jacques Poilvert	Champagne	Frankrike		895
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike		1095
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia		1695
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike		1995

Hvitvin

			gl / 50cl / 75cl	
La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	139 / 465 / 695	
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	149 / 495 / 745	
Chablis, Domaine des Malandes 	Bourgogne	Frankrike	179 / 895	
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches 	Gascogne	Frankrike	725	
Coffele Soave Classico Castel Cerino	Veneto	Italia	735	
Anselmo Mendes Alvarinho	Vinho Verde	Portugal	785	
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	California	USA	815	
Von Winning Forster Riesling	Pfalz	Tyskland	825	
Roblin Sancerre Origine	Loire	Frankrike	845	
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	915	
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard 	Bourgogne	Frankrike	945	
Chassagne-Montrachet Blanc Domaine Bonnardot	Bourgogne	Frankrike	1295	
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM 	Bourgogne	Frankrike	1745	
Girardin Meursault Les Tillets	Bourgogne	Frankrike	1845	
Domaine du Pélican Arbois Chardonnay MAGNUM	Jura	Frankrike	2295	
Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot	Frankrike		2795	




Rosévin

Cavalchina Charetto Bardolino	Veneto	Italia	139 / 695
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante 	Burgenland	Østerrike	745
Château Miraval Rosé	Provence	Frankrike	795

Oransjevin

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

Rødvin

			gl / 50cl / 75cl	
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	139 / 465 / 695	
Shiraz, Byrne Aussieme Double Pass	Sør-Australia	Australia	149 / 495 / 745	
Fenocchio Barolo Cannubi	Piemonte	Italia	197 / 985	
Secret de Lunès Pinot Noir	Languedoc	Frankrike	725	
Masi Bonacosta Valpolicella Classico	Veneto	Italia	725	
Guigal Côtes du Rhône Rouge	Rhône	Frankrike	735	
Ruffino Chianti VINO Biologico 	Toscana	Italia	745	
Vajra Langhe Nebbiolo	Piemonte	Italia	845	
Dufouleur Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne	Frankrike	845	
Talenti Rosso di Montalcino	Toscana	Italia	895	
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	975	
Guigal Châteauneuf-du-Pape	Rhône	Frankrike	1075	
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico 	Veneto	Italia	1145	
Barbi Brunello di Montalcino	Toscana	Italia	1195	
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1245	
Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages 	Jura, Arbois	Frankrike	1295	
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1745	
Barolo Bussia, Giacosa Fratelli 2017 Jeroboam(300cl)	Piemonte	Italia	2895	
G. Mascarello Barolo Monprivato 2018	Piemonte	Italia	3295	

Dessertvin

Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	6 cl / fl	89 / 795
-------------------------------	---------------	----------	-----------	----------

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.