



Spiseriets Lunsj

Alle retter
189,-

Skalldyrpasta

Spagetti med kamskjell, Argentinske villreker, blåskjell i hvitløk- & tomatsaus

[Skalldyr, Bløtdyr,
G (hvete), Egg, Sulfitt]



Kyllingsalat

Kyllingfilet, roman salat, Caesar dressing, bacon, parmesan, semitørka cherrytomat & polenta krutonger

[Melk, Egg, Fisk, Sennep]

Husets Burger

Toppet med mozzarella, semitørka cherrytomat & hjemmelaget ketchup

[Egg, Melk, G (hvete)]

KREMET FISKESUPPE

Klassisk kremet fiskesuppe med laks, torsk og reker. Serveres med focaccia

[M (Melk), E (egg), F (Fisk)]

SANDWICH

Åpen Focaccia Sandwich med ishavs røye

Arktisk røye, mango- og basilikumsalsa, ruccola og chilolje.

[G (hvete), Fisk]

Spiseriets Club Sandwich

Grillet kyllingfilet servert på focaccia med pesto, bacon & mozzarella

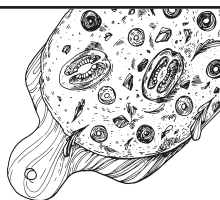
[G (hvete), Melk, N (pinjekjerne)]

PINSA

Parma

Mini mozzarella, parmaskinke, halvtørket cherrytomat & basilikum

[G (hvete), Melk]



ADD ON

Prosciutto Di Parma 40g 95,-

Manchego Garcia Baquaero 80g 95,-

[Melk]

Oliven 55,-

Focaccia & Aioli 95,-

[G (hvete), Egg, Sennep]

Pommes & Aioli 69,-

[Sennep, Egg]

Aioli 35,-

[Sennep, Egg]

Bacon 35,-



– DESSERT –

Vår bestselger 155,-

Fyldig sjokoladecake med sprø hasselnøtt-croquant, vaniljeis og friske bær.

[Melk, Egg, Gluten (hvete), Nøtter (Hasselnøtt)]

Pannacotta 155,-

Silkemyk panna cotta med hint av kaffe og kakao, inspirert av klassisk tiramisu.

[Melk, Egg, Gluten (hvete)]

Bringebærsorbet 155,-

Sorbet på kjeksrumble med variasjon av jordbær, krem og marengs.

[G (hvete), Egg, Melk]

Affogato 110,-

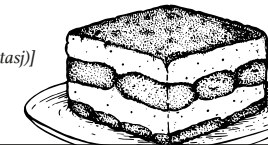
Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & Biscotti

[Melk, Egg, G (hvete), N (Mandel)]

Cannoli 89,-

Sjokoladedypet og fylt med appelsinkrem

[G (hvete), Egg, Melk, N (pistas)]





Spiseriets Drikke

Mineralvann

Coca Cola/Coca Cola Zero/ Fanta/Sprite	72,-
Gazzosa - Söt Italiensk sitronbrus	79,-
Aranciata - Italiensk appelsinbrus	79,-
Sanpellegrino	79,-
Naturell/Appelsin/Blodappelsin/Sitron	
Galvanina	125,-
Granateple / Sitron / Ginger Ale / Fersken IsTe	



SANPELLEGRINO
LE BIBITE ITALIANE

Alkoholfritt

Musserende - Blanc - Rosso	
☉ 109,- ☰ 0,75l 525,-	
Eplemost Dyre Gård - Eple / Bringebær fl 0,25l	109,-
Carlsberg 0,33l 0% [Bygg]	92,-
Muncholm Radler	92,-
Bayer – Sitron/Bringebær & Sitron	

Ol & Cider

Fredrikstad pils 0,4l [Bygg]	122,-
Birra Moretti 0,4l [Bygg]	135,-
Hansa IPA Spesial 0,4l [Bygg]	139,-
Hansa Mango IPA 0,4l [Bygg]	145,-
Peroni Glutenfri 0,33l [Bygg]	145,-
Greven's Pærecider	131,-
Smirnoff Ice	131,-
Aga Sideri Humlepung Flaske 0,7 L	789,-

Hvitvin

Husets [IT] ☉ 139,- ☰ 0,75l | 635,-

Domaine Bouchard Chablis [FR]
☉ 196,- ☰ 0,75l | 955,- ☱ 1,5l | 1890,-

Les Grès Chardonnay viognier [FR]
☉ 149,- ☰ 0,75l | 725,-



Dopff & Irion Riesling [FR]
☉ 175,- ☰ 0,75l | 855,-

Banfi La Pettegola Vermentino [IT]
☉ 189,- ☰ 0,75l | 925,-



Rødvin

Husets [IT] ☉ 139,- ☰ 0,75l | 645,-

Fontanafredda Briccotondo Barbera [IT] ☉ 172,- ☰ 0,75l | 835,-

Les Pierres Dorées Pinot Noir Organic [IT] ☉ 145,- ☰ 0,75l | 699,-

Ripasso Valpentina Falasco Valpolicella IT ☉ 182,- ☰ 0,75l | 885,-

KAFFE

	Enkel	Dobbel
Kaffe/Te/Espresso/ Americano	49,-	55,-
Cappuccino/Caffe Latte		
[Melk]	59,-	65,-
		+ Sirup 10,-

Musserende & Champagne

Mionetto Treviso Prosecco Brut [IT]
☉ 149,- ☰ 0,75l | 745,- ☱ 1,5l | 1499,-
☲ 3l | 2998,-

Moet & Chandon Imperiale Brut [FR]
☰ 0,75l | 1195,-

Veuve Clicquot Brut [FR]
☰ 0,75l | 1245,-

Rose

Triplette Rose Rosè [FR]
☉ 155,- ☰ 0,75l | 775,-

Georg Breuer Rosè [DE]
☉ 175,- ☰ 0,75l | 885,- ☱ 1,5l | 1595,-

