



## Småretter – Litt sulten? – Forrett – Noe å dele

<b>Hjemmelaget focaccia</b> Serveres med, marinerte oliven og aioli *hvete, sennep, egg og soya	99,-
<b>Antipasti</b> Parmaskinke, Finocchiona-salami, manchego, La Tur, artiskokk, capers, ostefylte paprika marinerte oliven, fikensyltetøy, focaccia, aioli – Fin å dele! *hvete, sennep og sulfitt	315,-
<b>Carpaccio</b> av okse indrefilet, Parmigiano Reggiano, capers, rucola, pinjekjerner *egg, melk pinjekjerner	190,-
<b>Burrata</b> Serveres med marinerte cherrytomater *melk, gluten, senep	190,-
<b>Hovedretter</b>	
<b>Entrecôte</b> med eget kryddersmør, rødvinssaus, brokollini, sidesalat eller bakte poteter *melk	389,-
<b>Moules Frites</b> Blåskjell i hvitvinssaus. Serveres med fries aioli og landbrød *bløtdyr, melk, hvete	315,-
<b>Kveite</b> med gulrotpuré, sommererter, brunet smørsaus og syltede minigulrøtter *melk, fisk	320,-
<b>Folkebadets Burger</b> 180 gram entrecote, serveres med salat, løkmarmelade, syltet squash, fries, aioli (Bytt til søtpotetfries for +10,-) Vi har også glutenfritt burgerbrød +30,- *hvete, laktose, egg, sennep og soya,	255,-
<b>«The Beyond Burger»</b> Alt ved denne burgeren er vegansk: brioche, dressing, cheddar, rødløksmarmelade, grillet paprika. Serveres med fries og ketchup *fri for alle allergener med unntak av høysensitiv belgfrukt / peanøttallergi	310,-
<b>Chèvresalat fra Villgeit</b> med mikset salat, edamame-bønner, bakt bete, syltet squash, rødløksmarmelade, pinjekjerner og honningdressing *melk, gluten,, soya, pinjekjerner	225,-
<b>Krepsehalesalat</b> med amadinepoteter, rucola, rødløk, cherrytomater, persilledressing og dillmajones *skalldyr, egg, gluten	225,-
<b>Barneburger</b> Serveres med fries og ketchup	150,-

## Pizza

<b>Margherita</b> med tomatsaus, mozzarella, Parmegiano Reggiano, basilikum *hvete, ost	186,-
<b>Parma</b> med tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, rucula, pinjekjerner *hvete, nøtter, ost	230,-
<b>Fennikelsalami</b> og squash med hvit saus, mozzarella, rødløk *hvete, ost, melk	215,-
<b>Scampi</b> med crème fraîche basert saus, mozzarella, dill og sitron *hvete, ost, melk	225,-
<b>Skalldyr</b> med tomatsaus, hvitløk og vårløk *hvete, melk, skalldyr	240,-
<b>Diavola</b> med pikant calabra salami, mozzarella, grillet paprika, og Parmegiano Reggiano *hvete, ost, melk	220,-
<b>Vegetar</b> med tomatsaus, mozzarella, squash, sopp, rødløk, spinat – Kan fås med vegansk ost *hvete, ost	198,-
<b>Marinara</b> med tomatsaus, hvitløk, basilikum, rucola og extra virgin olivenolje *hvete	175,-
<b>Barnepizza</b> – en mindre variant av Margherita (Mulig å legge til parmaskinke eller fennikelsalami) *hvete, ost	fra 99,-

## Dessert

<b>Sjokoladefondant</b> med hasselnøtt-is og «kirsebærgel» *egg, hvete, melk, hasselnøtt	145,-
<b>Ananas Crème Brûlée</b> med hasselnøttpraliné *melk, egg, hasselnøtt	145,-
<b>Eple Panna Cotta</b> med karamellsaus *melk	135,-
<b>Italiensk iskrem</b> Velg mellom: vanilje, sjokolade eller hasselnøtt, dagens smak *melk, nøtter	65,- per kule

## Kaffe

Sort kaffe	35,-
Espresso	35/40,-
Americano	40,-
Cappuccino	45/52,-

## Alkoholfritt

Sprudlevann til bordet	48,-
Brus, Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / (330 ml)	48,-
Fentimans Ginger Beer / Victorian eller Rose Lemonade 275ml / 750ml	55/120,-
Clausthaler	55,-
Clausthaler Radler	58,-
Nøgne Ø Himla Humle	64,-

## Øl

Hansa 0,25 / 0,4L	55 / 94,-
Hansa lettøl 0,5L	65,-
Erdinger Weissbier Hefe 0,5L	125,-
Heineken 0,33l	95,-
Sol 0,33l	95,-
Brewdog Vagabond 0,33L (glutenfri)	105,-

***Spør oss om sesongens øl!***

