

# CASTRUM SPISERI M

**MENY**  
**10.10.18**

## Allergimeny

|            |             |            |            |
|------------|-------------|------------|------------|
| 1 Melk     | 5 Nøtter    | 9 Sennep   | 13 Bløtdyr |
| 2 Hvetemel | 6 Egg       | 10 Sesam   | 14 Bygg    |
| 3 Fisk     | 7 Peanøtter | 11 Soya    |            |
| 4 Skalldyr | 8 Selleri   | 12 Sulfitt |            |

### Viktig info vedrørende allergi som nødvendigvis ikke står advart om i menyen:

Vårt kjøkken produserer mat fra råvarer som inneholder melk, hvetemel, fisk, skalldyr, nøtter, egg, peanøtter, selleri, sennep, sesam, soya, sulfitt og lupiner. Det kan derfor inneholde spor av disse allergiene i kjøkkenet. Det er viktig at du opplyser om din allergi ved bestilling, så kjøkkenet kan være ekstra påpasselig vedrørende kryssforurensing.

**8** Vi krydrer all vår mat med et krydder som inneholder selleri. Selv om vi unnlater å krydre en rett, vil det fortsatt kunne være spor av dette på grillen. Det kan finnes spor av selleri i all vår kuttete og blandede salat, sjampinjong, paprika, rødløk og purreløk.

**6** Vi steker speilegg på samme grill som andre retter, det vil derfor kunne finnes spor av egg på alle retter fra grillen. Vi steker hamburgerbrød som inneholder egg, i samme ovn som andre brød, fisk og pizza, så det vil kunne finnes spor av egg på disse rettene.

**5** Noen av brødene våre inneholder spor av nøtter og inneholder sesam. Selv om andre brød ikke inneholder disse allergiene, stekes de i samme ovn og kan derfor inneholde spor nøtter og sesam.

### **2** Sauser/supper/dressinger som inneholder gluten:

BBQ-saus, peppersaus, bourbon glaze, fiske-suppe. Saus til julemat.

### **2** Glutenfriesauser/dressinger:

Kryddersmør, pesto, tomatconçassè, foyot saus, bernaïse-saus, carbonarasaus, chipotle-aioli, hvitløksdressing, hamburgerdressing, cæsardressing, mangosaus, chunky salsa og rømme.

### **1** Sauser/supper/dressinger som inneholder melk:

Peppersaus, fiskesuppe, julesaus, kryddersmør, pesto, foyot saus, bearnaisesaus, carbonarasaus, chipotleaioli, hvitløksdressing, cæsardressing, mangosaus og rømme.

### **1** Melkefri sauser/dressinger:

BBQ-saus, bourbon glaze, tomatconçassè, hamburgerdressing og chunky salsa.

**5** Alle desserter kan inneholde spor av nøtter og **7** peanøtter.

**1** **Vedrørende laktoseallergi:** Her er det ofte ost eller rømme som inneholder laktose: Disse kan lett fjernes fra retten. *Spør din servitør så endrer vi bestillingen etter ditt ønske!*

Alle friterte produkter kan være fritert i samme olje som produkter av skalldyr eller som inneholder spor av gluten, laktose, egg og skalldyr.

## FORRETTER

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Hvitløksmarinerte scampi  | 1 4 8 11 | 134,- |
| Chilimarinerte scampi   | 1 4 8 11 | 134,- |
| Rekecocktail  | 1 4      | 134,- |
| Jalapeño Poppers <i>Fylt med cheddarsaus, serveres med rømme og salat</i> | 1 2 11   | 114,- |
| Kyllingvinger <i>Serveres med salat og chilisaus</i>                      | 1 11     | 129,- |

## SALATER

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| Skinkesalat <i>Med skinke, agurk, tomat, ananas, ost og hvitløksdressing</i>                 | 1 8         | 161,- |
| Rekesalat <i>Med reker, sjampinjong, agurk, tomat, sitron og hvitløksdressing</i>            | 1 4 8       | 161,- |
| Cæsarsalat <i>Med kylling, bacon, agurk, tomat, parmesanost, krutonger, hvitløksdressing</i> | 1 2 5 10 11 | 161,- |
| Gresk salat <i>Med fetaost, oliven, tomat, agurk, rødløk og hvitløksdressing</i>             | 1           | 161,- |
| Biffsalat <i>Med biffkjøtt, tomat, agurk, løk, ost og hvitløksdressing</i>                   | 1 8 11      | 161,- |

## BAKT POTET

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <i>Med reker, kryddersmør, rømme og salat</i>   | 1 4 8  | 132,- |
| <i>Med skinke, kryddersmør, rømme og salat</i>  | 1 8    | 132,- |
| <i>Med bacon, kryddersmør, rømme og salat</i>   | 1 8 11 | 132,- |
| <i>Med kylling, kryddersmør, rømme og salat</i> | 1 8 11 | 132,- |

## PASTA

|                     |  |            |       |
|---------------------|--|------------|-------|
| Spaghetti Bolognese | <i>Spaghetti med kjøttsaus</i>                                 | 2 6 8 11   | 173,- |
| Pasta Carbonara     | <i>Pasta med bacon, løk, fløte og eggeplomme</i>               | 1 2 6 8 11 | 173,- |
| Ale Bello           | <i>Pasta med kylling, karri, paprika, fløte og sjampinjong</i> | 1 2 6 8 11 | 173,- |
| Lasagna             | <i>Serveres med brød og salat</i>                              | 1 2 6 11   | 173,- |

## FISK OG SKALLDYR

|                        |   |          |       |
|------------------------|---|----------|-------|
| Torsk toppet med bacon | <i>Serveres med kokte poteter, grønnsaker og smeltet smør</i> | 1 3 11   | 263,- |
| Laks på planke         | <i>Serveres med potetmos, grønnsaker og dillsaus</i>          | 1 2 3    | 263,- |
| Scampi i karrisau      | <i>Serveres med ris og grønnsaker</i>                         | 1 4 8 11 | 254,- |
| Scampi i grønnsaker    | <i>Serveres med ris og chilisau</i>                           | 1 4 8 11 | 254,- |

## VEGETAR

|         |  |          |       |
|---------|--|----------|-------|
| Falafel | <i>Serveres med ris, tzatziki og salat</i>   | 1 8 11   | 132,- |
| Pizza   | <i>Tomatsaus, ferske sjampinjonger, løk, paprika, ananas, fetaost, mais, og oliven</i>               | 1 2 8 11 | 124,- |
| Pasta   | <i>Fløtesaus, ferske sjampinjonger, paprika, fetaost, rucicola og parmesan</i>                       | 1 2 6    | 167,- |
| Burger  | <i>Serveres med salat og pommes frites</i>   | 2 8 11   | 174,- |
| Salat   | <i>Ferske sjampinjonger, paprika, fetaost, rucicola, parmesan, løk, oliven, mais, agurk og tomat</i> | 1        | 161,- |

## GRILLRETTER

|                    |   |                    |       |
|--------------------|---|--------------------|-------|
| Biff med bearnaise | <i>Indrefilet serveres med grønnsaker og bearnaisesaus</i>  | 1 9 11             | 293,- |
| Pepperstek         | <i>Indrefilet serveres med grønnsaker og peppersaus</i>   | 1 2 9 11           | 293,- |
| Hvitløksbiff       | <i>Indrefilet serveres med grønnsaker og hvitløksaus</i>  | 1 8 11             | 293,- |
| Black and White    | <i>Indrefilet serveres med grønnsaker, bearnaisesaus og peppersaus</i>                            | 1 2 9 11           | 293,- |
| Husets biff        | <i>Indrefilet serveres med grønnsaker, bacon og rødvinsaus.</i>                                   |                    | 297,- |
| Plankesteak        | <i>Indrefilet serveres med pommes duchesse, grønnsaker og peppersaus eller bearnaisesaus.</i>     | 1 2 11<br>1 2 9 11 | 299,- |
| Castrums spesial   | <i>Strimlet biffkjøtt og kylling med løk, paprika, sjampinjong, og tomatsaus. Ovnsgratinert..</i> | 1 8 11             | 293,- |
| Biffsnadder        | <i>Strimlet biffkjøtt med løk, sjampinjong, paprika og bearnaisesaus.</i>                         | 1 8 9 11           | 264,- |
| Hvitløkssnadder    | <i>Strimlet biffkjøtt med løk, sjampinjong, paprika og hvitløksaus</i>                            | 1 8 11             | 264,- |
| Kyllingsnadder     | <i>Strimlet kylling med løk, paprika, tomat og hvitløksaus</i>                                    | 1 8 11             | 254,- |

Alle grillretter serveres med valgfrie poteter:

Pommes frites 11 8      Stekte poteter 11 8      Potetbåter 11 8      Fløtegratinerte poteter 1 11 8

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfitt 13 Bløtdyr 14 Bygg

## TYRKISKE RETTER

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| <b>Kebabtallerken</b> <i>Biff eller kylling, serveres med salat, pommes frites og hvitløksaus</i>   | 1 8 11   | 174,- |
| <b>Kebabrulle</b> <i>Biff eller kylling, serveres med pommes frites og hvitløksaus</i>              | 1 2 8 11 | 174,- |
| <b>Shish kebab</b> <i>Grillspyd med biff eller kylling, serveres med tzatziki, kebabsaus og ris</i> | 1 2 8 11 | 281,- |
| <b>Mix grill</b> <i>Grillspyd med biff og kylling, serveres med tzatziki, kebabsaus og ris</i>      | 1 2 8 11 | 281,- |

## MEXIKANSKE RETTER

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| <b>Mexikansk biff</b> <i>Serveres med potetmos, maiskolbe, nachochips, rømme og sterk saus</i>  | 1 8 11   | 297,- |
| <b>Fajitas</b> <i>Strimlet biff og kylling med løk og paprika. Serveres med ris, rømme, tacosaus og guacamole</i>                             | 1 2 8 11 | 264,- |
| <b>Nachotallerken</b> <i>Nachos med kjøttdeig, ost, jalapeños. Serveres med guacamole, tacosaus og rømme. Gratinert i ovnen</i>               | 1 8 11   | 193,- |
| <b>Quesadilla.</b> <i>Hvetetortilla med ost, kylling, løk, tomat og paprika. Serveres med guacamole, tacosaus, rømme, salat og nachochips</i> | 1 2 8 11 | 199,- |

## CASTRUMS HAMBURGERE

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>Castrum Beefburger</b> <i>Rent oksekjøtt legges på Buffalo brød med dressing, salat, rødløk, tomat og sennep</i>  | 1 2 9 11 | 187,- |
| <b>Tor's Chipotle Burger</b> <i>Rent oksekjøtt med Chipotle Glaze, legges på Buffalo brød med salat, toppes med bacon og cheddarost. Serveres med ekstra chipotle saus</i> | 1 2 11   | 194,- |
| <b>Big Spender</b> <i>Rent oksekjøtt, legges på Buffalo brød med majones, salat, cheddarost, bacon, husets chilli con carne og sjampinjong</i>                             | 1 2 8 11 | 197,- |











Alle våre burgere er 200 gram og 100% Angus oksekjøtt. Alle burgere serveres med husets potetbåter.

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfitt 13 Bløtdyr 14 Bygg

## ITALIENSK PIZZA

|  | Medium  | Stor  |
|--|---|-------|
| Margeritha <i>Tomatsaus og ost</i>   |  105,-   | 189,- |
| Vesuvio <i>Tomatsaus, skinke og ost</i>  |  105,-   | 194,- |
| Prosciutto <i>Tomatsaus, Parmaskinke, parmesan, løk og ost</i>                             |  137,-   | 243,- |
| Milanese <i>Creme Fraiche, løk, Parmaskinke, ruccola, bacon og ost</i>                     |  137,-   | 243,- |
| La Crema <i>Creme Fraiche, mozzarella, gorgonzola, pepperoni, sjampinjonger og ost</i>     |  135,-   | 221,- |
| Kongsvinger spesial <i>Tomatsaus, bacon, skinke, biffkjøtt, pepperoni og ost</i>           |  129,-   | 214,- |
| Cæsarpizza <i>Tomatsaus, bacon, kylling, ruccula og ost</i>                                |  129,-   | 214,- |
| Calzone <i>Innbakt pizza med tomatsaus skinke og ost.</i>                                  |  95,-  |       |
| Gondola <i>Halvinnbakt pizza med tomatsaus, biffkjøtt, løk, paprika, bearnaise og ost.</i> |  119,- |       |
| Tanger <i>Tomatsaus, Parmaskinke, løk, bacon, pepperoni, paprika og ost</i>                |  139,- | 253,- |

 Melk  Hvete  Fisk  Skalldyr  Nøtter  Egg  Peanøtter



 Selleri  Sennep  Sesam  Soya  Sulfit  Bløtdyr  Bygg

## ITALIENSK PIZZA

|   |            | Medium | Stor  |
|---|------------|--------|-------|
| 4 stagioni <i>Tomatsaus, skinke, reker, oliven, sjampinjonger og ost</i>                                      | 1 2 4 8 11 | 134,-  | 219,- |
| Lecce <i>Tomatsaus, kylling, biffkjøtt, løk, paprika og ost</i>   | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Kebab pizza <i>Tomatsaus, biffkjøtt, salat, tomat, agurk, hvitløksaus, rucicola og ost</i>                    | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Monopolio <i>Tomatsaus, gorgozola, bacon, pepperoni, løk og ost</i>   | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Hawaii <i>Tomatsaus, skinke, biffkjøtt, ananas, pepperoni, paprika og ost</i>                                 | 1 2 8 11   | 123,-  | 214,- |
| Taco pizza <i>Tomatsaus, kjøttdeig, jalapeños, tacosaus, tacokrydder, nachos og ost</i>                       | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Napoli <i>Tomatsaus, kjøttdeig, løk, pepperoni, jalapeños og ost</i>  | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Bari <i>Tomatsaus, kylling, ferske tomater, løk, paprika og ost</i>   | 1 2 8 11   | 129,-  | 214,- |
| Miami <i>Tomatsaus, ferske tomater, bacon, skinke, biffkjøtt, pepperoni, løk, paprika, sjampinjong og ost</i> | 1 2 8 11   | 134,-  | 219,- |
| Gluten-free pizza. Valgfritt  | 1 8 11     | 174,-  |       |

## BARNEMENY

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Pasta med kjøttsaus   | 2 8 11   | 89,-  |
| Grillpølse Serveres med pommes frites                                   | 1 8 11   | 89,-  |
| Hamburger Serveres med pommes frites og salat                           | 1 2 8 11 | 89,-  |
| Pizza Tomatsaus, skinke og ost  | 1 2 8 11 | 89,-  |
| Kebabtallerken Biff eller kylling, serveres med salat og pommes frites  | 1 8 11   | 94,-  |
| Biff Indrefilet serveres med grønnsaker, bearnaisesaus og pommes frites | 1 8 9 11 | 163,- |

## DESSERT

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Tre sorters is m/jordbæris, sjokoladeis, vaniljeis, krem og sjokoladesaus        | 1 5 6   | 65,- |
| Den lille gode Tre sorters is med krem og Baileys                                | 1 5 6   | 75,- |
| Pannacotta Serveres med jordbærsaus og bær                                       | 1       | 83,- |
| Crepe Castrum Serveres med is, banan, sjokoladesaus og karamellsaus              | 1 2 5 6 | 83,- |
| Eplekake Serveres med is og karamellsaus   | 1 2 6   | 89,- |
| Sjokoladekake Serveres med is, jordbærsaus og bær                                | 1 2 6   | 94,- |
| Suksessterter Glutenfri (Inneholder mandler)                                     | 1 5 6   | 92,- |
| Gulrotkake Serveres med is, sjokoladesaus og karamellsaus (Inneholder valnøtter) | 1 2 5 6 | 87,- |

(Alle desserter kan inneholde spor av nøtter)

## MINERALVANN

|  |  |      |
|--|--|------|
| Pepsi Cola, Pepsi Max, Solo, SevenUp, Eplemost, Farris Blå, Farris Gul |  | 39,- |
| Soldrikk   |  | 25,- |

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfit 13 Bløtdyr 14 Bygg

# RØDVIN

|  |                     |          |
|--|---------------------|----------|
| Husets rødvin  | Glass               | 12 80,-  |
| <b>Varej Barbera,</b><br><i>Frisk og fruktig drikkevin med mye smak av kirsebær og mørke bær.<br/>Saftig vin som også passer godt til enkle retter som pasta, pizza, hamburgere eller grillmat.</i>  | Piemonte Italia     | 12 410,- |
| <b>Pertinace Barbera d`Alba,</b><br><i>Klassisk preg av modne kirsebær og mandel. Rik drikkevin som også passer til retter av kylling, sopp og kjøttbasert pasta, samt til kraftig fisk som kveite og tunfisk.</i>   | Piemonte Italia     | 12 457,- |
| <b>Mamma Piccini Rosso di Toscana,</b><br><i>God og fruktig vin, med smak av søte kirsebær og litt krydder. Fin drikkevin eller til enklere retter, typiske italienske retter, gjerne med urter og krydder.</i>  | Toscana Italia      | 12 553,- |
| <b>Poggiotondo Chianti,</b><br><i>Klassisk Sangiovese med aroma av søte moreller og tobakk fra eik. Strukturert drikkevin og til de fleste typer kjøttretter, gjerne med urter og krydder.</i>   | Toscana Italia      | 12 465,- |
| <b>Monile Valpolicella Ripasso,</b><br><i>Konsentrert aroma av kirsebær, litt mørk sjokolade og mandel i avslutningen. God drikkevin som også er utmerket til krydrede kjøttretter, viltretter, skrei og harde oster.</i>  | Veneto Italia       | 12 497,- |
| <b>Marqués de Chivé Crianza,</b><br><i>Med smak av røde bær og krydder passer vinen godt til retter av lam, gjerne med mye friske middelhavsurter og hvitløk. Kan også nytes alene om man liker en vin med lett tanninstruktur.</i>  | Valencia Spania     | 12 469,- |
| <b>Finca de Oro,</b><br><i>God fruktaroma i retning av skogsbær og syrlige kirsebær med hint av krydder. Behagelige integrerte tanniner. Smaksrik drikkevin og en god matvin til ulike typer kjøttretter, gjerne med kraftig tilbehør og smakt til med krydder og urter.</i> | Rioja Spania        | 12 473,- |
| <b>Réserve des Armoiries,</b><br><i>God sødmeladen fruktaroma med litt kryddertoner. En god "allrounder" til ulike kjøttretter, gjerne kraftige og urtekrydrede retter av lam, okse og villt.</i>  | Syd-Rhône Frankrike | 12 471,- |
| <b>Beau-Rivage Bordeaux Supérieur,</b><br><i>Klassisk blanding av Cabernet Sauvignon og Merlot, med aroma av mørke bær og noe fatpreg. Flott matvin til ulike kjøttretter, gjerne med kremet sopp, kremede- eller rødvinssauser.</i>   | Bordeaux Frankrike  | 12 512,- |

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfitt 13 Bløtdyr 14 Bygg

## MUSSERENDE

### Tenet Prosecco Brut,

*Vinen er fruktig med aroma av modne gråpærer, snev av hvit frukt og lett limepreg. Frisk leskende aperitiff eller til lettere fingermat som sushi og spekemat.*

Veneto Italia

12 429,-

### Vignana Prosecco Extra Dry,

*Behagelig aroma av friske pærer, hvit melon med hint av sitrus i ettersmaken. Lett sødme i finish. Utmerket som aperitiff, til fingermat og lette sommerretter.*

Veneto Italia

12 441,-

## HVITVIN

### Husets hvitvin

Glass

12 80,-

### Mastia Soave,

*Frisk og tørr med aromaer av tropisk frukt og grønne urter. Flott allroundvin som passer til både som drikkevin og til det meste av enklere retter som pasta, fisk, skalldyr og tapas.*

Veneto Italia

12 436,-

### Dreissigacker Organic Riesling Trocken,

*Aromatisk og klassisk riesling med aroma av sitrus, eple og fersken. Hint av mineraler og flott struktur. Passer som aperitiff, til skalldyr, fisk og krydrede asiatiske retter.*

Rheinhessen Tyskland

12 471,-

### Victor Berard Chablis,

*Klassisk, tørr Chardonnay fra Chablis med kalkpreget mineralitet og sitrus. Elegant drikkevin og flott matvin til ulike klassiske retter som kamskjell, østers og hvit fisk.*

Burgund Frankrike

12 511,-

### La Chateau Sancerre,

*Delikat vin til aperitiff og som også passer spesielt godt til fisk og retter av skalldyr med «grønt» tilbehør, som asparges, urter og sukkererter, også til asiatiske retter, samt til Chèvre.*

Loire Frankrike

12 517,-

### Barton & Guestier, Sancerre,

*Aromatisk og frisk vin, fin til aperitiff, men også til fisk, skalldyr, salater, asparges og spesielt god til ovnsbakt Chèvre. Elegant og lang ettersmak.*

Loire Frankrike

12 511,-

## ROSÉVIN

### Vitti Negroamaro Rosato,

*En saftig rosévin med fruktaroma mot røde bær som bringebær og rips. Frisk, fruktig drikkevin som også passer utmerket til lettere retter av «rosa mats» som dampede blåskjell, tigerreker, laks og ørret eller kylling og lettere kalveretter.*

Puglia Italia

12 469,-

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfit 13 Bløtdyr 14 Bygg

## MUSSERENDE

### Tenet Prosecco Brut,

*Vinen er fruktig med aroma av modne gråpærer, snev av hvit frukt og lett limepreg. Frisk leskende aperitiff eller til lettere fingermat som sushi og spekemat.*

Veneto Italia

12 429,-

### Vignana Prosecco Extra Dry,

*Behagelig aroma av friske pærer, hvit melon med hint av sitrus i ettersmaken. Lett sødme i finish. Utmerket som aperitiff, til fingermat og lette sommerretter.*

Veneto Italia

12 441,-

## HVITVIN

### Husets hvitvin

Glass

12 80,-

### Mastia Soave,

*Frisk og tørr med aromaer av tropisk frukt og grønne urter. Flott allroundvin som passer til både som drikkevin og til det meste av enklere retter som pasta, fisk, skalldyr og tapas.*

Veneto Italia

12 436,-

### Dreissigacker Organic Riesling Trocken,

*Aromatisk og klassisk riesling med aroma av sitrus, eple og fersken. Hint av mineraler og flott struktur. Passer som aperitiff, til skalldyr, fisk og krydrede asiatiske retter.*

Rheinhessen Tyskland

12 471,-

### Victor Berard Chablis,

*Klassisk, tørr Chardonnay fra Chablis med kalkpreget mineralitet og sitrus. Elegant drikkevin og flott matvin til ulike klassiske retter som kamskjell, østers og hvit fisk.*

Burgund Frankrike

12 511,-

### La Chateau Sancerre,

*Delikat vin til aperitiff og som også passer spesielt godt til fisk og retter av skalldyr med «grønt» tilbehør, som asparges, urter og sukkererter, også til asiatiske retter, samt til Chèvre.*

Loire Frankrike

12 517,-

### Barton & Guestier, Sancerre,

*Aromatisk og frisk vin, fin til aperitiff, men også til fisk, skalldyr, salater, asparges og spesielt god til ovnsbakt Chèvre. Elegant og lang ettersmak.*

Loire Frankrike

12 511,-

## ROSÉVIN

### Vitti Negroamaro Rosato,

*En saftig rosévin med fruktaroma mot røde bær som bringebær og rips. Frisk, fruktig drikkevin som også passer utmerket til lettere retter av «rosa mats» som dampede blåskjell, tigerreker, laks og ørret eller kylling og lettere kalveretter.*

Puglia Italia

12 469,-

1 Melk 2 Hvete 3 Fisk 4 Skalldyr 5 Nøtter 6 Egg 7 Peanøtter



8 Selleri 9 Sennep 10 Sesam 11 Soya 12 Sulfit 13 Bløtdyr 14 Bygg

## FATØL

**Ringnes 0,5l** **14** 80,-  
Flott, gyllen farge fra pilsnermalt. Smaken er frisk og ren, preget av en lett, tørr maltsødme, lav fruktighet og en perfekt balansert humlebitterhet. Passer til pizza, pasta, sjømat, grillmat, svin, kylling.

## NORSK FLASKEØL

**Rena Bayer 0,33l** **14** 77,-

**Rena Ale 0,33l** **14** 77,-

## UTENLANDSK ØL OG CIDER

**Brooklyn East IPA** **14** 77,-  
Gyllenoransje. Flott maltduft, parfymert humle. Stort skum i starten, veldig god friskhet, godt bitt utover, fin sødme, god karakter, fint bitt i finishen.  
Passer godt til gryter og lam.

**Stella Artois** **14** 77,-  
Frisk duft av malt og aromahumle. Rund maltsødme med svak karakter av eple. Ølet har en kort, tydelig og tørr etterbitterhet, ølet oppleves friskt i munnen. Passer godt til sjømat, pizza, pasta, svin, kylling og milde oster.

**Corona Extra** 77,-  
er en forfriskende tørstedrikk som er på sitt beste når den er avkjølt og nytes rett fra flasken med en skive lime. Corona er lett drikkende lager øl, lett fyldig og jevn i smaken. Corona Extra er god å nyte som den er, og passer godt til meksikansk mat og andre etnisk sterkt krydrete retter, BBQ, hamburgere, pizza, salater og sushi.

**Brooklyn Lager** **14** 85,-  
Fyldig pils, inspirert av europeisk tradisjon og amerikansk øl fra før forbudstiden. Ølet har en rund maltsmak med lett røstet preg og tydelig bitterhet i avslutningen. Passer godt til lyst kjøtt, hamburgere, tex-mex, pizza, krydret mat og ost.

**Kronenbourg 1664 Blanc** **2** **14** 77,-  
Dette er en god øl å nyte alene eller til hvit fisk, fruktdessert og andre lette retter. 1664 Blanc passer dessuten spesielt godt til skalldyr, salat og omelett. 1664 Blanc er kvinnes favoritt – den er søtere og har en tydeligere duft av frukt og blomster.

**Guinness Stout 0,44 l boks** **14** 80,-  
Dyp rubinrød mot sort farge og fløyelsmyk, kremaktig skum. Lett sødme, tørt, røstet preg med innslag av mokka og en avstemt, lett bitterhet.  
Passer godt til østers, grillet kjøtt, krydrede retter og milde oster.

**Kronenbourg 1664** **14** 77,-  
Klar gyllen. Lett blomsterpreget duft med noe malt og humle. Fruktig anslag, godt skum, lettdrikkelig med noe tropisk frukt, ok finish med lett bittetoner. Tørsteslukker.

**Somersby eplecider** 74,-  
**Somersby pærecider** 74,-  
Somersby cider er den perfekte forfriskningen for sommeren.

**Budweiser** **14** 74,-  
Et lettdrikkelig og forfriskende øl med relativt lite maltsødme, en fin fruktighet og lav bitterhet. Ølet har et svakt syrlig, musserende preg og en kort, tørr ettersmak.  
Passer godt til asiatisk, sushi, skalldyr og hvit fisk.

## ALKOHOLFRI TT ØL

**Efes** **14** 77,-  
Et lettdrikkelig, skummende, lys pils med 5% alkoholinnhold. Efes pilsner har blitt synonymt med øl i Tyrkia med nesten 80% andel av det innenlandske markedet, og blir eksportert til mer enn 40 land rundt om i verden, inkludert Storbritannia, Tyskland, USA og Japan.

**Munkholm** **14** 39,-  
Det er et alkoholfritt øl utviklet av Ringnes og det har sitt navn fra øya Munkholmen utenfor Trondheim. Ølet brygges som ekte øl, og hemmeligheten ligger i at gjæringen avbrytes når smaksstoffene er dannet, før det utvikles større mengder alkohol. Selv om ølet kalles alkoholfritt, kan det inneholde inntil 0,7% alkohol, som er grensen for alkoholfritt øl.

**Carlsberg** **14** 45,-  
Gyllen. Kornduft, litt sødme.

**1** Melk **2** Hvete **3** Fisk **4** Skalldyr **5** Nøtter **6** Egg **7** Peanøtter



**8** Selleri **9** Sennep **10** Sesam **11** Soya **12** Sulfitt **13** Bløtdyr **14** Bygg