

17. MAI MENY

Antipasti

CARPACCIO M · E · S02 160,-

Klassisk italiensk rett med rått oksekjøtt i tynne skiver med parmesan, ruccola og sitronvinaigrette / Classic Italian dish with thin slices of raw meat of beef with parmesan cheese, ruccola and lemon vinaigrette

BRUSCHETTA G · Hv · Ru · M · Hvl 170,-

Grillet brød med hakkede cherrytomater, hvitløk, rødløk og basilikum / Toasted bread with cherry tomatoes, garlic, red onion and basil

FOCACCIA G · Hv · E · S02 · Hvl 100,-

Italiensk brød på sitt beste, serveres med oliven og aioli / Italian bread at its best, served with olives and aioli

ANTIPASTO ITALIANO G · Hv · M · E · S02 · Hvl 200,-

Et utvalg av gode italienske oster, skinke og salami. Serveres med focaccia og aioli / A fine selection of Italian cheeses, cured meat and salami. Served with focaccia and aioli

Salat

KYLLINGSALAT G · Hv · Ru · Se · M · S02 · Hvl 205,-

Kyllingsalat med babyspinat, gulrøtter, radicchio, squash, konfiterte tomater, brødterninger og honning- og sennepsdressing / Chicken salad with baby spinach, carrots, radicchio, squash, confit tomatoes, croutons and a honey- and mustard dressing

Focaccia

FOCACCIA & SKINKE G · Hv · E · M · S02 · Hvl · N (Pin · Ca · Ma · Ses) 160,-

Focaccia fylt med skinke fra A. Idsøe, italiensk provolone ost, frisk blandet salat, aioli og pesto rosso / Italian focaccia filled with ham from A. Idsøe, Italian provolone cheese, freshly mixed salad, aioli and pesto rosso

FOCACCIA VEGETAR G · Hv · E · M · S02 · Hvl · N (Ma · Ses) 155,-

Focaccia fylt med balsamicomarinerte og bakte grønnsaker, parmesan, frisk blandet salat, aioli og basilikumdressing / Vegetarian focaccia, filled with balsamico marinated and baked vegetables, parmesan, freshly mixed salad, aioli and basil dressing

Barnemeny

BOLOGNESE * G · Hv · E · M · Sel · S02 · Hvl 120,-

Verdensberømt tomatsaus med kjøttdeig av storfe og svin, med vår hjemmelagde pasta tagliolini / World famous tomato sauce with beef and pork minced meat, with our homemade pasta tagliolini

VANILJEIS M · N (Pis · Ha · Ma · Pea) 70,-

Med ferske jordbær og blåbær / Vanilla ice cream with fresh strawberries and blueberries

Fløvedretter

LASAGNA G · Hv · E · M · Sel · S02 · Hvl 220,-

Bechamel saus, tomatsaus med kjøttdeig av storfe og svin, vår hjemmelagde pasta og toppet med parmesan. Serveres med en frisk salat og focaccia / Bechamel sauce, tomato sauce with minced meat of beef and pork, our homemade pasta, topped with parmesan. Served with a fresh salad and focaccia

BOLOGNESE * G · Hv · E · M · Sel · S02 · Hvl 205,-

Verdensberømt tomatsaus med kjøttdeig av storfe og svin, med vår hjemmelagde pasta tagliolini / World famous tomato sauce with minced meat of beef and pork, with homemade pasta tagliolini

TAGLIATELLE BOSCAIOLA * G · Hv · E · M · S02 · Hvl 205,-

Vår hjemmelagde pasta med italiensk Speck skinke fra Tirol med blandet sopp, fløtesaus og trøffelolje / Our homemade pasta with cured ham from Tirolo with mixed mushrooms, creamy sauce and truffle oil

GRILLET KYLLING M · S02 · Hvl 265,-

Grillet kyllingfilet fra Ytterøy, serveres med en frisk salat, ovnsbakte Amandinepoteter og skogsoppsaus / Grilled chicken fillet from Ytterøy, served with a fresh salad, Amandine potatoes and mushroom sauce

OVNSBAKT LAKS F · M · S02 · Hvl 260,-

Ovnsbakt laks med hjemmelaget hvitvins saus med dill og hvitløk, serveres med en frisk salat og ovnsbakte Amandinepoteter / Oven baked salmon with homemade white wine sauce with dill and garlic, served with a fresh salad and Amandine potatoes

Vin

SPUMANTE

PROSECCO EXTRA DRY A.L. DOC..... 110,- / 550,-
Regie, Veneto

ROSÉ

HUSETS ROSÉVIN..... 110,- / 550,-
House rosé wine

HVITVIN

HUSETS HVITVIN..... 110,- / 550,-
House white wine

PINOT GRIGIO DOC 2017..... 105,- / 525,-
Villa Chiopris, Veneto

SOAVE DOC 2016..... 110,- / 550,-
Luigi Righetti, Veneto

CHARDONNAY IGT 2017 ORGANIC..... 115,- / 575,-

RØDVIN

HUSETS RØDVIN..... 110,- / 550,-
House red wine

CHIANTI DOCG 2017..... 110,- / 550,-
Piccini, Toscana

BARBERA D'ASTI DOCG 2017..... 115,- / 575,-
Cascina Castlet, Piemonte

VALPOLICELLA RIPASSO C. DOC 2015..... 120,- / 595,-
Luigi Righetti, Veneto

Øl & Drinks

ØL & SIDER

FRYDENLUND DRAFT
0,25l G · By..... 55,-

0,5l G · By..... 105,-

Peroni 0,33l G · By..... 95,-

Oliken 0,30l G · By..... 95,-

Carlsberg 0,30l G · By..... 80,-

Corona 0,355l G · By..... 95,-

Ringes Lite Gluten Free 0,30l..... 80,-

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33l G · Hv · By..... 95,-

Frydenlund Pale Ale 0,30l G · By..... 85,-

Brooklyn Lager 0,355l G · By..... 115,-

Brooklyn IPA 0,355l G · By..... 120,-

Munkholm Alcohol Free 0,30l G · By..... 50,-

Sommersby Cider Pære 0,30l..... 95,-

Bulmers Original 0,50l 502..... 130,-

DRINKS

Gin & Tonic..... 120,-

Vodka Russian..... 120,-

Rom & Cola..... 120,-

Aperol Spritz..... 140,-

Irish Coffee M..... 130,-

Coffee Baileys M..... 110,-

Dessert

VANILJEIS M · N (Pis · Ha · Ma · Pea)..... 120,-
Med ferske jordbær og blåbær
/ Vanilla ice cream with fresh strawberries and blueberries

PANNA COTTA M..... 110,-
Fløtebasert dessert med hjemmelaget bringebærcoulis
og blåbær
/ Cream based dessert with homemade raspberry coulis
and blueberries

Kaffe

Kaffe/Coffee..... 40,-

Espresso, enkel/ dobbel..... 37,- / 42,-

Americano, enkel/ dobbel..... 41,- / 44,-

Cortado, enkel/ dobbel M..... 42,- / 45,-

Cappuccino, enkel/ dobbel M..... 42,- / 45,-

Caffé Latte, enkel/ dobbel M..... 43,- / 47,-

Ice Latte M..... 45,-

Varm sjoklade M/ Hot chocolate..... 45,-

Te/Tea, div smaker..... 40,-

Mineralvann

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 0,3..... 50,-

Farris m. kullsyre 0,37..... 50,-

Eplemost Dyre Gård, økologisk 0,25..... 58,-

Imsdal m. kullsyre/uten kullsyre 0,75..... 75,-