



Meny

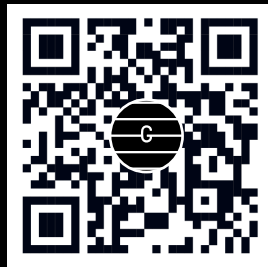
Meny

~~GRAFFI~~

~~GRILL~~

BESTILL OG BETAL MED MOBIL

SIKKERT OG ENKELT!



Er dere flere? Hvis dere vil at maten skal bli servert samlet,
vennligst send inn bestillingen samtidig.

VI TILBYR OGSÅ TAKEAWAY.
Hent selv, eller få maten bringt hjem via WOLT.

GRAFFI-FESTER

For minimum to personer - Digg å dele!

VÅR SIGNATURETT

GRAFFI GRILLFEST ORIGINAL pr. pers. 439

Entrecôte, kylling, spareribs, kyllingklubber, maiskolber, tomatsalat, soppstuing, maiskrem, béarnaise, BBQ-saus, hvitløksdressing, tortillachips og Grafffries. (1a, 3, 6, 7, 10, 12)

PS. Uten Grafffries er denne helt glutenfri. 


GRAFFI RIBSFEST pr. pers. 379

Spareribs Original, dry rub spareribs, asian spareribs, tomatsalat, coleslaw, maiskolber, søtpotetfries, Grafffries, BBQ-saus, hvitløksdressing og béarnaise. (1a, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

PS. Uten Grafffries og søtpotetfries er denne helt glutenfri. 

GRAFFI GRILLFEST LUX pr. pers. 469

Indrefilet, kylling, lammeknoke, grillede- og stekte grønnsaker, tomatsalat, soppstuing, maiskrem, béarnaise, BBQ-saus, peppersaus, hvitløksdressing, garlic mashed potatoes, tortillachips og padronpaprika. (2, 3, 6, 7, 10, 12)

 Gi oss beskjed dersom du har allergi, så tilpasser vi menyene.

RIBSDAY HVER TIRSDAG!

Ribsfest
279 pr. pers.

Ekstra sulten?

All You Can Eat

Ribsfest inkl. påfyll av både ribs og tilbehør.

349 pr. pers.

**BARBEQUE MAY NOT
BE THE ROAD TO
WORLD PEACE
...BUT IT'S A START!**

På Graffi får du BBQ laget i en Fast Eddy's Cookshack smoker fra USA. Her blir maten langtidsbehandlet ved lav varme og røyk, med tresorter ut fra ønsket smak.

GRAFFIBURGERE

Alle våre hamburgere er 150 gram norsk storfe av brisket og flat iron steak. Burgeren serveres med hamburgerdressing, crispy salat, syltet rødløk og Graffis eget burgerbrød. Du kan bytte ut alle burgere med kyllingfilét eller veggie patty. Du kan også velge grovt eller glutenfritt hamburgerbrød.

CHEESEBURGER 199

Cheddar og coleslaw. (1a, 3, 7, 10, 11, 12)

BLUECHEESEBURGER 199

Selbu Blå® blåmuggost og coleslaw.
(1a, 3, 7, 10, 11, 12)

CHEESY CHEESEBURGER 219

Cheddar, ostesaus, syltet rødkål og coleslaw. (1a, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

CHEESY BACONJAM BURGER 219

2 x 75 g burger, med hjemmelaget baconjam og cheddar. (1a, 3, 7, 10, 11, 12)

JACKBURGER 219

Soppstuing, bacon, cheddar og béarnaise.
(1a, 3, 6, 7, 10, 11, 12) Obs: kan ikke gjøres veggie på grunn av baconet og kjøttkraft i soppstuingen.

VEGGIEBURGER 179

Hjemmelaget veggieburger*, mais-panering og vegansk chipotlemajones. (1a, 1e, 6, 10, 11, 12).

*laget av rødbeter, kidneybønner, quinoa, ris, sopp og havregryn. Fåes også som HOT-variant med grillet jalapeño og hotsaus (+ 20)

H.J. DOBBELBURGER 269

2 x 150 g burger, cheddar, bacon og coleslaw.
(1a, 3, 7, 10, 11, 12) Obs: kan ikke gjøres veggie på grunn av baconet.

ALWAYS A GOOD TIME FOR BURGERS!

Ekstra snadder

EKSTRA OST (7) 19 **EKSTRA BACON** 29

Vi har masse godt tilbehør til burgerne!
Se på høyre side for å la deg friste av våre fries, salater og mer.

Ekstra sulten?

Du kan endre alle burgere til dobbelburger 79

BIFF

STEG 1 VELG KJØTT & MENGDE:

- **ENTRECÔTE** 140 g 249 200 g 349
- **INDREFILÉT** 140 g 379 200 g 459
- **PREMIUM ENTRECÔTE** 300 g 499
av Black Angus storfe

STEG 2 VELG MENY:

• **GRAFFI CLASSIC**

Serveres med soppstuing, maiskrem, stekte grønnsaker, béarnaise og Graffifries.

(1a, 3, 6, 7, 12)

• **GRAFFI PEPPER** (tillegg 10)

Vendes i pepper. Serveres med maiskrem, bønnestuing, peppersaus, béarnaise og Graffifries.

(1a, 3, 6, 7, 10, 12)

STEG 3 EKSTRA TILBEHØR?

Du kan bestille masse godt tilbehør fra listen til høyre.



Alle biffer stekes medium som standard.

TILBEHØR

POTETER & BRØD

Graffifries (1a)	64
Cheesefries (1a, 3, 7)	74
Chilifries (1a, 12)	74
Søtpotetfries (1a)	74
Garlic mashed potatoes (6, 7)	59
Hvitløksbrød (1a, 7) servert med hvitløkssmør.	49

GRØNT & SÅNT

Løkringer (1a)	59
Coleslaw (3, 12)	44
Tomatsalat	44
Mango & Granateple salat	49
Maiskrem (6, 7, 12)	34
Soppstuing* (6, 7, 12)	34
Bønnestuing*	59
Stekte grønnsaker (7)	44

SAUS & DRESSING

Béarnaise (3, 12)	29
Hvitløksdressing (3, 7, 12)	29
Fransk dressing (3, 10, 12)	29
Cæsardressing (3, 4, 10, 12)	29
Ostedip (6, 7)	29
Pico de Gallo	29
Guacamole (7)	29
BBQ-saus** (6, 10, 12)	29
Spicy BBQ-saus** (6, 9, 10, 12)	29
Peppersaus (6, 7, 10, 12)	29
Basilikumolje (12)	29
Teriyaki Glaze (6, 11, 12)	29
Vegansk chipotlemajones  (6, 10, 12)	29
Rømme (7)	19

OST & BACON

Cheddar (7)	19
Bacon*	29
Mac & Cheese*** (1a, 3, 6, 7)	79

* Ikke vegansk.

** Inneholder glutenfri soya. 

*** Makaroni med durumhvete.

GRAFFI GRILLED BBQ TACOS

Tortillalefse grillet i vår Jospere kullgrill. Serveres med tortillachips, Pico de Gallo og grillet lime.
3 stk. tacos pr. rett.

PULLED PORK TACOS 239

Graffis pulled pork, crispisalat, koriander, spicy BBQ-saus, syltet rødkål, servert med tortillachips, Pico de Gallo og grillet lime.

(1a, 6, 10, 12)

CRISPY CHICKEN TACOS 239

Kylling, crispisalat, koriander, syltet rødkål, Pico de Gallo, guacamole, servert med tortillachips og grillet lime. *(1a, 3, 7, 12)*

FRIED CAULIFLOWER TACOS 239

Fritert blomkål, ananassalsa, crispisalat, koriander, syltet rødløk, spicy BBQ-saus, servert med tortillachips, Pico de Gallo, og grillet lime *(1a, 3, 6, 9, 10, 12)*

Tilbehør til tacos	
GUACAMOLE (7)	29
RØMME (7)	19

**A BALANCED DIET
IS A TACO
IN EACH HAND**

GRILLRETTER

GRILLET KYLLINGFILÈT 279

Med mango- og granateplesalat, béarnaise, maiskrem og Graffifries. (1a, 3, 6, 7, 10, 12)

LEMON & GARLIC PASTA 279

Pasta i kremet saus, med hvitløk, sitron og parmesan. Serveres med grillet kylling.

(1a, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

BIFFSNADDER 299

Stekt med rødløk, sopp og paprika. Serveres med salat, béarnaise og Graffifries. (1a, 3, 10, 12)

LAMMEKNOKE 329

Serveres med sopp, grønnkål, spicy BBQ-saus og garlic mashed potatoes. (6, 7, 9, 10, 12)

RIBS

GRAFFI SPARERIBS ORIGINAL 339

med maiskolber, coleslaw, Graffifries og BBQ-saus (1a, 3, 6, 10, 12)

ASIAN STYLE SPARERIBS 339

med coleslaw, søtpotetfries og teriyaki glaze. (1a, 3, 6, 10, 11, 12)

DRY RUB SPARERIBS 339

Glutenfritt alternativ.

Med tomatsalat, garlic mashed potato og spicy BBQ-saus. (6, 7, 9, 10, 12)

RIBSDAY HVER TIRSDAG!

Alle spareribs
239

Ekstra sulten?

All You Can Eat

Spareribs med påfyll
av valgfri ribs med tilbehør.

319

**EVERYTHING
TASTES BETTER
GRILLED**



RIBSDAY

HVER TIRSDAG

Alle spareribs **239**
Ribsfest **279** pr. pers.

Ekstra sulten?

All you can eat:

SPARERIBS **319**
RIBSFEST **349** pr. pers.

“HAPPINESS IS BEST SERVED
SLOW SMOKED AND SAUCED!”

LUNJSALAT

149

Grillet kyllingfilét, agurk, grønnkål, syltet rødkål, syltet rødløk, parmesan, granateple, babyleaf og fransk dressing.

(Allergener: egg, melk, sennep, sulfitter)

PASTASALAT

149

Lumaconi pasta, grillet kyllingfilét, syltet rødløk, spinat, parmesan, bacon og cæsardressing.

(Allergener: hvete, egg, fisk, melk, sennep, sulfitter).

CHEESEBURGERMENY

149

Norsk storfe av brisket og flat iron steak, med cheddar og coleslaw, inkludert Grafffries.

(Allergener: hvete, egg, melk, selleri, sennep, sesamfrø, sulfitter).

BBQ PULLED PORK SANDWICH

129

Ristet surdeigsbrød, dressing, salat, rødkål, og coleslaw.

(Allergener: hvete, egg, selleri, sennep, sulfitter).

GRILLED CHEESE TOAST

129

Toastbrød, Brie, spinat og Graffi's egen baconjam.

Inkludert sidesalat og Grafffries.

(Allergener: hvete, egg, melk, sennep, sulfitter).

Inkluderer valgfritt
mineralvann fra

Coca-Cola

VI FEIRER 20 ÅR

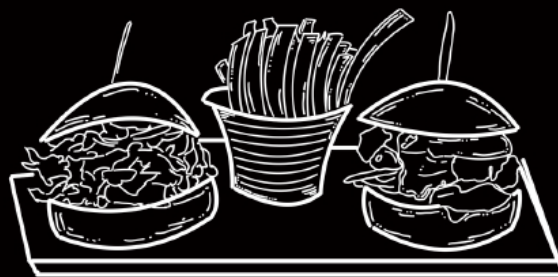
TRØNDERSK ERFARING SIDEN 2006

I 2026 feirer vi 20 år med grilling i Trondheim. Det betyr én ting: jubileumskampanjer, god stemning og erfaring du faktisk kan smake.



LUNSJ

Smakfull lunsj i rikelige porsjoner fra 129–149,- inkl. mineralvann.



THROWBACK-RETT

Hver måned kommer en gammel favoritt tilbake på menyen. Sjekk det ut!



TIRSDAGSRIBS

Gode tilbud på alle spareribs-retter hver tirsdag. Er du ekstra sulten? Da kan du velge vår *All You Can Eat*. Buffet er best når den nytes sittende.



GRILLFEST SØNDAG

20 % rabatt på *Graffi Grillfest* Hver søndag. Trondheims mest kopierte rett? Originalen smaker alltid best.

Whoever said money can't buy
HAPPINESS
forgot about our



BBQ & BURGERS

SMÅRETTER


NACHOS OG DIP 99

Tortillachips, Pico de Gallo og rømme. (1a, 7)

KYLLINGKLUBBER 9 stk. 129 12 stk. 149

med spicy BBQ-saus, tortillachips og hvitløksdressing. (3, 6, 7, 9, 10, 12)

FRITERTE LØKRINGER 8 stk. 109 11 stk. 129

med spicy BBQ-saus, tortillachips, og hvitløksdressing (1a, 3, 6, 7, 9, 10, 12) 

LOADED MAC & CHEESE 149

Mac & cheese servert med pulled pork, syltet rødløk, spicy BBQ-saus og sprøstekt løk. (1a, 6, 7, 10, 12)

BBQ PULLED PORK NACHOS 179

Gratinert nachos med pulled pork, Pico de Gallo, syltet rødløk og rømme. (1a, 7, 12)

SANDWICH

BBQ PULLED PORK SANDWICH 195

Ristet surdeigsbrød, dressing, salat, rødkål, og coleslaw. (1a, 1d, 3, 6, 9, 10, 12)

KYLLINGSANDWICH 195

Ristet surdeigsbrød, salat, tomat, syltet rødløk, hvitløksdressing, basilikumolje og coleslaw. (1a, 1d, 3, 7, 10, 12)

GRILLET HALLOUMI SANDWICH 175

Ristet surdeigsbrød, dressing, salat, syltet rødløk, grillet halloumi, jalapeños, coleslaw og ristet gresskarkjerner. (1a, 1d, 3, 7, 10, 12)

BIFFSANDWICH 249

140 gr. entrecôte, ristet surdeigsbrød, dressing, salat, stekt sopp, paprika, rødløk og béarnaise. (1a, 1d, 3, 10, 12)



**YOU CAN MAKE
ANY MEAL INTO A
SANDWICH
AND ANY SANDWICH
INTO A MEAL**

SALATER

GRAFFISALAT 139

Salat vendt i fransk dressing med agurk, syltet rødløk, syltet rødkål, parmesan, granateple og ristet gresskarkjerner. (1a, 1b, 3, 7, 10, 12)

VELG TOPPING:

- Entrecôte (140 gr) 100
- Kyllingfilét (80 gr) 69
- Pulled pork (80 gr) (6, 10, 12) 69
- Bacon (3 skiver) 40
- Halloumi (3 skiver) (7) 60 
- Fritert blomkål (80 gr) (1a) 30 

VELG DRESSING VED SIDEN AV:

- Hvitløksdressing (3, 7)
- Fransk dressing (3, 10, 12)
- Cæsardressing (3, 4, 10, 12)

barnemeny

pannekaker 89

Tre stk. med blåbærsyltetøy ved siden av. (1a, 3, 7)

grillpølse 89

med Grafffries eller søtpotetfries. (1a, 12)

hamburger 109

Serveres plain, med Grafffries eller søtpotetfries. (1a, 11)

spareribs 99

Graffi Spareribs Original med maiskolbe, coleslaw, Grafffries og BBQ-saus. (Sausen serveres i skål ved siden av). (1a, 3, 6, 10, 12)

kylling 89

med béarnaise og Grafffries eller søtpotetfries. (1a, 3, 12)

**HAPPINESS
IS A DELICIOUS
SALAD**

DESSERT

THE GRAFFI VOLCANO 119

Sjokolade- og lakrismarengs med jordbær, sjokoladesaus og vaniljeis. (3, 7)

OSTEKAKE 119

Bakt ostekake, karamell og bær. (1e, 3, 6, 7)

BROWNIE 119

med skogsbær og vaniljeis. (1a, 1e, 3, 7)

EPLEKAKE 119

med karamellsaus og vaniljeis. (1a, 1e, 3, 6, 7)

VANILJEIS 89

Velg topping: jordbær, skogsbær, sjokoladesaus (3, 7) eller karamellsaus (3, 6, 7)

BARNEIS 29

To kuler vaniljeis. (3, 7)

GRILLET ANANAS 119

med karamellsaus og vaniljeis. (1e, 3, 6, 7)

SJOKOLADEFONDANT 129

med skogsbær og vaniljeis. (1a, 1e, 3, 7)
(Min. 15 min. ventetid).

MILKSHAKE 110

Velg smak: **vanilje, jordbær, mokka, salty caramel** (vanilje, salt karamell og popcorn). (3, 6, 7), **sjokolade, oreo, cookie.** (1a, 3, 6, 7),

DESSERTFEST pr. pers. 175

Minimum to personer.

Et utvalg av våre desserter. (1a, 1e, 3, 6, 7)
(Min. 15 min. ventetid).

 Ingen av våre produkter inneholder nøtter. Det kan imidlertid være spor av nøtter i våre desserter som inneholder is, sjokolade og kjeks.

**LIFE IS
SHORT, EAT
DESSERT FIRST**

ØL / CIDER

FATØL (1)


	0,3	0,4	0,5	0,75	1,5
Dahls	84	109		189	
Pitcher Dahls					378
Frydelund Juicy IPA	96		159		
Kronenbourg 1664 Blanc	96		159		
Graffis gjesteøl	96		159		

(Spør din servitør).

FLASKEØL

Carlsberg (1C)	139
Corona (1C)	129
Brooklyn Lager (1)	129
Erdinger Weissbier 0,5 (1)	129


GLUTENFRI:

Graffi Lager 0,44 boks (1C)		129
Ringnes Lite		129
Peroni		129
Ginger Joe		139

CIDER (1)

Somersby Pear	129
---------------	-----

ALKOHOLFRITT

Munkholm (1C)	79
Ginger Joe 	89
Erdinger Weissbier (1a)	89
Kronenbourg 1664 Blanc (1a)	89
Brooklyn Special Effects (1C)	89

MINERALVANN

MINERALVANN

	LITEN	STOR
Coca Cola	55	/ 69
Coca Cola Uten Sukker	55	/ 69
Fanta Zero	55	/ 69
Sprite Zero	55	/ 69
Burn (boks)		49
Farris Lime/Naturell		59
Ice Tea Fuze (fersken)		49
Red Bull Regular (boks)		59
Hervik appelsinjuice		49
San Pellegrino Aranciata Rossa		59
Premium Eplemost fra Askim Gård		49
MER fruktjuice appelsin 0,2		29
MER fruktjuice jordbær og eple 0,2		29

KAFFE / TE

Kaffe inkl. påfyll	49
Te Earl Grey, Green, American Breakfast	45
Kakao	59
Espresso	35 / 45
Americano	49
Cappuccino (7)	59
Caffe Latte (7)	59
Macchiato (7)	59
Cortado (7)	59
Caffe Mocca (7)	59
Iskaffe (7)	59
Tillegg for smakssirup: Irish, Karamell, Sjokolade, Vanilje	5

MILKSHAKE

Vanilje (3, 6, 7),	110
Sjokolade (1a, 3, 6, 7),	110
Oreo (1a, 3, 6, 7),	110
Cookie (1a, 3, 6, 7)	110
Jordbær (3, 6, 7),	110
Mokka (3, 6, 7)	110
Salty caramel (3, 6, 7)	110

HVITVIN (12)

	GLASS	FLASKE
Husets hvitvin	129	590

Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio
Italia / Veneto - Drue: 100% Pinot Grigio

George Breuer Riesling Sauvage	159	725
---------------------------------------	-----	-----

Tyskland / Rheingau
Tørr men fruktig. Frisk smak med eplesitrus og mineraltoner. Lang ettersmak.

Brocard Chablis	159	740
------------------------	-----	-----

Frankrike / Burgund - Drue: 100% Chardonnay.
Tørr, syrerik og mineralsk. Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Passer til drikkevin, sjømat eller lyst kjøtt.

Marqués de Cáceres Verdejo	139	690
-----------------------------------	-----	-----

Spania/Rueda - Drue 100% Verdejo
Ung frisk og saftig. Preg av sitrus, blomst og urter.
Lang ettersmak. God som aperitiff, til salater og lyst kjøtt.

Sancerre Franck Millet	790
-------------------------------	-----

Frankrike / Loire - Drue 100% Sauvignon Blanc.
Lys gul farge. Friske aromaer med smak av sitrus, lime og stikkelsbær. God balanse med lang ettersmak. Passer som aperitiff, til lyst kjøtt, skalldyr og grønnsaker.

ROSÉVIN (12)

	Glass	flaske
Husets rosévin	129	590

(Plaimont Colombelle Rosé)
Frankrike / Côtes de Gascogne - Druer: 60% Tannat.
Lys rosa med søtlig duft av røde frukter og kryddertoner.
Tørr, rund og fruktig. Passer til aperitiff og skalldyr, lyst kjøtt og grønnsaker, kaker.

RØDVIN (12)

	GLASS	FLASKE
Husets rødvin	129	590

Hereford
Argentina / Mendoza - Drue: 100% Malbec.

Montecillo Crianza	149	690
---------------------------	-----	-----

Spania / Rioja - Drue: 100% Tempranillo.
Aroma av røde frukter og litt sedertre. Intens og smaksrik, god tanninstruktur og lang ettersmak. Lagret minimum 2 år på eikefat. Passer godt til kraftig mat, spesielt entrecôte og lam.

Marqués de Cáceres Crianza	139	650
-----------------------------------	-----	-----

Spania / Rioja - Drue: 85% Tempranillo.
Dyp rubinrød farge. Kraftig og velbalansert. Passer de fleste kjøttretter, vilt og oster. Uovertruffen til lam.

Valpantena Torre del Falasco Ripasso	149	690
---	-----	-----

Italia / Veneto - Drue: 70% Corvina Veronese.
Duft av modne røde og sorte bær, tørket frukt og mandel.
Fyldig smak og lett sødmefull frukt med hint av eik.
Svak bitter ettersmak. Passer til lyst kjøtt. En god allround vin.

Placido Chianti	650
------------------------	-----

Italia / Toscana - Drue: 90% Sangiovese.
Fruktig og lett med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme.
Fin drikkevin. Passer til rødt kjøtt og noe krydret mat.

La Tannerie (Les Vignobles Foncalieu)	650
--	-----

Frankrike / Languedoc-Roussillon.
Drue: Merlot og Cabernet Franc.
Dyp mørk rød, med duft av mørke bær og krydder.
Kraftig, fyldig og fruktig. Passert godt til grillfest, lam og burger. En av våre favoritter, mye vin for pengene!

Noble Vines 667 Pinot Noir	690
-----------------------------------	-----

USA / Monterey - Drue: 100% Pinot Noir.
Smak av kirsebær, kakao og litt urter. lett og fruktig, balansert syre, lite tanniner. Kan gjerne nytes uten mat, god til kylling, svin, lam og burger.

Periquita Reserva	690
--------------------------	-----

Portugal, Terras do Sado. Drue: 54% Castelão Frances
28% Touriga Nacional, 18% Touriga Franca.
Mørk blårød farge. Passer til grillt/stekt okse- eller lammekjøtt, gryteretter, og til smaksrike oster,

Borgogno Barbera d'Alba	695
--------------------------------	-----

Italia, Piemonte, Alba. Drue: 100% Barbera.
Intens rubinrød farge. Frisk aroma med preg av blomster, mørk bær, kirsebær, lær og krydder. Saftig og syrlig vin med snille tanniner, flott balanse og lang ettersmak.
Passer som aperitiff, lyst kjøtt, svin og biff.

Accordini Amarone della Valpolicella Classico	999
--	-----

Italia, Veneto.
Drue: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5%, Molinara.
Mørke, dyp og rungende fylde, med saftige røde bær, tørket frukt, rosiner og plommer. Sødmefylt finish av vanilje og syltede kirsebær. Paaser TIL storfe og vilt.

DRINKER

Graffis Moscow Mule ⁽¹²⁾ Vodka, frisk limejuice, orange bitters, ingefærøl.	159
Chin Chin ⁽¹²⁾ Gin, frisk limejuice, sukkerlake, ingefærøl.	159
Kyoto ⁽⁷⁾ Gin, frisk sitronjuice, sukkerlake, pasjonsfrukt, mynte.	159
Mojito Rom, mynte, frisk limejuice, sukkerlake.	159
Long Island Iced Tea Vodka, gin, rom, tequila, Cointreau, lemonade, Coca Cola.	159
Aperol Spritz ⁽¹²⁾ 18-årsgrænse. Aperol, prosecco, appelsinjuice, soda.	159
Hugo Spritz ⁽¹²⁾ Hylleblomstlikør, prosecco, soda, mynteblad.	159
Limoncello Spritz ⁽¹²⁾ Limoncello, prosecco, soda, sukkerlake.	159
Frozen Aperol Spritz ⁽¹²⁾ Aperol, prosecco, appelsin, soda.	159
Frozen Strawberry Daiquiri Rom, jordbær og frisk limejuice, sukkerlake.	159
Frozen Pasjonsfrukt Margarita Tequila, Cointreau, pasjonsfrukt puré, frisk sitronjuice, sukkerlake.	159
Pina Colada ⁽¹²⁾ Mørk rom, frisk limejuice, kokoskrem, frisk ananasjuice.	159
Peach Passion ^(3, 12) Ferskenlikør, vaniljelikør, pasjonsfrukt puré, frisk limejuice, sukkerlake, prosecco, eggehvite.	159
Apple Martini ⁽³⁾ Eplelikør, vodka, sukkerlake, eggehvite, frisk limejuice.	159
Amaretto Sour ⁽³⁾ Amaretto, frisk sitronjuice, sukkerlake, angostura bitters, eggehvite.	159
Limoncello Sour Limoncello, sitronjuice, sukkerlake, eggehvite.	159
Raspberry Sour med Ferrari Skum ⁽³⁾ Absolut Raspberri, bringebærlikør, sitronjuice, sukkerlake, eggehvite.	159
Gin Tonic ⁽¹²⁾ Gordons Gin, Fever-Tree Tonic.	159
Pink Gin Tonic ⁽¹²⁾ Gordons Gin, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb.	159
Hendricks Gin Tonic Hendricks Gin, Fever-Tree Tonic.	159
Tanqueray Gin Tonic Tanqueray Gin, Fever-Tree Tonic.	159
Bareksten Gin Tonic Bareksten Botanical Gin, Fever-Tree Tonic.	159

Take It Isi ^(3, 7) 18-årsgrænse. Tia Maria, Baileys, vaniljeis. (Serveres i kjøkkenets åpningstid).	159
Baileys Coffee ⁽⁷⁾ Baileys og kaffe.	149
Espresso Martini Vodka, Tia Maria, sukkerlake, espresso.	159
Irish Coffee ⁽⁷⁾ Irsk whisky, brunt sukker, kaffe, krem.	159

ALKOHOLFRIE DRINKER

Virgin Frozen Pasjonsfrukt Margarita Pasjonsfrukt, frisk sitronjuice og sukker.	89
Virgin Frozen Strawberry Daiquiri Jordbær og frisk limejuice.	89
Virgin Kyoto Peppermynteblader, frisk sitronjuice, sukker, pasjonsfruktsirup og soda.	69

PORTVIN

Husets portvin Kopke Bridge Special Ruby. PASSER TIL VÅRE DESSERTER.	6 cl. 109
---	-----------

MUSSERENDE ⁽¹²⁾

	Glass	flaske
Mionetto Treviso Prosecco Brut Italia / Veneto	129	550
J. Laurens Les Graiménous Cremant de Limoux Brut Frankrike / Languedoc-Roussillon		690
Taittinger Brut Reserve Frankrike / Champagne		999

BRENNEVIN

WHISKY

Jim Beam	125
Jack Daniels	125
Canadian Club	125
J&B Rare	125
Ha' penny	125
Laphroaig 10 yo	169
Oban 14 yo	169

VODKA

Smirnoff Red	125
Absolute Raspberri	125

MINERALVANNSTILLEGG:
Cola, Sprite, Tonic 34,-
Burn, Redbull 49,-

LIKØR

Baileys	6 cl	115
Sambuca		125
Cointreau		125
Drambuie		125
Disaronno Amaretto		125
Giffard Crème de Pêche		125
Limoncello		125
Tia Maria		125
Galliano		125
Bringebærlikør		125

COGNAC

Braastad V.S.O.P	139
Hennessey V.S.O.P	149
Hennessey X.0	349

AQUAVIT

Steinvikholm	125
Lysholm Linje	125
Arvesølvet	125
Gammel Opland	125
Aalborg Jubilæum	125

ROM

Havana Club	125
Captain Morgan Spiced	125
Zacapa Cent No 23 Rum	149
Diplomático Reserva Exclusiva 12 Anejo	149

BITTERS / SHOTS

Grønn Gajol	125
Tyrker	125
Mintu	125
Jägermeister	125
Gammel Dansk	125
Fernet Branca	125

ANNET BRENNEVIN

Fernando de Castilla Brandy	115
Jose Cuervo Tequila	125
Grappa	129
Patron Silver Tequila	149
Boulard X.O. Calvados	149

ALLERGENER:

1. Gluten a) Hvete b) Rug c) Bygg d) Spelt e) Havre 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter
6. Soya 7. Laktose 8. Nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Sulfitter 13. Lupin 14. Bløtdyr

ALLERGI

Hos Graffi tar vi allergi på alvor. Alle retter er markert med tall fra listen som er gitt av Mattilsynet. Vi tilbyr også glutenfrie hamburgerbrød, og de fleste rettene kan tilpasses allergikere.

- | | |
|---|---------------|
| 1. Gluten
a) Hvete, b) Rug, c) Bygg,
d) Spelt, e) Havre | 8. Nøtter |
| 2. Skaldyr | 9. Selleri |
| 3. Egg | 10. Sennep |
| 4. Fisk | 11. Sesamfrø |
| 5. Peanøtter | 12. Sulfitter |
| 6. Soya | 13. Lupin |
| 7. Melk | 14. Bløtdyr |

PS. Ingen av våre produkter inneholder nøtter. Det kan imidlertid være spor av nøtter i våre desserter som inneholder is, sjokolade og kjeks.



