



CITY

Bar & Spiseri

A N T I P A S T I - F O R R E T T

| | |
|---|-------|
| KAMSKJELL & VILLREKE | 169,- |
| Syltet eple & agurk. Serveres med ørretrogn, avocado, basilikum- & agurkdressing. <i>[Fisk, Skalldyr, Bløtdyr]</i> | |
| BRUCHETTA CAPRESE CON PROSCIOTTO CRUDO | 149,- |
| Focaccia med tomat, mozzarella, basilikum, hvitløk & parmaskinke. <i>[G (Hvete), Melk]</i> | |
| CROSTINI MED ANDEBRYST | 175,- |
| Servert med karamellisert rødløkssyltetøy, granateple, parmesanost, ruccola og granateple dressing <i>[G (hvete), Melk, Sulfitt]</i> | |
| VITELLO TONNATO | 210,- |
| Er en nydelig Italiensk klassiker fra Pimonte. Kalvefilet med tunfiskmajones, kapers & pinjekjerner. <i>[Egg, Fisk, Sulfitt, N (Pinjekjerne), Sennep]</i> | |
| ARANCINI | 145,- |
| Fylt med porcino & mozzarella. Serveres med karamellisert løkmajones & dehydrerte Cherry tomater. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Sennep]</i> | |



CITY

Bar & Spiseri

A N T I P A S T I - F O R R E T T

| | |
|---|---------------|
| TAGLIERE MISTO | 169,- / 310,- |
| Husets utvalg av Italiensk ost & spekemat. Serveres med focaccia & hjemmelaget aioli. <i>[Melk, Gluten (hvete), Egg]</i> | |
| SKALLDYRPASTA | 205,- |
| Spagetti med kamskjell, Argentinske villreker, blåskjell i hvitløk - & tomatsaus. <i>[Skalldyr, Bløtdyr, Melk, G(hvete), Egg, Sulfitt]</i> | |
| PASTA BOLOGNESE | 175,- |
| Tagliatelle servert med langtidskokt tomatisert biffragu, toppet med parmesan. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Sulfitt, Selleri]</i> | |
| PASTA MED KREMET TRØFFEL & SALVIESAUS | 195,- |
| Fettucini servert med kyllingfilet, chorizo, pinjekjerner, artisjokk & parmesan. <i>[Melk, Egg, G (hvete), N (pinjekjerne)]</i> | |
| HVITLØKSBRØD | 95,- |
| Mozzarella & hvitløksolje. <i>[G (Hvete), Melk]</i> | |



CITY
Bar & Spiseri

S E C O N D I - H O V E D R E T T E R

| | |
|--|-------|
| <p>PANNESTEKT TORSKEFILET</p> <p>Honning glasert pastinakk, blomkålpurè, ørretkaviar, kremet hvitvinsaus og stekte poteter <i>[Fisk, Melk, Sulfitt]</i></p> | 445,- |
| <p>PIGGVARFILET MED KREMET SAFRAN RISONI</p> <p>Blåskjell, asparges, parmesan & basilikumsmør. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Skalldyr, Fisk, Sulfitt.]</i></p> | 389,- |
| <p>HJORTEFILET</p> <p>Smørstekte grønnsaker, balsamico marinert perleløk, pære, skorsonerrot, rødvinssaus og mørk sjokoladeolje <i>[Melk, Sulfitt]</i></p> | 445,- |
| <p>INDREFILET AV STORFE MED GRØNNPEPPERSAUS</p> <p>Serveres med gulrotkrem, syltet rødløk, asparges, sukkererter og gulrot <i>[Melk, Sulfitt]</i></p> | 450,- |



S E C O N D I - H O V E D R E T T E R

HUSETS BURGER MED FRIES & AIOLI 279,-
Toppet med mozzarella, bacon, marinert paprika,
semitørka cherrytomat & hjemmelaget ketchup.
[Egg, Melk, G(hvete), Sulfitt]

CANNELONI MED SPINAT & RICOTTA 235,-
Italiensk vegetarrett. Fylte pastarør toppet med tomat - & bechamelsaus.
[Egg, G (hvete), Melk]

B A M B I N I - B A R N FOR DE UNDER 12 ÅR

PASTA BOLOGNESE 135,-
Tagliatelle servert med langtidskokt tomatisert biff ragu,
toppet med parmesan.
[Melk, Egg, G (hvete), Sulfitt, Selleri]



CITY Bar & Spiseri

D O L C I - D E S S E R T

| | |
|--|-------|
| PANNACOTTA | 175,- |
| Vanilje panacotta serveres med cappuccino is, appelsin og Amarettosaus, salte sjokolade mandler og mandelstang [Melk, Egg, Sulfitt, N(mandler), G(hvete)] | |
| SJOKOLADEMOUSSE MED HASSELNØTTIS | 165,- |
| Variasjon av bringebær & hvit sjokolade [Melk, Egg, G(hvete), N(Hassel nøtt)] | |
| TIRAMISU | 139,- |
| Hjemmelaget klassisk Italiensk kake med mascarponekrem & savoiardikjeks [Melk, Egg, G(hvete)] | |
| AFFOGATO | 95,- |
| Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & Biscotti. [Melk, Egg, G (hvete), N(Mandel)] | |

| KAFFE | enkel | dobbel | DESSERTVIN | |
|--------------------|-------|--------|------------------------------|-----------|
| Kaffe / Te | 45,- | | Tesauro Recioto Valpolicella | gl. 120,- |
| Espresso | 45,- | 55,- | Graham's 20 Years Old Tawny | gl. 135,- |
| Americano [Melk] | 45,- | 55,- | Royal Tokaij Late Harvest | gl. 105,- |
| Cappuccino [Melk] | 49,- | 59,- | Bottega Petalo | |
| Caffe Latte [Melk] | 49,- | 59,- | Moscato dè Asti | fl. 745,- |
| + Sirup | 10,- | | | |



CITY Bar & Spiseri

D R I K K E

MINERALVANN

| | |
|---|------|
| Coca Cola - Coca Cola Zero – Fanta – Sprite | 65,- |
| Gazzosa - Søt Italiensk sitronbrus | 65,- |
| Aranciata - Italiensk appelsinbrus | 65,- |
| San Pelegrino Naturell | 65,- |
| San Pelegrino Aranciata - Appelsin | 75,- |
| San Pelegrino Aranciata - Rossa/ Blodappelsin | 75,- |
| San Pelegrino Aranciata - Limonata/Sitron | 75,- |

ALKOHOLFRI

| | | | | |
|--------------------------|---------|---|-----------|-------|
| Oddbird Blanc De Blaancs | GL 85,- | / | 0,75 L FL | 465,- |
| / Dom De La Prade Merlot | | | | |
| Eplemost Dyre Gård | | | 0,25 L FL | 85,- |

Ø L

| | |
|---|-------|
| Fredrikstad pils 0,4l [Bygg] | 109,- |
| Birra Moretti 0,4l [Bygg] | 125,- |
| Hansa IPA Spesial 0,4l [Bygg] | 129,- |
| Isbjørn (gluten free) 0,33l [Bygg] | 139,- |
| Kronenboirg Blanc 1664 0,33l [Hvete] | 149,- |
| Erdinger Hefe Weissbier 0,33l [Bygg, Hvete] | 145,- |
| Carlsberg 0,33l [Bygg] | 119,- |
| Carlsberg 0,33 l 0% [Bygg] | 82,- |
| Alkoholfri Juleøl 0% [Bygg] | 85,- |
| Greven's Pærecider | 129,- |
| Smirnoff Ice | 129,- |



CITY

Bar & Spiseri

D R I K K E

M U S S E R E N D E

| | | | |
|--------------------------------|-----------|-----------|--------|
| Mionetto Treviso Prosecco Brut | 135,- GL. | 0,75 L FL | 699,- |
| Mionetto Treviso Prosecco Brut | | 1,5 L FL | 1299,- |
| Mionetto Treviso Prosecco Brut | | 3 L FL | 2199,- |
| Mionetto Treviso Prosecco Rose | | 0,75 L FL | 625,- |
| Cremant de Limoux Les Graim | | 0,75 L FL | 759,- |

C H A M P A G N E

| | | | |
|------------------------------|--|------------|--------|
| Ayala Majeur Brut | | 0,75 L FL | 1145,- |
| Bollinger Spesial Cuvée Brut | | 0,373 L FL | 655,- |
| Bollinger Spesial Cuvée Brut | | 0,75 L FL | 1299,- |
| Bollinger Spesial Cuvée Brut | | 1,5 L FL | 1775,- |
| Bollinger Spesial Rosè Brut | | 0,75 L FL | 1459,- |

R O S E

| | | | |
|---------------------------|-----------|-----------|-------|
| Banfi Centine Rosè [IT] | 155,- GL. | 0,75 L FL | 759,- |
| Georg Breuer Rosè [DE] | 165,- GL. | 0,75 L FL | 795,- |

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY
Bar & Spiseri

D R I K K E

| | GL. | FL 0,75 L |
|---|-------|-----------|
| H V I T V I N | | |
| Husets Hvitvin [IT] | 135,- | 625,- |
| Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio [IT] | | 685,- |
| Antiche Terre Soave [IT] | 145,- | 709,- |
| Banfi La Pettegola Vermentino [IT] | | 859,- |
| B.io Cataratto Chardonnay Cecillia Vegansk [IT] | 175,- | 859,- |
| Poggio Alle Gazze Dell' Ornllaia [IT] | | 1789,- |
| Sancerre Frank Millet [FR] | | 859,- |
| Brochard Chablis [FR] | 173,- | 843,- |
| Domaine Bouchard Meursault [FR] | | 2179,- |
| Bouchard Pouilly Fuisse [FR] | | 1239,- |
| Andrè Goichot Chassagne - Montrachet Village [FR] | | 2169,- |
| Les Grès Chardonnay viognier [FR] | 139,- | 669,- |
| Dopff & Irion Riesling [DE] | 155,- | 745,- |
| Königmosel Riesling [DE] | 135,- | 625,- |
| Georg Breuer Riesling Sauvage [DE] | | 859,- |
| Alberino Deusa Nai [ES] | | 785,- |
| Castillo Di Molina Grand Reserve Chardonnay [CL] | | 799,- |
| Vinologist Chenin Blanc [SA] | | 755,- |
| Rabl Grüner Velentiner Löss [AT] | | 695,- |
| DESSERTVIN | | |
| Tesauro Recioto Valpolicella [IT] | 120,- | |
| Graham's 20 Years Old Tawny [PT] | 135,- | |
| Royal Tokajj Late Harvest [HU] | 105,- | |
| Bottega Petalo Moscato dè Asti [IT] | | 745,- |

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY
Bar & Spiseri

D R I K K E

| R Ø D V I N | GL. | FL 0,75 L |
|--|-------|-----------|
| Husets Rødvin [IT] | 135,- | 625,- |
| Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo [IT] | 142,- | 685,- |
| Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo [IT] | | 755,- |
| Placido Chianti [IT] | | 695,- |
| Banfi Chianti Classico [IT] | | 989,- |
| Banfi Brunello di Montalcino [IT] | | 1675,- |
| Fontanafredda Briccotondo Barbera [IT] | 154,- | 745,- |
| Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo [IT] | | 775,- |
| Fontanafredda Barolo Serralunga [IT] | | 1439,- |
| Borgogno Barbera d'Alba [IT] | 185,- | 899,- |
| Borgogno No Name [IT] | | 1339,- |
| Valpantena Torre del Falasco Valpolicella [IT] | | 675,- |
| Valpantena Torre del Falasco Ripasso della Valpolicella [IT] | 156,- | 755,- |
| Valpantena Torre del Falasco Amarone della Valpolicella [IT] | | 1195,- |
| Montecillo Reserva [ES] | | 899,- |
| Castillo di Molina Grand Reserva Cabernet Sauvignon [CL] | | 775,- |
| Gabriel Meffre Crozes Hermitage [FR] | | 999,- |
| Mud House Pinot Noir [NZ] | 170,- | 825,- |

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY

Bar & Spiseri

D R I K K E

K A F F E A V E C H

| | |
|------------------|-------|
| Espresso Martini | 175,- |
| Bitch Slap | 175,- |
| Irish Coffee | 165,- |
| Baileys Coffee | 140,- |

L I K Ø R

| | |
|------------------|-------|
| Sambuca | 125,- |
| Disaron Amaretto | 115,- |
| Baileys | 95,- |
| Cointreau | 125,- |

C O G N A C

| | |
|---------------------|-------|
| Braastad VS | 125,- |
| Braastad XO | 169,- |
| Hennesy VSOP | 179,- |
| Martell Cordon Blue | 325,- |

R O M

| | |
|--------------------------|-------|
| A H Riise Non Plus Ultra | 259,- |
| Plantation XO | 175,- |
| Brugal 1888 | 165,- |
| Eminente reserva | 179,- |

B R E N N E V I N

| | |
|---------------------------|-------|
| Pere Magloire Calvados xo | 155,- |
| Dartigalongue Armagnac xo | 185,- |
| Banfi Grappa Brunello | 182,- |
| Løyten Linie Aquavit | 135,- |
| Gammel Opland Aquavit | 135,- |

For utvidet barkart, snakk med din servitør.