



Spiseriets Lunsj

Alle retter

179,-

Skalldyrpasta

Spagetti med kamskjell, Argentinske villreker, blåskjell i hvitløk- & tomat saus

[Skalldyr, Bløtdyr,
G (hvete), Egg, Sulfitt]



Kyllingsalat

Kyllingfilet, roman salat, Caesar dressing, bacon, parmesan, semitørka cherrytomat & polenta krutonger

[Melk, Egg, Fisk, Sennep]

Husets Burger

Toppet med mozzarella, semitørka cherrytomat & hjemmelaget ketchup

[Egg, Melk, G (hvete)]

Dagens suppe

Serveres med focaccia
- Spør din servitør.

[Gulasjsuppe - Fiskesuppe - Minstronesuppe]

SANDWICH

Salami & stekt aubergine

Spianata piccante (italiensk salami), parmesankrem, stekt aubergine, artisjokkkrem & ruccola

[G (hvete), Melk]

Sopp & Mozzarella

Sautert sopp, syltet sennepsfro, majones, mozzarella & grillet surdeigsbrød

[G (hvete, rug), Melk, Sesam,
Egg, Sennep]

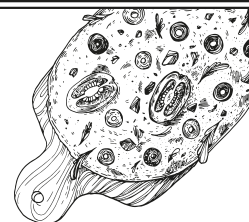
Spiseriets Club Sandwich

Grillet kyllingfilet servert på focaccia med pesto, bacon & mozzarella

[G (hvete), Melk, N (pinjekjerne)]



PINSA



Mortadella

Burrata, mortadella, pistasj & ruccola

[G (hvete), N (pistasj), Melk]

Parma

Mini mozzarella, parmaskinke, halvtørket cherrytomat & basilikum

[G (hvete), Melk]

ADD ON

Focaccia & Aioli 95,-

[G (hvete), Egg, Sennep]

Pommes & Aioli 69,-

[Sennep, Egg]

Aioli 35,-

[Sennep, Egg]

Bacon 35,-

— DESSERT —

Affogato 105,-

Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & Biscotti

[Melk, Egg, G (hvete), N (Mandel)]

Cannoli 95,-

Sjokoladedypet og fylt med appelsinkrem, servert med pistasj is og marengs

G (hvete), Egg, Melk, N (pistasj)

Sorbet 140,-

3 skjeer og bær

Sjokoladedrøm 145,-

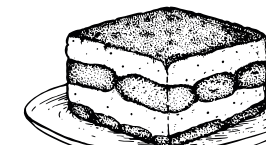
Sjokoladeganasj, vanilje is, pistasj, marengs & jordbærgelé

[Melk, Egg, G (hvete), N (pistasj)]

Tiramisu 155,-

Hjemmelaget klassisk Italiensk kake med mascarponekrem & savoiardikjeks

[Melk, Egg, G (hvete)]





Spiseriets Drikke

Mineralvann

Coca Cola/Coca Cola Zero/ Fanta/Sprite	72,-
Gazzosa - Søt Italiensk sitronbrus	75,-
Aranciata - Italiensk appelsinbrus	75,-
Sanpellegrino	75,-
Naturell/Appelsin/Blodappelsin/Sitron	



Alkoholfritt

Musserende - Blanc - Rosso	
☎ 105,- ☎ 0,75l 525,-	
Eplemost Dyre Gård fl 0,25l	89,-
Carlsberg 0,33l 0% [Bygg]	89,-
Muncholm Radler	89,-
Sitron/Bringebær & Sitron	

Øl & Cider

Fredrikstad pils 0,4l [Bygg]	122,-
Birra Moretti 0,4l [Bygg]	135,-
Hansa IPA Spesial 0,4l [Bygg]	139,-
Peroni Glutenfri 0,33l [Bygg]	145,-
Greven's Pærecider	131,-
Smirnoff Ice	131,-

Hvitvin

Husets [IT]
☎ 135,- ☎ 0,75l | 635,-

Domaine Bouchard Chablis [FR]
☎ 196,- ☎ 0,37l | 545,- ☎ 0,75l | 955,- ☎ 1,5l | 1890,-

Les Grès Chardonnay viognier [FR]
☎ 149,- ☎ 0,75l | 725,-

Rødvin

Husets [IT]
☎ 135,- ☎ 0,75l | 635,-

Fontanafredda Briccotondo Barbera [IT]
☎ 165,- ☎ 0,75l | 795,-

Borgogno Barbera d'Alba [IT]
☎ 196,- ☎ 0,75l | 955,-



KAFFE

	Enkel	Dobbel
Kaffe/Te/Espresso/ Americano	45,-	55,-
Cappuccino/Caffè Latte [Melk]	55,-	65,-
	+ Sirup 10,-	

Musserende & Champagne

Mionetto Treviso Prosecco Brut [IT]
☎ 135,- ☎ 0,75l | 745,- ☎ 1,5l | 1540,- ☎ 3l | 3425,-

Moët & Chandon Imperiale Brut [FR]
☎ 0,75l | 1075,- ☎ 1,5l | 2199,-

Veuve Clicquot Brut [FR]
☎ 0,75l | 1145,-

Rose

Tripplette Rose Rosè [FR]
☎ 155,- ☎ 0,75l | 885,- ☎ 1,5l | 1690,-

Georg Breuer Rosè [DE]
☎ 175,- ☎ 0,75l | 885,- ☎ 1,5l | 1695,-

