



mercado



SOMMERMENY

**SALAT MED CHILI- OG KORI-
ANDERRØKT LAKS, AGURK,
TOMAT OG RISTEDE KIKERTER.
SERVERES MED EN SURSØT
RØMMEDRESSING OG BRØD 179**

Salad with smoked salmon,
cucumber, tomato and roasted
chickpeas. Served with sweet'n
sour cream dressing and bread.

**SPANSKE GRILLSPYS MED
MARINERT SVINEFILET. SER-
VERES MED PITABRØD, SALAT,
AGURK OG TZATSIKI 189**

Pita bread with grilled pork
tenderloin, salad, tomato,
cucumber and tzatsiki.

**DAMPEDE BLÅSKJELL MED
FLØTE OG SAFRAN, SERVERES
MED GRILLET FOCACCIA 149**

Steamed mussels with saffron and
cream. Served with grilled focaccia.

**TORSKEFILET BAKT MED
MUHAMMRA, FLØTESAUS MED
SAFRAN, BLÅSKJELL,
ARTISJOKK, VÅRLØK OG
GULROT. SERVERES MED
SALTBAKTE POTETER 229**

Cod baked in muhammra with a
creamed mussel sauce, artichoke,
spring onion, carrot, saffron and
salt baked potatoes.

**GRILLSPYD AV KYLLING,
SERVERT MED DAGENS GRØNN-
SAKER, MOJOSAUS OG SALT-
BAKTE SMÅPOTETER 189**

Chicken skewers served with to-
days veggies, mojosauce and salt
baked potatoes.

**SALAT MED DAGENS UTVALG
AV GRILLEDE GRØNNSAKER
SERVERES MED HUMMUS-
DRESSING OG BRØD 169**

Salad with today's selection of
grilled veggies. Served with hum-
mus and bread.

**URTEGRILLET SQUASH
SERVERT MED PERLECOUS-
COUS, KIKERTER, GRØNNKÅL
OG MUHAMMRA 179**

Herb grilled squash served with
pearl couscous, chickpeas, kale
and muhammra.

**ROSMARINSTEKT YTREFILET
AV LAM SERVERT PÅ
PERLECOUSCOUS MED DAGENS
GRØNNSAKER OG SJYSAUS
TILSMAKT DIJONSENNEP 239**

Sirloin with rosemary served on
pearl couscous with today's veggies
and gravy with dijon mustard.

À LA CARTE

À LA CARTE TAPASRETTER TILGJENGELIG INNENDØRS FRA KLOKKEN 16.00

NON-MEAT

**HVITLØKSBAKT AUBERGINE
MED SPICY TOMATSAUS OG
PARMESANCREMÈ 69**

Garlic baked eggplant with spicy
tomato sauce and parmesan creme

**SPANSK OMELETT MED
POTETER OG LØK 59**

Spanish tortilla with potatoes
and onion

**GRILLET HALOUMI SERVERES
MED SALAT, SEMITØRKEDE
TOMATER OG BALSAMICO 79**

Grilled Haloumi served with salad,
semi dried tomatoes and balsamic
vinager

**FALAFFEL MED SPICY
YOGHURTSAUS 69**

Falaffel with spicy yoghurt sauce

**KREMET CHEVRE MED SORT
PEPPER. SERVERES MED
CHILIJAM, SURDEIGSCHIPS OG
HONNINGVALNØTTER 74**

Creamy chevre with a hint of Black
Pepper. Served with chili jam, sour
dough chips and walnuts in honey.

FERSK FOCACCIA MED AIOLI 39

Focaccia and aioli.

**PAPAS ARRUGADAS MED
RØD OG GRØNN MOJOSAUS
(GRANCAPOTETER) 49**

Papas Arrugadas with red and
green mojo sauce.

VEGAN

**URTEGRILLET SQUASH MED
PERLECOUSCOUS, KIKERTER,
GRØNNKÅL OG MUHAMMRA 69**

Herbgrilled squash with pearl cou-
sious, chickpeas, kale and Muhammra

KRYDREDE KIKERTER 49

Spicy chickpeas

HUMMUS 59

LEGG TIL PITABRØD / ADD PITA +29

**MUHAMMRA. PURÉ PÅ RØKT
PAPRIKA, VALNØTT OG
OLIVENOLJE 59**

Muhammra. Puré on smoked red
pepper, walnuts and olive oil.
LEGG TIL PITABRØD / ADD PITA +29

OLIVEN / OLIVES 49

SPRØSTEKT ARTISJOKK 59

Crispy artichoke

PIMIENTOS DE PADRON 54

THE SEA

**KLIPPFISKKROKETER
SERVERES MED
SITRONAIOLI OG DILL 59**

Bolinhos de bacalhao served with
lemon aioli and dill

**DAMPEDE BLÅSKJELL MED
FLØTE OG SAFRAN. SERVERES
MED GRILLET FOCACCIA 59**

Steamed mussels with cream and saf-
fron. Served with grilled focaccia.

**SPRØSTEKT CALAMARES
MED EN PIKANT TOMAT-
& PARMESANSAUS 69**

Crispy Calamared with a pikant
tomato and parmesan sauce.

**SCAMPI BAKES MED CHILI
OG HVITLØK OG SERVERES
MED FOCACCIA 79**

Scampi baked with chili and garlic.
Served with focaccia.

THE FARM

**ROSMARINSTEKT YTREFILET
AV LAM SERVERES PÅ
PERLECOUSCOUS MED DAGENS
GRØNNSAKER OG SJYSAUS
TILSMAKT DIJONSENNEP 119**

Sirloin with rosemary served
on pearl couscous with today's veggies
and gravy with dijon mustard

**GRILLET KYLLING MED MOJO-
SAUS, OG GRØNNSAKER 99**

Grilled chicken with Mojo Sauce
and veggies

**IBERICO MED GRILLEDE
GRØNNSAKER
OG SHERRYSAUS 129**

Preso Iberica with grilled veggies
and sherry sauce

CHARCUTERIE

**JAMON IBERICO
DE BELLOTA 75**

JAMON SERRANO 65

SWEET CORNER

**HUSETS GULROTKAKE
SERVERES MED BAKT HVIT
SJOKOLADE OG TOPPES MED
SØT RØMME 59**

Carrot cake served with baked white
chocolate and sweetened sour cream.

**MØRK SJOKOLADEGANACHE
SERVERT PÅ BROWNIEBUNN.
TOPPES MED HVIT
SJOKOLADEGANACHE MED
SALT KARAMELL 69**

Dark chocolate ganache served on
brownie. Topped with white chocolate
with salted caramel

**CREMÈ CATALAN, DEN
SPANSKE VERSJONEN AV
CREMÈ BRULEÈ, SMAKSATT
MED SITRUS**

OG STJERNEANIS. 109

Cremè Catalan with citrus
and star anis.

