

# CHARCUTERIE

**JAMON IBERICO DE BELLOTA** **75**

**JAMON SERRANO** **65**

# THE FARM

**RIBBESLIDERS (2 STK)** **99**  
Serveres med lettsyltet rødkål og sennepsmayo

Two pork rib sliders with pickled red cabbage and mustard mayo

INNEHOLDER SENNEP, EGG, HVETE & MELK

**GRILLET YTREFILET AV OKSE** **139**  
Serveres med jordskokkpuré, grillede grønnsaker, rødvins- og granatepleglaze

Sirloin of beef served with Jerusalem artichoke purée, grilled vegetables and pomegranate red wine glaze

INNEHOLDER MELK, SELLERI & SULFITT

**ROSMARINSTEKT YTREFILET AV LAM** **129**  
Serveres på perlecouscous med dagens grønnsaker og sjysaus med Dijonsennep

Lamb sirloin with rosemary served on pearl couscous with todays veggies and gravy with Dijon mustard

INNEHOLDER SENNEP, HVETE & SELLERI

**MARINERT KYLLING** **109**  
Serveres på myntecouscous med granateple og yoghurt dressing

Marinated chicken on mint couscous with pomegranate and yogurt dressing

INNEHOLDER HVETE, MELK & SULFITT

**FRITTGÅENDE IBERISK GRIS** **139**  
Med grillede grønnsaker og sherrysaus Iberico with grilled veggies and sherry sauce

INNEHOLDER SOYA, SESAM, SULFITT & SELLERI

**SKINKEKROKETTER** **69**  
Croquetas de Jamon

INNEHOLDER MELK, HVETE, EGG

**BACONDADLER** **79**  
Dates wrapped in bacon

**SPANSKE GRILLSPYD MED MARINERT SVINEFILET** **99**  
Med paprikasaus  
Spanish pork skewers with bell pepper sauce

INNEHOLDER SELLERI & SULFITT

## CHEF'S RECOMMENDATION

Vårt kjøkken setter sammen et utvalg av dagens anbefalinger.

Vegetar eller vegansk alternativ er også mulig

kr 349,- pr. pers / Minimum 2 stk. Må velges av alle på bordet.

# NON-MEAT

**HVITLØKSBAKT AUBERGINE** **69**  
Spicy tomatsaus og parmesancremé  
Garlic baked eggplant with spicy tomato sauce and parmesan creme

INNEHOLDER MELK

**SPANSK OMELETT MED POTETER OG LØK** **59**  
Spanish omelette with potatoes and onion

INNEHOLDER EGG

**FRITERT HALOUMI** **79**  
Serveres med salat, semitørkede tomater og balsamico  
Deep-fried haloumi served with salad, semi dried tomatoes and balsamic vinegar

INNEHOLDER MELK & SULFITT

**FALAFFEL MED SPICY YOGHURTSAUS** **69**  
Kan også serveres vegansk  
Falaffel with spicy yoghurt sauce. Available vegan

INNEHOLDER MELK & HVETE

**KREMET CHEVRE MED ET HINT AV SORT PEPPER** **74**  
Serveres med chilijam, surdeigs-chips og honningvalnøtter  
Creamy chevre with a hint of black pepper. Served with chili jam, sour dough chips and walnuts in honey

INNEHOLDER MELK, VALNØTT & HVETE

**FERSK FOCACCIA MED AIOLI** **39**  
Bread and aioli

INNEHOLDER HVETE & EGG

**PITABRØD** **29**  
Pita bread

INNEHOLDER HVETE, SESAM & EGG

**GRESK SALAT** **59**  
Greek salad

INNEHOLDER MELK & SULFITT

**PAPAS ARRUGADAS** <sup>(Grancapoteter)</sup> **49**  
Med rød og grønn mojosaus  
Papas Arrugadas with red and green mojo sauce

INNEHOLDER SELLERI & SULFITT

**HVITLØKSCHAMPIGNONER** **49**  
Garlic mushrooms

INNEHOLDER MELK

**URTEGRILLET SQUASH** **69**  
Med perlecouscous, kikerter, grønncål og Muhammara  
Herbgrilled squash with pearl couscous, chickpeas, kale and Muhammara

INNEHOLDER VALNØTTER, HVETE & SELLERI

**HUMMUS** **59**  
LEGG TIL PITABRØD / ADD PITA +29

INNEHOLDER SESAM

**SPRØSTEKT ARTISJOKK** **59**  
Crispy artichoke

INNEHOLDER SULFITT

# THE SEA

**GRAVET LAKS** **74**  
Med konjakk- og sennepssaus  
Cured salmon with cognac and mustard sauce

**KRABBEKROKETTER** **89**  
Med chili, ingefær, koriander og paprika. Serveres med sitronaioli  
Crab croquetas with chili, ginger, coriander and bell pepper. Served with lemon aioli

INNEHOLDER SKALLDYR, MELK, HVETE, EGG

**KLIPPFISKKROKETTER** **64**  
Serveres med sitronaioli og dill  
Bolinhos de bacalhau served with lemon aioli and dill

INNEHOLDER FISK, MELK, EGG, HVETE

**DAMPEDE BLÅSKJELL** **69**  
Med fløte og safran. Serveres med grillet focaccia  
Steamed mussels with cream and saffron.

Served with grilled focaccia

INNEHOLDER BLØTDYR, SULFITT, MELK

**SPRØSTEKT CALAMARES** **69**  
Med pikant tomat- og parmesansaus  
Crispy calamares with a spicy tomato and parmesan sauce

INNEHOLDER BLØTDYR, HVETE & MELK

**TORSKEFILET MED SAFRANSAUS** **99**  
Fløtesaus med safran, blåskjell, artisjokk, vårløk og gulrot  
Cod baked in muhammara with a creamed mussel sauce, artichoke, spring onion, carrot, and saffron

INNEHOLDER VALNØTT, MELK, FISK, SULFITT & BLØTDYR

**GAMBAS PIL PIL** **79**  
Scampi med chili og hvitløk. Serveres med focaccia  
Scampi with chili and garlic. Served with focaccia

INNEHOLDER SKALLDYR & HVETE

**MUHAMMARA** **59**  
Puré på røkt paprika, valnøtt og olivenolje  
Purée on smoked red pepper, walnuts and olive oil

LEGG TIL PITABRØD / ADD PITA +29

INNEHOLDER VALNØTT

**KRYDREDE KIKERTER** **49**  
Spicy chickpeas

**OLIVEN** **49**  
Olives

INNEHOLDER SULFITT

**PIMIENTOS DE PADRON** **54**

# PLATES TALLERKENRETTER

## VEGANBURGER

Med hummus, semitørket tomat, salat, agurk og papas arrugadas  
Vegan burger with hummus, semidried tomato, salad, cucumber and papas arrugadas

INNEHOLDER SESAM, SOYA, HVETE & SULFITT  
**169**

## SALAT MED CHILI- OG KORIANDERRØKT LAKS FRA REINHARTSEN

Agurk, tomat og ristede kikerter. Med sursøt rømmedressing og brød  
Salad with chili and coriander smoked salmon, cucumber, tomato and roasted chickpeas. Served with sour cream dressing and bread

INNEHOLDER FISK, MELK, SULFITT OG HVETE  
**179**

## MEDITERRANEAN CHICKEN SANDWICH

Focaccia fylles med kyllingfilet, paprika- og valnøttpurè, aioli, salat, agurk og semitørket cherrytomat. Serveres med småpoteter

Focaccia filled with chicken fillet, paprika and walnut puree, aioli, lettuce, cucumber and semi-dried cherry tomato.

Served with small potatoes

INNEHOLDER HVETE, VALNØTTER, EGG & SULFITT  
**189**

# SWEET CORNER

**OSTEKAKE** **83**  
Med multer

Cheesecake with cloudberries

INNEHOLDER SULFITT, HVETE & MELK

**HUSETS GULROTKAKE** **59**  
Serveres med bakt hvit sjokolade og toppes med søt rømme

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

INNEHOLDER HVETE, EGG, MELK & SOYA

**MØRK SJOKOLADEGANACHE SERVERES PÅ BROWNIEBUNN** **69**  
Toppes med hvit sjokoladeganche smaksatt med salt karamell

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

INNEHOLDER MELK, SOYA, EGG, HVETE

**CREMA CATALANA** **89**  
Den spanske versjonen av crème brûlée, smaksatt med sitrus og stjerneanis

Crema Catalana with sitrus and star anis

INNEHOLDER MELK & EGG

TAPAS

eado

EATING HOUSE

«THE SHARING  
OF FOOD IS LIKE  
BREAKING BREAD,  
IT'S VERY SYMBOLIC»

ROBERT IRVINE

## BEER & CIDER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| CB 0,5l                   | 98  |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| CB Lite 0,5l              | 98  |
| INNEHOLDER GLUTENFRI BYGG |     |
| CB Juleøl 6,5%            | 129 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Sol 4,5%                  | 92  |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Tiger Beer 5,0%           | 109 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Heineken 4,6%             | 92  |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Birra Moretti 4,6%        | 92  |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Nøgne Ø God Jul 8,5%      | 139 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Nøgne Ø Blonde 4,5%       | 109 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Nøgne Ø Wit 4,5%          | 106 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Nøgne Ø Pale Ale 6%       | 109 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Brewdog Punk IPA 5,6%     | 119 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Weihenstephaner 5,4%      | 139 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Bulmers 4,5%              | 129 |
| INNEHOLDER SULFITT        |     |
| Grevens Pærecider 4,7%    | 92  |
| INNEHOLDER SULFITT        |     |
| Hoopers Ginger Beer 4%    | 129 |
| INNEHOLDER SULFITT        |     |
| Eiker Økologisk Brown Ale | 119 |
| INNEHOLDER BYGG           |     |
| Eiker Økologisk Blond     | 119 |
| INNEHOLDER SULFITT        |     |

## SANGRIA

På rødvin, hvitvin eller cava 459

## NON-ALCOHOLIC

|  |     |
|--|-----|
| Nøgne Ø Julefri 0,33l                    | 62  |
| INNEHOLDER BYGG                          |     |
| Santa Clausthaler 0,33l                  | 62  |
| INNEHOLDER BYGG                          |     |
| Clausthaler 0,33l                        | 58  |
| INNEHOLDER BYGG                          |     |
| Nøgne Ø Stripped Craft 0,33l             | 62  |
| INNEHOLDER BYGG                          |     |
| Olden m/kullsyre 0,33l                   | 54  |
| Orginal eller Sitron                     |     |
| Mineralvann 0,4l                         | 54  |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite |     |
| CB Julebrus 0,33l                        | 54  |
| San Pellegrino 0,75l                     | 114 |
| Eplemost 0,33l                           | 54  |
| Appelsinjuice 0,33l                      | 54  |
| Aargang Askim 0,75l                      | 189 |
| Summerred eller Eple og aronia           |     |
| Ask Brygghus Ginger Beer 0,33l           | 69  |
| Balholm Eple/Bringeber 0,33l             | 62  |
| Balholm Eple/Rabarbara 0,33l             | 62  |

## KOMBUCHA

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Kombucha Grønn Te 0,33l | 69 |
| Kombucha Sør Sut Bærtur | 64 |

## RED WINE

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| <b>Cote du Rhône</b>                    |   |             |
| Rhône, Frankrike                        | 98/135/475  |             |
| <b>Biologik Terre Siciliane Rosso</b>   |  | 549         |
| Sicilia, Italia                         |   |             |
| <b>Cono Sur Organic Pinot Noir</b>      |  | 510         |
| San Antonio, Chile                      |   |             |
| <b>Marc Kreydenweiss Ansata</b>         |  | 630         |
| Languedoc Roussillon, Frankrike         |   |             |
| <b>Corte Giara Valpolicella Ripasso</b> |   | 110/157/549 |
| Veneto, Italia                          |   |             |
| <b>Tosalet Priorat Old Vines</b>        |   | 540         |
| Priorat, Spania                         |   |             |
| <b>Marques De Caseres Crianza</b>       |   | 520         |
| Rioja, Spania                           |   |             |
| <b>Borgogna Barolo</b>                  |   | 899         |
| Piemonte, Italia                        |   |             |

## PROSECCO

|                                  |   |            |
|----------------------------------|---|------------|
| <b>Giacondi Brut Prosecco</b>    |   | 98/135/475 |
| Veneto, Italia                   |   |            |
| <b>Castellblanc Organic Brut</b> |  | 500        |
| Cava, Spania                     |   |            |

## ROSÉ

|                                     |  |            |
|-------------------------------------|--|------------|
| <b>Côtes de Gascogne Colombelle</b> |  | 98/135/475 |
| Selection, Frankrike                |  |            |

## WHITE WINE

|  |   |             |
|--|---|-------------|
| <b>Côtes de Gascogne Tradition</b>           |   | 98/135/475  |
| Gascogne, Frankrike                          |   |             |
| <b>Biologik Terre Siciliane Pinot Grigio</b> |  | 540         |
| Sicilia, Italia                              |   |             |
| <b>Valpentina Torre del Falasco</b>          |  | 510         |
| Veneto, Italia                               |   |             |
| <b>Marc Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc</b>   |   | 570         |
| Alsace, Frankrike                            |   |             |
| <b>Domaine Louis Moreau Chablis</b>          |   | 120/170/595 |
| Burgund, Frankrike                           |   |             |
| <b>Deusa Nai Albarino</b>                    |   | 540         |
| Rias Baixas, Spania                          |   |             |
| <b>Soave Classico 2015, Tamellini</b>        |   | 495         |
| Veneto, Italia                               |   |             |
| <b>Franc Millet Sancerre</b>                 |   | 595         |
| Loire, Frankrike                             |   |             |

## CHAMPAGNE

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut</b> |  | 795  |
| Champagne, Frankrike                             |  |      |
| <b>Nicolas Feuillatte Palmes d'Or</b>            |  | 1999 |
| Champagne, Frankrike                             |  |      |

Alle våre viner inneholder sulfitt

OUR MENU CONSISTS OF  
SMALL COURSES MEANT  
TO BE SHARED

WE RECOMMEND  
CHOOSING 3-5  
COURSES PR. PERSON

MEZE

merc

SOCIAL EAT