

# THE FARM

**LAMMESLIDER** 119  
Serveres med mintyoghurt, muhammara og syltet rødløk  
Lamb slider with mint yoghurt sauce, Muhammara and pickled red onion  
INNEHOLDER HVETE, MELK, VALNØTTER & SULFITT

**MOUSSAKA MED KJØTTSAUS AV LAM OG AUBERGINE** 99  
Toppes med bechamel og ost  
Moussaka with lamb meat, eggplant and cheese  
INNEHOLDER MELK, SULFITT & HVETE

**SPICY CHORIZO** 50  
Serveres med chili- og urteolje  
Spicy chorizo with chili and herb oil  
INNEHOLDER SULFITT

**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** 50  
Serveres på myntecouscous med granateple og yoghurtdressing  
Marinated chicken on mint couscous with pomegranate and yogurt dressing  
INNEHOLDER HVETE, MELK & SULFITT

**FRITTGÅENDE IBERISK GRIS** 139  
Med grillede grønnsaker og sesam/sherrysaus  
Iberico, grilled veggies and sesame/sherry sauce  
INNEHOLDER SOYA, SESAM, SULFITT & SELLERI

**SKINKEKROKETTER** 50  
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 parmesancremè  
Kan også serveres vegansk  
Garlic baked eggplant with spicy tomato sauce and parmesan creme. Available vegan  
INNEHOLDER MELK

**SPANSK OMELETT MED POTETER OG LØK** 50  
Spanish omelette with potatoes and onion  
INNEHOLDER EGG

**FRITERT HALOUMI** 79  
Serveres med cherrytomater og estragonolje  
Deep-fried haloumi served with cherry tomatoes and tarragon oil  
INNEHOLDER MELK & SULFITT

**FALAFFEL MED SPICY YOGHURTSAUS** 50  
Kan også serveres vegansk  
Falaffel with spicy yoghurt sauce. Available vegan  
INNEHOLDER MELK & HVETE

**KREMET CHEVRE MED ET HINT AV SORT PEPPER** 50  
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

**HVITLØKSCHAMPIGNONER** 49  
Garlic mushrooms  
INNEHOLDER MELK

# VEGAN/SIDES

**URTEGRILLET SQUASH** 69  
Med perlecouscous, kikerter, grønnskål og Muhammara  
Herbgrilled squash with pearl couscous, chickpeas, kale and Muhammara  
INNEHOLDER VALNØTTER, HVETE & SELLERI

**PAPAS ARRUGADAS** (Grancapoteter) 49  
Med rød og grønn mojosaus  
Papas Arrugadas with red and green mojo sauce  
INNEHOLDER SELLERI & SULFITT

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

# THE SEA

**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** 50  
Serveres med sitronaioli og dill  
Bolinhos de bacalhau served with lemon aioli and dill  
INNEHOLDER FISK, MELK, EGG, HVETE

**DAMPEDE BLÅSKJELL** 50  
Med fløte og safran.  
Serveres med grillet focaccia  
Steamed mussels with cream and saffron. Served with grilled focaccia  
INNEHOLDER BLØTDYR, SULFITT, MELK

**SPRØSTEKT CALAMARES** 50  
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** 50  
Scampi med chili og hvitløk.  
Serveres med focaccia  
Scampi with chili and garlic. Served with focaccia  
INNEHOLDER SKALLDYR & HVETE

# CHARCUTERIE

**JAMON IBERICO DE BELLOTA** 75

**JAMON SERRANO** 65

**SPRØSTEKT ARTISJOKK** 59  
Crispy artichoke  
INNEHOLDER SULFITT

**MUHAMMARA** 50  
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  
INNEHOLDER SULFITT

**PIMIENTOS DE PADRON** 50

# 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  
189

**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 skogsbær  
Cheesecake with wild berries  
INNEHOLDER SULFITT, HVETE & MELK

**HUSETS GULROTKAKE** 50  
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

NYTTÅRSTILBUD  
2.-16. JANUAR

En mengde retter

kr 50,-

## BEER & CIDER

CB 0,5l	98
INNEHOLDER BYGG	
CB Lite 0,5l	98
INNEHOLDER GLUTENFRI 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 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

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	
San Pellegrino 0,75l	114
Eplemost 0,33l	54
Appelsinjuice 0,33l	54
Aargang Askim 0,75l	189
Summerred eller Eple og aronia	
Ask Bryggerhus Ginger Beer 0,33l	69
Balholm Eple/Bringebær 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>	
Veneto, Italia	110/157/549
<b>Tosalet Priorat Old Vines</b>	
Priorat, Spania	540
<b>Marques De Caseres Crianza</b>	
Rioja, Spania	520
<b>Borgogna Barolo</b>	
Piemonte, Italia	899

## PROSECCO

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

## ROSÉ

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

## WHITE WINE

<b>Côtes de Gascogne Tradition</b>	
Gascogne, Frankrike	98/135/475
<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>	
Alsace, Frankrike	570
<b>Domaine Louis Moreau Chablis</b>	
Burgund, Frankrike	120/170/595
<b>Deusa Nai Albarino</b>	
Rias Baixas, Spania	540
<b>Soave Classico 2015, Tamellini</b>	
Veneto, Italia	495
<b>Franc Millet Sancerre</b>	
Loire, Frankrike	595

## CHAMPAGNE

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

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