

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 89
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 109
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 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 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 59
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 YOGHURTTSAUS 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

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 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

CHARCUTERIE

JAMON IBERICO DE BELLOTA 75

JAMON SERRANO 65

SPRØSTEKT ARTISJOKK 59
Crispy artichoke
INNEHOLDER SULFITT

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
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
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 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 citrus 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	
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 Brygghus 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

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

PROSECCO

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

ROSÉ

Côtes de Gascogne Colombelle	
Selection, Frankrike	98/135/475

WHITE WINE

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

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut	
Champagne, Frankrike	795
Nicolas Feuillatte Palmes d'Or	
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