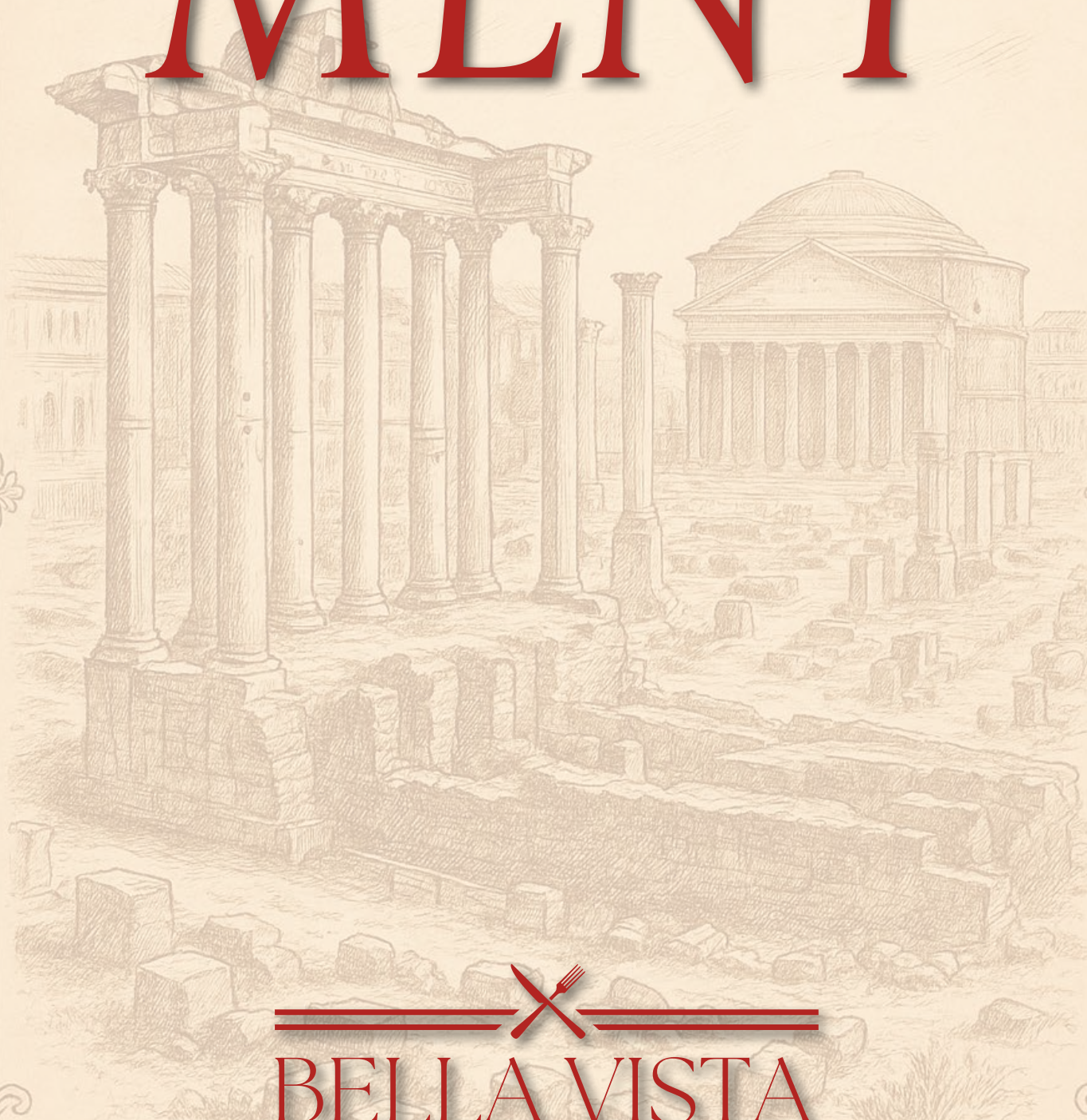


MENY




BELLA VISTA

RESTAURANTS



ANTIPASTI & FORRETTER

Nyt som en forrett eller sett sammen flere småretter for en spennende sharing opplevelse med autentiske smaker fra Italia

Taglieri di Formaggi 269,-

Ostefat med Parmigiano reggiano, gorgonzola, taleggio, ristet italiensk landbrød, fiken marmelade, karamelliserte valnøtter og druer

Cheese platter with Parmigiano reggiano, gorgonzola, taleggio, toasted bread, fig marmalade, caramelized walnuts and grapes

H, M, SF, VL

Taglieri di Salumi 289,-

Spekefat med Salame Ventricina, Prosciutto di Parma, Salame Milano, pesto Genovese, ristet italiensk landbrød, oliven og aioli

Cold cut platter with Salame Ventricina, Prosciutto, Salame Milano, Pesto Genovese, toasted bread, olives and aioli

H, M, E, SF, CH

Focaccia Rosmarino 114,-

Hjemmelaget focaccia, serveres med Pesto Genovese og aioli

Homemade focaccia, served with Pesto Genovese and aioli

H, M, E, CH

Olive Marinate 114,-

Marinerte sorte, grønne og røde oliven fra Sicilia og Puglia

Marinated black, green and red olives from Sicily and Puglia

SF

Bruschetta ai Pomidorini | con Parma 179,- | 209,-

Ristet italiensk landbrød toppet med ricottakrem, en klassisk tomatblanding og crema di balsamico | med Prosciutto di Parma

Toasted Italian bread topped with ricotta cream, a classic tomato mix and balsamic glaze | With Prosciutto di Parma

H, M, SF, SEN

Carpaccio di Manzo 259,-

Finskåret okseindrefilet, ricottakrem, parmesan, trøffelolje, pinjekjerner, rucola og crema balsamico

Thinly sliced beef tenderloin, ricotta cream, parmesan, truffle oil, pine nuts, rucola and balsamic glaze

M, SF

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose/ E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

Scampi all'Aglio 239,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron
ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon
H, M, SK, SF

Skogsoppsuppe (liten | stor) 179,- | 249,-

Kremete skogsoppsuppe med bacon. Serveres med hjemmelaget focaccia
Creamy mushroom soup with bacon. Served with homemade focaccia
H

BURGERS & SALATER

Insalata di Cesare 269,-

Marinert kyllingfilet, romano salat, sprøstekt bacon, krutonger, rødløk, tomater, parmiggiano reggiano, hjemmelaget cæsardressing. Serveres med hjemmelaget focaccia
Marinated chicken romaine lettuce, crunchy bacon, croutons, red onion, tomatoes parmigiano reggiano, homemade cæsardressing. Served with homemade focaccia
H, M, E, F, SEN

Insalata Caprese | Con Parma 199,- | 229,-

Mozzarella di Bufala, biffomat, basilikum, pesto Genovese, crema di balsamico | With Prosciutto di Parma.
Mozzarella di Bufala, beef tomatoes, basil, pesto Genovese, balsamic glaze | With prosciutto di Parma.
M, SF, CH

Alle burgere serveres med pommes bistro og hjemmelaget aioli.
All burgers are served with pommes bistro and homemade aioli.

Burger Caprese 289,-

Burger av anguskjøtt, mozzarella di bufala, biffomat, aioli, pesto Genovese, crema di balsamico og rucola
Angus beef burger, mozzarella di bufala, beef tomato, aioli, Pesto Genovese, balsamic cream and rucola
H, M, E, SF, CH

Burger Gorgonzola 299,-

Burger av anguskjøtt, bacon, karamellisert løk, Gorgonzola, rucola og aioli
Angus beef burger, bacon, caramelized onion, Gorgonzola, rucola and aioli
H, M, E

Burger Americano Grande 359,-

Dobbel burger av anguskjøtt, bacon, cheddar, BBQ dressing, biffomat, løk og syltet agurk
Double Angus beef burger, bacon, cheddar, BBQ dressing, beef tomato, onion and pickles
H, M, E, SEN

Burger Classico 289,-

Burger av anguskjøtt, salat, biffomat, rødløk, husets dressing og cheddar
Angus beef burger with lettuce, beef tomato, red onion, house dressing and cheddar
H, M, E, SEN

HOVEDRETTER

Filetto di Cervo 489,-

Hjortefilet, ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og viltsaus

Venison, oven-baked potatoes, seasonal vegetables and a cream sauce

Controfiletto di Manzo 459,-

Grillet norsk ytrefilet med ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og soppsaus

Grilled Norwegian beef sirloin with oven-baked potatoes, seasonal vegetables and a mushroom sauce

Saltimbocca di Pollo 379,-

Marinert kyllingfilet fylt med basilikum og ricottakrem, surret i Prosciutto di Parma, ovnsbakte poteter, grillede grønnsaker og en basilikumsaus

Marinated chicken filet stuffed with basil and ricotta cream, wrapped in Prosciutto di Parma, oven-baked potatoes, grilled vegetables and a basil sauce

M

Merluzzo al Forno 399,-

Ovnsbakt torsk med parmesan crunch, ovnsbakte poteter og en chorizo-salsa

Oven baked cod with parmesan crunch, served with oven-baked potatoes and a chorizo salsa

F

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose/ E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

PASTA

Arrabbiata con Scampi 289,-

Tagliatelle pasta med ASC-sertifiserte scampi i spicy Arrabbiatasaus

Tagliatelle pasta with ASC-certified scampi in a spicy Arrabbiata sauce

H, E, SK, SF

Pollo Genovese 289,-

Tagliatelle pasta med kylling, cherrytomater og oliven i en kremet pestosaus

Tagliatelle pasta, chicken, cherry tomatoes and olives in a creamy pesto sauce

H, M, E, SF

Manzo e Gorgonzola 289,-

Tagliatelle pasta med kremet gorgonzolasaus, biff og skogsoppsblanding

Tagliatelle pasta in a creamy gorgonzola sauce, beef and mushrooms

H, M, E

Gnocchi e Salsiccia 289,-

Gnocchi med salsiccia, serveres i en kremet Sugo di Pomodoro, en langtidskokt tomat og basilikumsaus

Gnocchi with saliccia. Served in a creamy Sugo di Pomodoro, a slowcooked tomato and basil sauce

H, M, E, SF

Parmigiana di Melanzane 289,-

Auberginegrateng med tomat, basilikum, mozzarella og parmesan - en klassiker fra Sør-Italia

Eggplant gratin with tomato, mozzarella and parmesan - a classic from Southern Italy

M, SF, SEN

Risotto ai Finferli 279,-

Kantarellrisotto med parmigiano reggiano og chorizo

Chanterelle risotto with parmigiano reggiano and chorizo

M

Alle våre porsjonspizzaer, unntatt Calzone, kan lages glutenfri (+ NOK 40,- tillegg)

All our portion pizzas, excluding Calzone, can be made gluten free (+ NOK 40,-)

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

PIZZA ROSSE

Margherita 199,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og basilikum

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and basil

H, M, SF

Parma 299,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, San Marzano tomat, rucola og crema di balsamico

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di bufala, Prosciutto di Parma, San Marzano tomatoes, rucola and balsamic glaze

H, M, SF

Capricciosa 259,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, sopp og oregano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, mushrooms and oregano

H, M, SF

Milano 269,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, San Marzano tomat, rucola og crema di balsamico

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, San Marzano tomatoes, rucola and balsamic glaze

H, M, SF

Diavola 264,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Salame Ventricina, rødløk og parmigiano reggiano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Ventricina, red onion and parmigiano reggiano

H, M, SF

Carni 284,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, marinert biff, Salame Milano og pancetta

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, marinated beef, Salame Milano and pancetta

H, M, SF

Manzo 289,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, marinert biff, salsiccia, løk, sopp og béarnaisesaus

Tomato sauce, mozzarella, marinated beef, salsiccia, onion, mushrooms and béarnaise sauce

H, M, E, SF, SEN

Calzone 254,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto og oregano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto and oregano

H, M, SF

PIZZA BIANCHE

Quattro Formaggi 274,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, parmigiano reggiano, gorgonzola og taleggio
White sauce, mozzarella Fior di Latte, parmigiano reggiano, gorgonzola and taleggio
H, M

Pollo. 274,-

Hvit saus, marinert kyllingfilet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, parmigiano reggiano og oliven
White sauce, marinated chicken filet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, parmigiano reggiano and olives
H, M, CH

Salsiccia e Patate Rosmarino 279,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, salsiccia, ovnsbakte poteter
White sauce, mozzarella Fior di Latte, salsiccia, oven-baked potatoes
H, M, E

Tartufo 274,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, tartufo Salame, sopp og trøffelolje
White sauce, mozzarella Fior di Latte, tartufo Salame, mushrooms and truffle oil
H, M

Ai Fichi 279,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, fiken marmelade, gorgonzola, rucola, prosciutto di Parma og crema di balsamico
White sauce mozzarella Fior di Latte, fig marmelade, gorgonzola, rucola, prosciutto di Parma and balsamic glaze
H, M, SF

Nduja 274,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Nduja fra Calabria, løk ricottakrem, oliven og rucola
White sauce, mozzarella Fior di Latte, Nduja from Calabria, onion, ricotta cream, olives and rucola
H, M, E, SF

Mare e Monti 289,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, ASC-sertifiserte scampi, Nduja fra Calabria, rød løk og rucola
White sauce, mozzarella Fior di Latte, ASC-certified scampi, Nduja from Calabria, red onion and rucola
H, M, SK

Calzone Milano. 254,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano og oregano
White sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano and oregano
H, M

STOR SICILIANSK PIZZA

Grande Ventricina 359,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og Salame Ventricina

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and Salame Ventricina

H, M, SF

Grande Margarita 329,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomater og basilikum

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomatoes and basil

H, M, SF

Grande Manzo 379,-

Hvit saus, marinert biff, mozzarella Fior di Latte, rødløk og béarnaise

Tomato sauce, marinated beef, mozzarella Fior di Latte, red onion and béarnaise sauce

H, M, E, SF, SEN

Grande San Milano 369,-

Hvit sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, rødløk, oliven og San Marzano tomater

White sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, red onion, olives and San Marzano tomatoes

H, M, SF

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

BAMBINO / BARNEMENY

Pizza Margarita 139,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte

Tomato sauce, mozzarell'a Fior di Latte

H, M, SF

Pizza med skinke 159,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto

H, M, SF

Pizza med Salame 159,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano

H, M, SF

Burger Bambino 169,-

Burger av oksekjøtt med salat, cheddarost og husets dressing. Serveres med pommes bistro og aioli

Beef burger with salad, cheddar cheese and house dressing. Served with pommes bistro and aioli

H, M, E, SEN

Gelato 59,-

En kule italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade, salt karamel, pistasj, jordbær eller mango

A scoop of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, salt caramel, pistachio, strawberry or mango

M, PS

Brownie 99,-

Hjemmelaget brownie med italiensk gelato og sjokoladesaus

Homemade brownie with Italian gelato and chocolate sauce

H, M, E

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasj nøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

DOLCE / DESSERT

Dolcetto al Cioccolato 164,-

Hjemmelaget brownie med italiensk gelato og sjokoladesaus

Homemade brownie with Italian gelato and chocolate sauce

H, M, E

Tiramisu 159,-

Savoiardikjeks dyppet i kaffe med mascarpone mousse

Saviardi cookies dipped in coffee with mascarpone mousse

H, M, E

Gelato 139,-

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade, salt karamell, pistasj, jordbær eller mango

Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, salt caramel, pistachio, strawberry or mango

M, PS

Affogato al Caffè 109,-

En kule italiensk vaniljeis toppet med espresso

A scoop of vanilla gelato topped with espresso

M

TILBEHØR

Rømmedressing / Sour cream dressing (M) 35,-

Aioli (M, E) 35,-

Béarnaise (M, E, SEN) 40,-

Viltsaus/Soppsaus / Cream sauce / Mushroom sauce (M) 40,-

Pesto Genovese (M, CH) 35,-

Ekstra ost / Extra cheese (M) 40,-

Ekstra vegansk ost / Extra vegan cheese 45,-

Glutenfri pizzabunn / Gluten free pizza 40,-

Ekstrakjøtt eller scampi / Extra meat or scampi (SK). 44,-

Pommes bistro 64,-

VINKART




BELLA VISTA

RESTAURANTS

MUSSERENDE

Serenello Prosecco DOC 599,- / 124,-

Glera | Veneto, Italia

Lys strågul vin med grønne toner. Livlig perlage og intense dufter av hvite blomster og gyllent eple.

Smaken er frisk, elegant og myk med god intensitet

Mionetto Treviso Prosecco Brut 649,- / 134,-

Glera | Veneto, Italia

Lys strågul. Ung, fruktig og med preg av pære og sitrus. Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, og et hint av urter

Champagne Cattier Brut Icône 1349,-

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Champagne, Frankrike

En kompleks aroma av modne epler, sitrus, hvite blomster og brioche. På smaken er den frisk balansert, med fine bobler og en lang avslutning

Bottega Prosecco Brut DOC 749,-

Glera | Veneto, Italia

Lys strågul med gyldne streif. Fruktig duft med florale toner. Frisk og elegant med behagelig syre

Mionetto 0.0% 349,-

Glera, Garganega, Trebbiano | Veneto, Italia

Lys gul. Fruktig og god sødme, preg av eple og sitrus. Alkoholfritt

HVITVIN

Molino a Vento Pinot Grigio 589,- / 124,-

Nerello Mascalese | Sicilia, Italia

En delikat duft av grønne epler, pærer og sitrus. Frisk og balansert smak med litt syre og fruktig avslutning

OMA Trebbiano d'Abruzzo 599,- / 129,-

Abruzzo | Abruzzo, Italia

Lett og frisk hvitvin fra Abruzzo regionen i Italia. Den har milde aromaer av sitrus og hvite blomster, med en rent og balansert avslutning

OMA Pfalz Riesling 699,-

Riesling | Pfalz, Tyskland

Frisk og fruktig Riesling vin fra Pfalz i Tyskland. Vinen har en delikat balanse mellom syre og sødme, med aromaer av sitrus, grønne epler og et hint av mineralitet

Sancerre Blanc Les Pierblancs 799,-

Sauvignon Blanc | Loire, Frankrike

Sitrus og tropiske toner i duften, med en frisk smak av sitrus og hint av pasjonsfrukt. En syrlig og lang avslutning

ROSEVIN

Rambla Born Rose 639,- / 129,-

Grenache, Tempranillo | Catalonia, Spania
Friske røde frukter med god syre. En lang og fruktig avslutning

RØDVIN

Molino a Vento Nero d'Avola 629,- / 134,-

Nero d'Avola | Sicilia, Italia
En intens aroma av mørke bær kombinert med et hint av krydder og sjokolade.
En rund smak med myke tanniner og god fruktighet

OMA Rosso 659,- / 139,-

Barbera, Nebbiolo, Dolcetto | Piemonte, Italia
Fruktig og ungdommelig, preg av modne mørke bær, krydder og blomster.
Saftig fylde og friskhet, smaken har et preg av kirsebær, krydder og urter

Levorato Valpolicella Classico 899,-

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | Veneto, Italia
En rik aroma av mørke bær, tørkede frukter og krydder.
Med en kompleks smak og og myke tanniner og en lang, varm avslutning

Barolo Bricco San Pietro 1199,-

Nebbiolo | Piemonte, Italia
En aroma av mørke bær, og friske blomst. Med god fylde og faste tanniner

Levorato Amarone della Valpolicella 1425,-

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | Veneto, Italia
Med en aroma av tørkede bær og krydder, og en fylldig og lang smak med rikelige tanniner og en frisk avslutning

OMA Langhe Nebbiolo 799,-

Nebbiolo | Piemonte, Italia
Elegant og aromatisk med duft av roser, moreller og lakris. Tørr og strukturert med god lengde

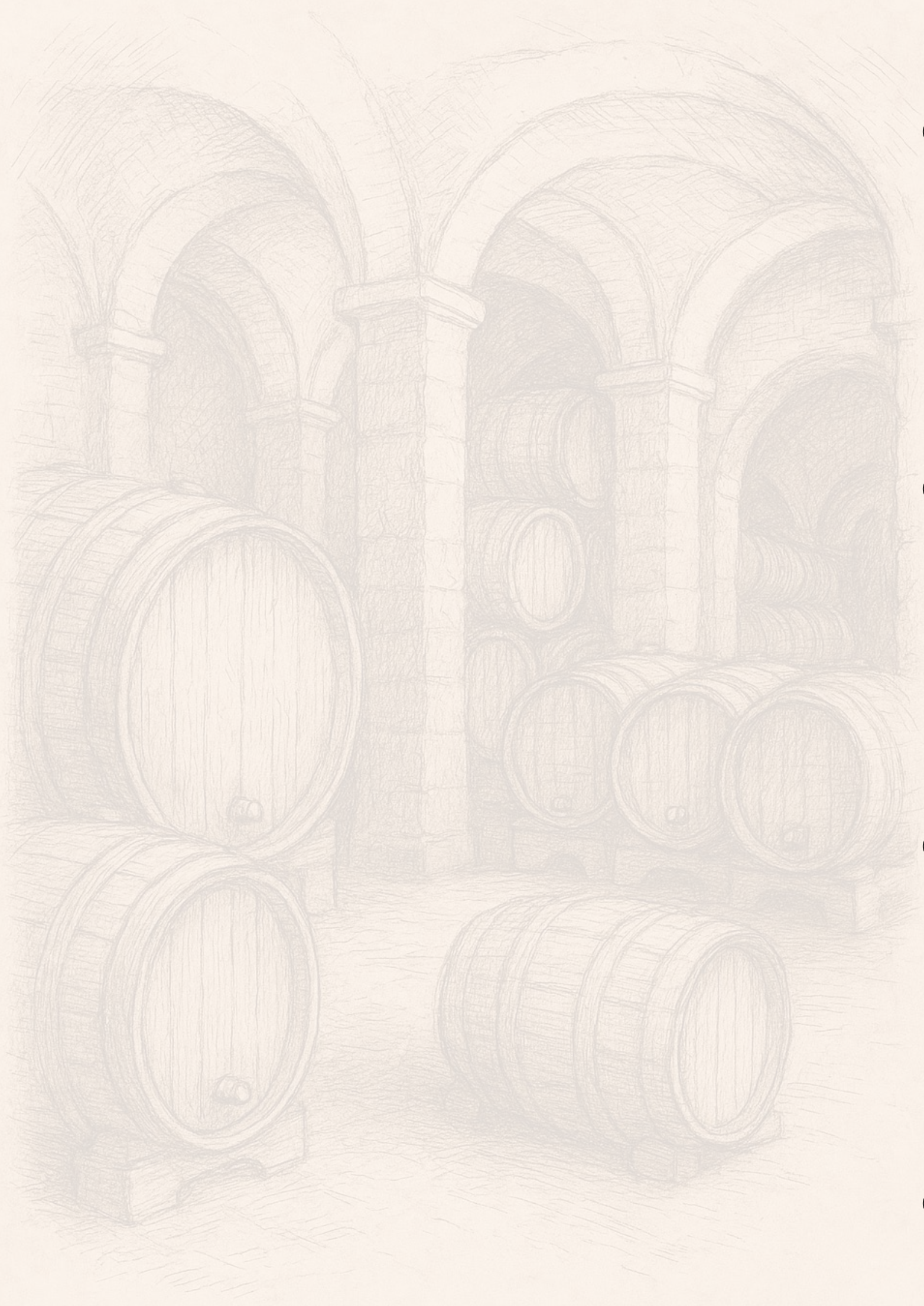
NORSK RØDVIN

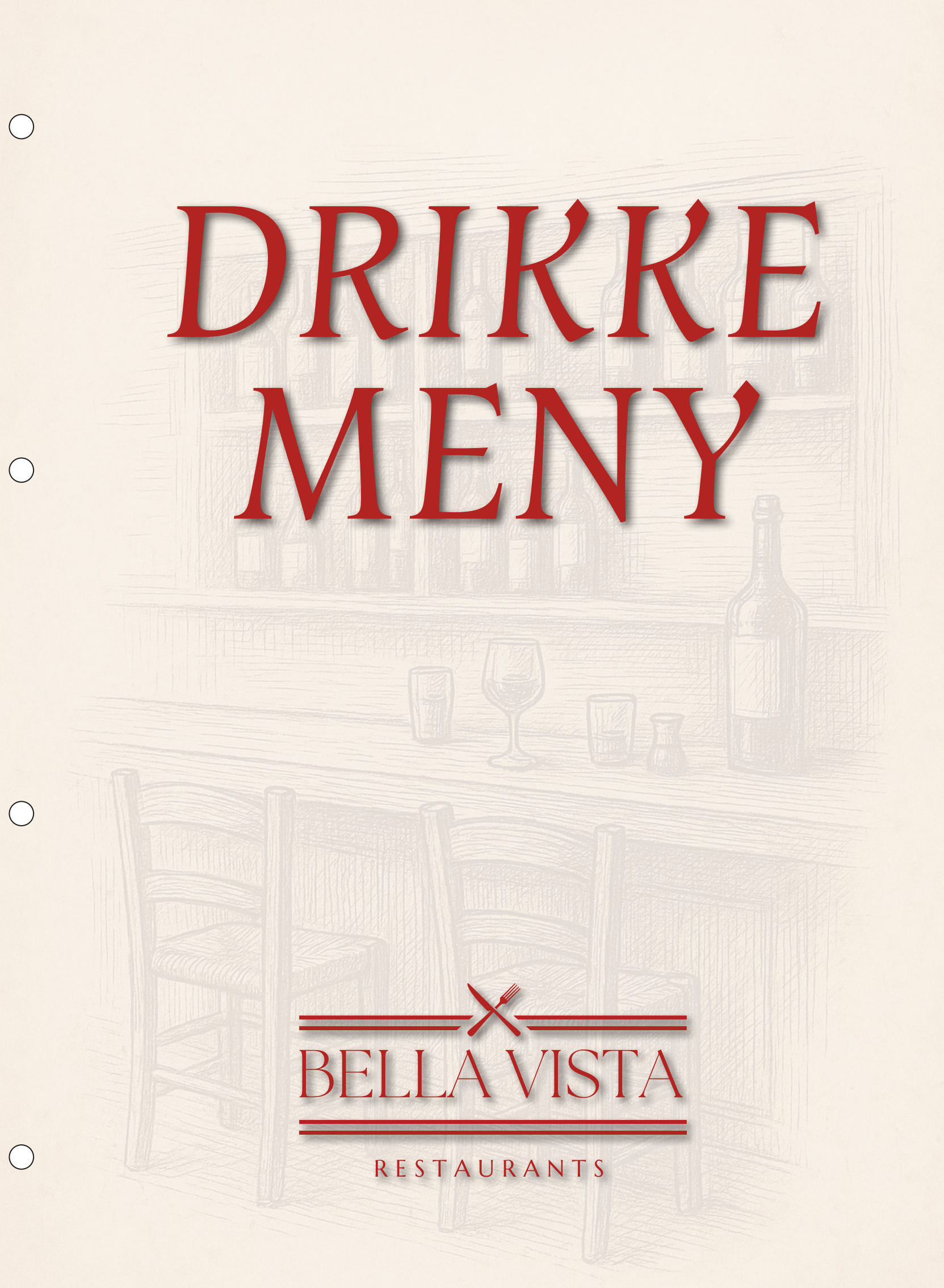
Levende Vin Pioner Syrah 839,-

Syrah | Norge
En naturlig levende vin uten sulfitter, håndlaget i Norge. Aroma av mørke bær, oliven og krydder.
Fylldig og strukturert med myke tanniner og en fin avslutning

Levende Vin Pioner Cabernet Franc 839,-

Cab. Franc | Norge
En naturlig levende vin uten sulfitter, håndlaget i Norge. Intens aroma av røde bær, krydder og urter.
Fylldig smak med myke tanniner og en balansert avslutning





DRIKKE MENY



BELLA VISTA

RESTAURANTS

APERITIVO

Negroni 149,-

Gin, Campari, rød vermouth

Aperol Spritz 149,-

Aperol, prosecco, soda

SF

Shirley Temple 69,- (Alkoholritt)

Eplemost, grenadine, sitron, soda

DIGESTIVES & LIKØRER

Fernet Branca 109,-

Drambuie 104,-

Sambuca 109,-

Bailey's Irish Cream 99,-

Kahlua 99,-

Jägermeister 109,-

Fireball 109,-

Gammel Dansk 114,-

BRENNEVIN

Grappa

Poli Grappa di Moscato 119,-

Allegrini di Amarone 209,-

Whiskey

Glenmorangie The Original 139,-

Lagavulin 16 Years 259,-

Dalwhinnie 15 Years 149,-

Bulleit Bourbon 139,-

Cognac

Braastad VS 129,-

Braastad XO 144,-

Akevitt

Løiten Linie 104,-

Gammel Oppland 114,-

Bareksten 104,-

Tequila

Jose Cuervo Silver 104,-

Patron Silver 145,-

Patron Añejo 155,-

ØL & CIDER

San Miguel Draft 0,25 79,- (B)

San Miguel Draft 0,4 109,- (B)

Castello Draft 0,4 109,- (B)

San Miguel Glutenfri 0,33 119,-

Crabbies Ginger Beer 0,33 119,- (SF)

Founders All Day IPA 0,33 124,- (H, B)

Hofbräu Münchner Weisse 0,5 149,- (H, B)

Lager 63 0,33 109,- (B)

Z-Cider Mango 114,-

Z-Cider Peach 114,-

San Miguel 0.0% (Alkoholritt) 79,- (B)

COCKTAILS

Old Fashioned 149,-

Bourbon, sukker, Angostura Bitters

Amaretto Sour 149,-

Amaretto, sitron, sukker, eggehvide (E)

Whiskey Sour 159,-

Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvide (E)

Tom Collins 149,-

Gin, lime, sukker, soda

Vesper Martini 149,-

Gin, vodka, Lillet Blanc, sitron

Moscow Mule 159,-

Vodka, lime, ingefærol

GIN & TONIC

Klassisk GT 149,-

Bottega Bancur Gin, tonic, sitron

Rosemary GT 169,-

Tanqueray no.10 Gin, tonic, rosmarin, sort pepper

Cucumber GT 169,-

Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper

Sevilla GT 155,-

Tanqueray Sevilla Gin, tonic, rosépepper, appelsin

Pink GT 149,-

Gordon's Pink Gin, Russian, sitron

KAFFEDRINKER

Espresso Martini 149,-

Espresso, kaffelikør, sukker

Irish Coffee 139,-

Whiskey, kaffe, sukker, fløte (M)

Bailey's Coffee 139,-

Bailey's Irish Cream, kaffe (M)

White Russian 149,-

Vodka, kaffelikør, fløte (M)

MOCKTAILS (ALKOHOLFRITT)

Shirley Temple 69,-

Eplemost, grenadine, sitron, soda

KAFFE

Espresso 49,-

Americano 49,-

Kaffe Latte 59,-

Cappucino 59,-

Caffe Macchiato 54,-

Caffe Filtro 34,-

Te 32,-

Extra sirup 6,-

MINERALVANN

Coca Cola 0,33 56,-

Coca Cola uten sukker 0,33 56,-

Fanta Appelsin 0,33 56,-

Sprite 0,33 56,-

Askim eplemost 0,33 59,-

Askim bringebærsaft 0,33 59,-

Iste Fersken 0,35 64,-

San Pellegrino 0,25 56,-

San Pellegrino 0,75 99,-

San Pellegrino Limonata 0,2 59,-

San Pellegrino Aranciata Rossa 0,2 59,-

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose/ E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

