

MAT

FROKOST 10:00 - 11:30

ALPIN FROKOST

2 egg, bacon, lokal pølse, fransk brød, juice og kaffe

allergener: hvete, egg, melk, sulfitter, nøtter

178,-

PANNEKAKER MED BLÅBÆR

2 pannekaker server med blåbærsyltetøy

allergener: hvete, egg, melk

78,-

WEEKENDS *

EGG BENEDICT

velg mellom

- 2 egg, hollandaise sause, laks, avocado, rugbrød
- 2 egg, hollandaise saus, bacon, briochebrød

169,-

LUNSJ

11:30 - 16:00 (11:30 - 16:30)

TOMATSUPPE

Vår berømte tomatsuppe tilsmakt basilikum, toppes med rømme, pinjekjerner og ruccula. Serveres med fersk brød

allergener: selleri, sulfitt, melk

159,-

TYRIHANS CLUB

Trippel Sandwich med fransk landebrød, aioli, tomat, agurk, rødløk, kylling og bacon.

allergener: hvete, soya, egg, sulfitt, nøtter

198,-

SKAGENSANDWICH

Skagenrøre laget med reker, krepsehaler, majones, rømme, rødløk, paprika og urter. Serveres på lokalt rugbrød med aioli, tomat,

allergener: hvete, egg, sennep, skalldyr, melk, nøtter, sulfitt

229,-

SKAGENSSALAT

Skagenrøre laget med reker, krepsehaler, majones, rømme, rødløk, paprika og urter. Serveres på salat med fransk dresseing og sitron.

allergener: hvete, egg, sennep, skalldyr, melk, sulfitt

229,-

CÆSARSALAT

Kylling, bacon, krutonger, romanosalat, cæsardressing, rødløk og høvlet parmesanost.

allergener: sennep, egg, sulfitt, hvete, fisk, soya, melk

198,-

PASTA PESTO

Hjemmelaget pesto, pasta, ruccula og parmesan

allergener: egg, melk, hvete, pinjekjerner

189,-

TYRIHANSPØLSE MED POTETSTAPPE

2 stk pølser fra Annis pøsemakeri, servert med potetstappe, grov sennep, tyttebær og løksaus

allergener: hvete, selleri, soya, egg, sulfitt, nøtter

198,-

PASTA BOLOGNESE

Hjemmelaget kjøttragu av høyrygg, svin, selleri, gulrøtter, løk og tomater. Toppes med parmesan og ruccula. Serveres med foccacia.

allergener: hvete, selleri, soya, egg, sulfitt, nøtter

189,-

TAPASFJØL

Diverse spekepølser fra Anni`s, norske oster. Serveres alltid med godt brød og aioli.

allergener: hvete, selleri, soya, egg, sulfitt, nøtter

219,-

FOCCACIA OG AIOLI

Hjemmelaget foccaciabrød med hjemmelaget aioli og kalamata oliven.

allergener: hvete, sulfitt, egg, sennep.

78,-

DAGENS LUNSJ weekends

DAGENS PAI

Spør vår servitør hva som er dagens og hva den inneholder

DAGENS RETT

Minst en av rettene er vegetar

DAGENS SUPPE

Dagens servere helger og ferier

BARN Mindre porsjon av voksen

PASTA BOLOGNESE

129,-

TOMATSUPPE

99,-

PØLSE OG POTETSTAPPE

129,-

PIZZA

Serveres i helger og ferier

MENY 12:00

BAMBINI

Ost, tomatsaus, skinke
HVETE, MELK, SULFITTER

179,-

PIZZA PEPPERONI

Ost, tomatsaus, pepperoni
HVETE, MELK, SULFITTER

179,-

PIZZA MARGHARITA

Ost, tomatsaus, tomater, basilikum
HVETE, MELK, SULFITTER

170,-

PIZZA CAPRICCIOSA

Ost, tomatsaus, skinke, sopp, løk,
kalamataoliven, artisjokk,
HVETE, MELK, SULFITTER

209,-

PIZZA PARMA

Ost, tomatsaus, parmaskinke, pesto
Toppes med ruccula og parmesan.
HVETE, MELK, SULFITTER

219,-

DAGENS PIZZA

Spørhva vi serverer som dagens pizza.
HVETE, MELK, SULFITTER

209,-

PIZZA AUBERGINE OG SQUASH

Tomatsaus, mozzarella, aubergine,
squash, rosmarin, hvitløk, parmesan
HVETE, MELK, SULFITTER

189,-

QUATTRO FORMAGGIO

4 oster, raclette, blåmuggost, chevre og
mozzarella
HVETE, MELK, SULFITTER

198,-

PIZZA FUNGHI

Tomatsaus, ost, sopp
HVETE, MELK, SULFITTER

179,-

TOSCANA

Tomatsaus, ost, spinat, salsiccia
pølse fra Italia
HVETE, MELK, SULFITTER

209,-

EXTRAS

RØMMEDRESSING

30,-

RUCCULA

20,-

GLUTENFRI

10,-

PARMA

30,-

TAKE AWAY

Alle pizzaer kan lages som take away. Enten som
ferdig stekte eller halvsteekte.

VINER

HVITT

La Segreta Bianco

Planeta

495,-

Sancerre Blanc AOC

Dominique Roger

765,-

Chablis Per Aspera

Charly Nicole

725,-

Südtiroler Riesling DOC

San Michele Appiano

745,-

Haute-Côtes de Baune AOC

Domaine Henri Delagrange

798,-

Grüner Veltliner

Josef Ehmoser

645,-

Pouilly Fume

Jean Pabiot et Fils

842,-

Sancerre Grand Reserve

Henri Bourgeois

825,-

Meursault AOC

Domaine Henri Delagrange

1558,-

Puligny-Montrachet AOC

Domaine Henri Delagrange

1676,-

Chassagne-Montrachet AOC

Domaine Henri Delagrange

1676,-

Meursault 1er Cru Les Charmes*

Domaine Antonin Guyon

1995,-

Chablis Grand Cru *

Bougros Cote Bouguerots

1946,-

RØDT

La Sagreta Rosso

Planeta

495,-

Ripasso Valpolicella Classico

Stefano Accordini

695,-

Barbera D Alba

Giovanni Rosso

609,-

Sancerre Rouge ASC

Dominique Roger

765,-

Barolo DOCG

Giovanni Rosso

1271,-

Saint Emilion Grand Cru

Château Franc Patarabet

985,-

Brunello di Montalcino

Col d`Orcia

1019,-

Amarone Della Valp. Riserva DOCG*

Castelforte, Cant. Riondo

1268,-

Volnay Vieilles Vignes AOC

Domaine Henri Delagrange

1409,-

Corton Bressandes Grand Cru

Domaine Antonin Guyon

1942,-

Colares Chitas RD reserva Tinto*

Antonio Bernadino Paulo da Silva

1343,-

INFO

*finnes i begrenset antall

alle viner inneholder sulfitt

VINER

PÅ GLASS HVITT

La Segreta Bianco Planeta	109,-
Sancerre Blanc AOC Dominique Roger	155,-
Chablis Per Aspera Charly Nicole	149,-
Passito di Noto søtvin Planeta	115,-
Moscatel De Setubal Bacalhôa Vinhos de Portugal	95,-

PÅ GLASS RØDT

La Sagreta Rosso Planeta	115,-
Ripasso Valpolicella Classico Superior DOC	139,-

PÅ GLASS ROSÈ OG PROSSECO

Sancerre Rosè Dominique Roger	115,-
Prosecco Brut Colle Lauro Fratelli Martini Secondo Luigi	109,-

ROSÈ

Sancerre Rosè Dominique Roger	645,-	Ch. les Costes Cuvée Traditionnelle Rosé 735,- Château les Costes
---	--------------	---

PROSSECCO

Prosecco Brut Colle Lauro Fratelli Martini Secondo Luigi	495,-	Cremant de Bourgogne Extra Brut Blanc 772,- Andre Delorme
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG Bonaventura Maschio	595,-	

CHAMPAGNE

Champagne Henriot Blanc de Blanc Henriot	1550,-	Champagne Blancs de Blancs Grand Cru* 1990,- Besserat de Bellefon
Champagne Cuvée Carte d'Or Brut Moutardier	882,-	Champagne Heritage* 1957,- Roger Manceuax
Champagne Blue Brut* Besserat de Bellefon	1495,-	Champagne Brut Natur* 1890,- Besserat de Bellefon

INFO

*begrenset antall

1 glass vin inneholder 15cl , søte viner inneholder 6cl
alle viner inneholder sulfitt

RACLETTE

MENU

Crema Raclette Mazot

Ost fra Valais i Sveits

Spekeskinke

Vi bruker spansk serranoskinke

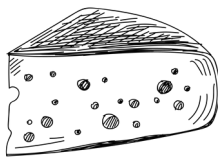
Tomatsalat

Tomater, basilikum, redløk, hvitløk marinert i vinagrette

Annet tilbehør

Poteter, hjemmelaget aioli, salat, artisjokker, pepperoni
dijon sennep, cornichons (syltet agurk), søvløk, oljer og vinagretter

pris per pers 395,-



TAKE AWAY

We can also make it as take away
then the price is 325,- not included the cheese.

1/2 cheese (3 kg) 1100,-
including rent for the raclette machine.