

# MENY

## - KOKKEN ANBEFALLER -

Kokkens utvalg av Cafeen's spekemat & ost serveres med hjemmelaget brød, flatbrød, solbær dip, oliven, nøtter & tørkede aprikoser.

Halv fjøl 195,-

Hel fjøl 295,-

### **Calles Burger 295,-**

170g saftig burger av norsk storfe servert i briochebrød med bacon, cheddar, husets dressing, karamellisert løk, salat, tomat & hjemmelaget pickels.

Serveres med fries eller potetbåter.

Inn: gluten (hvete), egg, melk, sennep, sulfitt

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Lucky Jack APA/No worries, pale ale 0%

Vin: Mouton Cadet, gls

### **Crispy Vegetar Burger 295,-**

Sprøstekt vegetar texmex-burger av linser og grønnsaker serveres med briochebrød, cheddar, aioli, salat, syltet agurk, tomat & pommes frites (vegansk: brød & cheddar).

Inn: gluten (hvete), egg, melk, sulfitt

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Brooklyn Stonewall IPA

Vin: Gorro Alvarinho, fls

### **Chicken Thai 275,-**

De som vet de vet. Grillet utbeinet kyllinglår serveres i rød curry & kokossaus, ris, lime & en liten salat med soya & sesamdressing.

Inn: gluten (hvete fra soyasaus), soya, sulfitt, koriander, sesam.

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Lervig Lucky Jack Grapefruit

Vin: Brocard chablis, gls

### **Dagens 195,-**

Spør servitøren

 PSSST!  
KAN LAGES SOM VEGETAR ELLER VEGAN.

### **Pennette Pomodoro 235,-**

Pasta servert med en rik tomatsaus, soltørkede tomater & cherrytomater.

**Legg til kylling: + 60nok**

Inn: gluten (hvete), selleri, sulfitt

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Peroni/Peroni 0%

Vin: Sancerre, Sauvignon blanc, fls

### **Fjellgryte 295,-**

Hjemmelaget gryte av hjort servert med potetmos, fersk salat & tyttebærsyltetøy.

Inn: melk, selleri, sulfitt

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Lervig Double Dry-Hopped IPA

Vin: Le Pigeonnier, fls

### **Asiatisk Kyllingsalat 245,-**

Marinert kyllinglår servert med blandet salat med mango, cherrytomater, agurk, koriander, vårløk, mais & soya-sesamdressing.

Inn: gluten (hvete fra soyasaus), soya, sesam, sulfitt, koriander

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Frydenlund Juicy IPA

Vin: Pergolino Bianco, gls

### **Grillet svin med BBQ-glaze 255,-**

Grillet svinenakke med BBQ-glaze servert med potetbåter, grillede grønnsaker & fersk salat.

Inn: sennep, selleri, sulfitt

#### **Vår drikkeanbefaling:**

Øl: Perler for svin IPA/No worries, pale ale 0%

Vin: Crozes- Hermitage, Shiraz, fls

# MENY

## - PIZZA -



### Rosso +

Tomatsaus & mozzarella  
inn: *gluten (hvete), melk*

195,-

### Pollo

Rømmesaus, kylling, rødløk,  
persille, mozzarella & aioli

*Inn: gluten (hvete), melk, sulfitt, egg*

245,-



### Parma

Tomatsaus, mozzarella, lufttørket skinke,  
ruccola & grana padano

*inn: gluten (hvete), melk*

245,-



### Tartufo

Rømmesaus, sopp, ruccola, trøffelmajones,  
mozzarella & ristede mandler:

*Inn: gluten (hvete), melk, nuts*

245,-

### Salame

Tomatsaus, krydret salami, syltet rødløk,  
ruccola, chillimajones, mozzarella & ristede  
mandler

*Inn: gluten (hvete), melk, sulfitt, egg, nøtter*

245,-

## - SIDES -

### Potetbåter

45,-

### Pommes frites

45,-

### Brød & aioli

65,-

### Dip

29,-

*Aioli - Chillimajones - Trøffelmajones*

## - SØTT -

### "Broken" ostekake

Serveres med skogsbærsaus & mynte  
Inn: gluten, egg, melk

95,-

### Brownie

serveres med vaniljeis & bærsaus  
Inn: gluten (hvete), egg, melk

95,-

### Panna Cotta

Serveres med skogsbærsaus & smuldredeig  
Inn: gluten, egg, melk

95,-

## - BARNEMENY -

145,-

SERVERES MED DISPENSER  
BRUS & PINNEIS OM BARNA  
SPISER OPP!

### Pizza m/skinke

*Inn: gluten(hvete), melk*

### Burger & pommes frites

*Inn: gluten(hvete), egg, milk*

### Pølse & pommes frites

### Pasta med tomatsaus & skinke

*Inn: gluten, selleri, sulfitt,*