



JACOB & GABRIEL

## SNACKS

<b>KROKETTER</b> • 3 stk Fylt med "pulled beef tail" og chipotlemaiones <small>GLUTEN, EGG</small>	95,-	<b>FRIES &amp; DIP</b> Pommes frites serveres med chipotleketchup og aioli på bakt hvitløk <small>EGG</small>	95,-
<b>ARANCHINI</b> • 3 stk Friterte risottokuler, med aioli og parmesan <small>GLUTEN, EGG, MELK</small>	95,-	<b>OSTER</b> Ostetallerken med flatbrød og aprikoschutney <small>MELK, GLUTEN</small>	155,-
<b>SALTE MANDLER</b>	65,-	<b>BRØD &amp; SMØR</b> Hjemmelaget surdeigsbrød med pisket smør <small>GLUTEN, MELK</small>	65,-
<b>OLIVEN</b> med gremolata	65,-	<b>CHARCUTERIE</b> Tallerken med et utvalg av speket kjøtt	155,-
<b>ØSTERS</b> • 3 stk Fine de Claire østers serveres med vietnamesisk dressing <small>BLØTDYR, FISK</small>	145,-		

## SMÅRETTER

<b>BROKKOLINI</b> Karamelisert brokkolini med grillet saus, parmesan og kapers <small>MELK, SULFITT, NØTTER - KAN SERVERES VEGETAR</small>	175,-	<b>PASTA</b> Pasta linguine med krabbe og primavera-saus <small>GLUTEN, SKALLDYR, LAKTOSE</small>	195,-
<b>OKSETARTAR</b> Serveres med klassisk cæsardressing, kapers og grønn salat <small>EGG, FISK, GLUTEN, GLUTEN</small>	195,-	<b>KYLLING "KUNG PAO"</b> Fritert og sticky kylling med sur-søt saus og "kimchikål" <small>EGG</small>	175,-
<b>MOULES FRITES</b> • 250 gram Blåskjell dampet med summerurter, sjalottløk og hvitvin. Serveres med fries og aioli med bakt hvitløk <small>SKALLDYR, SULFITT, EGG</small>	150,- • 500 gram 290,-	<b>MOZZARELLA</b> Bøffelmozzarella med grillet cherrytomater, og basilikum. <b>Legg til focaccia eller brød? + 65,-</b> <small>MELK, GLUTEN</small>	175,-
<b>FISKESUPPE</b> Kremet fiskesuppe med blåskjell, torsk fisk, perlebyggryn • <b>Legg til focaccia eller brød? + 65</b> <small>FISK, MELK, GLUTEN</small>	185,- 275,-	<b>GRISENAKKE</b> Grillet grisenakke -med wasabimajones, syltet løk og gressløk, baconsvor <small>SELLERI</small>	225,-
<b>MORTADELLASANDWICH</b> Mortadella på husets focaccia, med cherrytomat, gresskarkjerner og chipotlemaiones <small>MELK, GLUTEN</small>	225,-	<b>BBQ BRISKET</b> Langtidsbakt oksebringe - glasert i husets BBQ-glaze. Serveres med sprø topping av fritert løk og jordskock <small>SULFITT, SELLERI</small>	225,-

## HOVEDRETTER

*Flere av smårettene kan bestilles i stor størrelse  
- eller oppgraderes til hovedrett med et utvalg av sides eller tilbehør til*

<b>DAGENS FISK</b> Grønne grønnsaker med chimichurri, mynte og limesmør <small>FISK</small>	195,- 385,-
<b>RETRO STEAK</b> 200 gram entrecôte av norsk storfe Serveres med stekt løk, bearnaisesaus og pommes frites <small>LAKTOSE, SULFITT</small>	295,-

### SIDES

*Legg gjerne til et par side-retter til smårettene:*

- **Pommes frites - 45,-**
- **Poteter - 45,-**
- **Ekstra grønnsøker - 55,-**
- **Dip - 35,-**
- **Side salat - 65,-**

## DESSERT

<b>SJOKOLADEKAKE</b> Sjokoladecake med salt whiskeykaramell, ristede mandler, jordbær og vaniljeis <small>GLUTEN, MELK, EGG</small>	195,-	<b>PAVLOVA</b> Pavlova med hvit sjokolademousse og rabarbrakompott <small>EGG, MELK</small>	175,-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Alkoholholdig drink - epsresso, Kaluah og vodka <small>SULFIT</small>	155,-	<b>OSTER</b> Ostetallerken med aprikoskompott og flatbrød <small>GLUTEN, MELK</small>	165,-

## UTVALG AV DRIKKE

### MUSSERENDE VIN

<b>PROSECCO BRUT</b> Glass / flaske <b>Colle Lauro</b>	125,- 535,-
<b>CHAMPAGNE BRUT</b> Glass / flaske <b>Henry-Gouet</b>	205,- 950,-

### HVITVIN

<b>SAN VINCENZO</b> Glass / flaske <b>Roberto Anselmi</b>	140,- 675,-
<b>RIESLING TROCKEN</b> Glass / flaske <b>Georg Muller</b>	135,- 645,-
<b>LES DEUX COTES CHARD.</b> Glass / flaske <b>J. d'Alibert Celliers</b>	145,- 695,-

### RØDVIN

<b>CASAMATTA</b> Glass / flaske <b>Bibi Graetz</b>	140,- 635,-
<b>CHENAS "LES VIBRATIONS"</b> Glass / flaske <b>P. Thillardon</b>	165,- 825,-

Spør oss gjerne om anbefaling  
og dagens utvalg på glass.



Spør oss om vinkart - eller scan QR-koden.

### ØL

<b>LUNDETANGEN</b> 0,4 liter fatøl, lys pilsner <b>Aass Bryggeri</b>	104,-
<b>PERONI</b> 0,33 flaskeøl, lys pilsner <b>Nastro Azzurro</b>	115,-

### ALKOHOLFRI

<b>MINERALVANN</b> 0,33 - Cola, Cola Zero	58,-
<b>GRIMSTAD BRUS</b> 0,33 - Cuba Libre, sitrus og mynte	68,-
<b>EPLEJUICE</b> <b>Nyhuus Gård</b> Glass Liten karaffel Stor karaffel	58,- 125,- 250,-
<b>AASS UTEN</b> Flaske 0,33 liter, Alkoholfri pilsner	68,-
<b>ERDINGER</b> Flaske 0,33 liter, Alkoholfri hveteøl	82,-

<b>ALKOHOLFRI SPRITZ</b> "Aperol Spritz", Himmelstund - 0,75 flaske	250,-
--	-------

Scan QR-koden for å se fullt utvalg  
med blant annet avec og flaskeøl



### GIN TONIC

<b>KLASSISK GIN TONIC</b>	135,-
<b>JORDBÆR GT</b>	155,-
<b>KIRSEBÆR GT</b>	155,-
<b>APPELSIN GT</b>	155,-
<b>HENDRICK'S &amp; AGURK</b>	180,-

### DRINKER

<b>APEROL SPRITZ</b>	145,-
<b>OSLO MULE</b>	135,-
<b>"FRANSK SPRITZ"</b>	145,-
<b>HUGO SPRITZ</b>	145,-