



MENY

ALLERGENER:



Gluten |



Skalldyr |



Fisk |



Egg |



Melk |



Peanøtter |



Soya |



Nøtter |



Sesamfrø |



Selleri

FORRETTER

Brød med aioli

Varmt brød med aioli

   85,-

Gratinert chiliscampi

Pannestekt scampi med fersk chili og olje.
Serveres med brød med smør

   125,-

SALATER

Cesar salat

Marinert norsk kyllingfilet, bacon, 12 måneder Grana Padano, krutonger, caesardressing

   235,-

Scampisalat

Blandet salat med pannestekt scampi, tomat, agurk, rødløk og dressing. Serveres med aioli, brød med smør

    245,-

Rekesalat

Blandet salat med håndpillede reker, fetaost, cherry tomat, agurk og dressing. Serveres med aioli, brød med smør

    245,-

PASTA

Tagliatelle med kylling

Champignon, paprika, fløtesaus og 12 måneder Grana Padano

  235,-

Al Capone

Biff, champignon, paprika, med kremet peppersaus og 12 måneder Grana Padano

  245,-

Spaghetti bolognese

Kjøtt-tomatsaus, 12 måneder Grana Padano

   220,-

Spaghetti carbonara

Bacon, fløte, egg, 12 måneder Grana Padano

   220,-

Lasagne al forno

Husets lasagne. Med bechamel, kjøttssaus, salat og brød

   245,-

All pasta serveres med brød med smør



HAMBURGER

Veneziaburger 180g

180 g kvernet kjøtt, Jarlsbergost, bacon, syltet rødløk, salat, tomatkiver, hjemmelaget dressing og pommes frites

   235,-

Blue cheese burger 180g

180 g kvernet kjøtt, blåmuggost, bacon, karamellisert løk, salat, tomatkiver, hjemmelaget dressing og pommes frites

   235,-

TALLERKENRETTER

Bifsnaddertallerken

Biffkjøtt, bearnaise, løk, sopp, paprika, brød med smør, salat, og pommes frites

   265,-

Kyllingsnaddertallerken

Marinert kylling, bearnaise, løk, sopp, paprika, brød med smør, salat, og pommes frites

   265,-

Gresk gyrostallerken

Tradisjonell gyros av svinekjøtt. Servert med tzatziki, pommes frites og gresk pitabrød

   265,-

Alternativt glutenfritt brød.
Glutenfri hvetestivelse.



HOVEDRETTER

KJØTT

*Serveres med valgfri potet.
Velg mellom kokte, pommes frites,
slotts- eller fløtegratinerte poteter.*

Indrefilet av storfe

Indrefilet av storfe med sesongens grønnsaker. Serverer med peppersaus eller bearnaise



430,-

Grillmix

Lam indrefilet, marinert kylling, lammecarré. Serveres med brød, salat, pommes frites og hvitløk



375,-

Filet Oscar

Indrefilet av svin med sesongens grønnsaker, asparges og reker. Serverer med choronsaus



375,-

SJØRETTER

Torskefilet

Ovnsbakt torskefilet, gulrot, bacon, kokt potet og smørfløtesaus



395,-

Fish and chips

Fritert fiskefilet med salat, remulade og sitron



265,-

*Alternativt glutenfritt brød.
Glutenfri hvetestivelse.*



BARNEMENY

Barneburger med chips

Med cheddarost



110,-

Pølse med chips

85,-

Barnepizza

Med ost og skinke eller pepperoni



135,-

Spagetti med kjøttsaus



110,-

DESSERT

Sjokoladefondant

Med is



115,-

Hjemmelagd eplekake

Varm eplekake med is og krem



115,-

Crème brûlée

Med smak av vanilje. Serveres med is



115,-

Iscup

3 kuler is. Vanilje - jordbær - sjokolade. Med krem



90,-



ITALIENSK PIZZA

		PORSJON	STOR
30. Primavera, uten tomatsaus	 	249,-	420,-
<i>Mozzarella, squash, aubergine, oliven og solørket tomat</i>			
31. Vesuvio, uten tomatsaus	  	249,-	420,-
<i>Mozzarella, chevre, fersk pølse, sjampinjong, rød pesto</i>			
32. Al formaggi, uten tomatsaus	 	249,-	420,-
<i>Mozzarella, brokkoli, gorgonzola, ruccolasalat</i>			
33. Buffalo mozzarella	  	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, fersk buffalo mozzarella, soltørket tomat og rød pesto</i>			
34. Margarita	 	210,-	370,-
<i>Tomatsaus, mozzarella</i>			
35. Capricciosa	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og skinke, artisjokk og sjampinjong</i>			
36. Vegetar	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og sjampinjong, løk, paprika, solørket tomat, oliven</i>			
37. Parma special	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og parmaskinke, cherrytomat, ruccolasalat, parmesanost</i>			
38. Rhodos	  	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og fetaost, paprika, oliven, rød pesto</i>			
39. Teie special	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, kjøttballe, løk,</i>			



		PORSJON	STOR
40. Palermo	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella, skinke, pepperoni og ananas</i>			
41. Napoletana	  	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og pepperoni, scampi, rød chili</i>			
43. La Luna	 	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og skinke, biff, rød løk, oliven</i>			
44. Marco Polo	  	249,-	420,-
<i>Tomatsaus, mozzarella og kylling, rød løk, peanøtter, soltørket tomat og curry</i>			
45. Calzone (innbakt)	 	249,-	
<i>Tomatsaus, mozzarella og skinke</i>			
46. Romano (innbakt)	 	259,-	
<i>Velg mellom biff, kebabkjøtt eller kylling. Med løk og tomatsaus eller hvit saus</i>			
47. UFO (innbakt)	 	269,-	
<i>Dobbel deig med biff, kebabkjøtt eller kylling. Med champignon og hvitløk</i>			

Alternativt glutenfritt pizza.
Glutenfri hvetestivelse. Maks 20 ppm gluten



AMERIKANSK PIZZA

	MEDIUM	STOR
1. Colorado  	310,-	450,-
<i>Skinke, marinert biff, pepperoni, løk, paprika og fersk champignon.</i>		
2. Alaska  	310,-	450,-
<i>Pepperoni, skinke m/u ananas</i>		
3. California  	310,-	450,-
<i>Mozzarellaost, marinert kylling, spinat, fetaost, oliven og hvitløk</i>		
4. Montana  	310,-	450,-
<i>Fersk champignon, paprika, mais løk, oliven, ferske tomater</i>		
5. Venezia special  	310,-	450,-
<i>Pepperoni, biff, løk og champignon, m/u oliven</i>		
6. Arizona  	310,-	450,-
<i>Skinke, bacon, marinert biff, paprika og løk</i>		
7. Nevada  	310,-	450,-
<i>Marinert kylling, paprika, tomat, mais og løk.</i>		
8. Oregon  	310,-	450,-
<i>Skinke, fersk champignon, paprika og mozzarella over og under</i>		
9. Michigan   	310,-	450 -
<i>Marinert kylling, paprika, rødløk, ananas, peanøtter og fersk koriander.</i>		
10. Kebab pizza  	310,-	469,-
<i>Ekte kebabkjøtt, fersk champignon og løk</i>		
11. Kansas  	310,-	450,-
<i>Kjøttdeig, marinert biff, fersk champignon, purreløk og tomater</i>		
12. Oklahoma  	310,-	450,-
<i>Marinert biff, løk, fersk champignon, oliven og jalapenos</i>		
13. Nøtterøy  	310,-	450,-
<i>Kjøttboller, fetaost, spinat, løk, tomat. Med eller uten hvitløk.</i>		
14. Indiana  	310,-	450,-
<i>Biff, fersk champignon, frisk paprika og løk</i>		

Alternativt glutenfrit pizza.
Glutenfri hvetestivelse. Maks 20 ppm gluten



		MEDIUM	STOR
15. Lucky man		310,-	469,-
<i>Marinert biffkjøtt, pepperoni, kjøttdeig, skinke, salami, løk, paprika, fersk champignon, ost, m/u oliven.</i>			
16. Kentucky		310,-	469,-
<i>Velg mellom fire typer kjøtt og tre typer grønnsaker</i>			
17. New York		310,-	450,-
<i>Pepperoni, kjøttboller, hvitløk, fersk champignon og jalapenos. (sterk)</i>			
18. Complete		310,-	450,-
<i>Skinke, salami, kjøttboller, løk og paprika</i>			
19. Husets spesial		310,-	469,-
<i>Løk, biff, bacon, ekte kebabkjøtt, fersk champignon og paprika, m/u oliven.</i>			
20. Virginia		310,-	469,-
<i>Skinke, marinert biff, pepperoni, løk, paprika, bacon og fersk champignon.</i>			
21. Alabama		310,-	450,-
<i>Marinert biff, kjøttdeig, hvitløk, paprika, jalapenos og libanesisk salat</i>			
22. Taco Pizza		310,-	450,-
<i>Tacokrydret kjøttdeig med jalapenos og en spicy salsa. Paprika, mais og tortillachips. Sterk, men kan også lages mildere.</i>			
23. Pepperoni		310,-	450,-
<i>Pepperoni, salami og paprika</i>			
24. BBQ pizza		310,-	450,-
<i>Kylling, bacon, rød løk og paprika</i>			
25. Roma spesial		310,-	469,-
<i>Skinke, bacon, pepperoni, biff og pølse</i>			

TILBEHØR

	MEDIUM	STOR
Ekstra kjøtt eller ost	15,-	20,-
Hvitsaus 	-	25,-
Rødsaus	-	25,-
Ekstra krydder-	-	15,-
Pizzasalat		35,-

Vinliste

MUSSERENDE VIN

Gancia Prosecco

Italia, Veneto. Alk: 11,5%. Delikate bobler med god syre og frukt. Sødmefull ettersmak. Passer som aperitiff og til sjømat.

Glass 95,-

Flaske 390,-

A.D. Coutelas Origin Brut, Champagne

Frankrike, Champagne Alk: 12%. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslutning. Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr.

Flaske 650,-

HVITVIN

Tommasi Adorato Appassionato

Italia. Alk: 12,5% Druetype: Garganega. Moderat syre og rund munnfølelse. Sødmefull fruktighet av pære, fersken og røde epler. Drikkes alene eller til smakfulle retter med kylling og fisk.

Glass 119,-

Flaske 510,-

Gustave Lorentz Riesling Réserve

Frankrike, Alsace. Alk: 12,5% Druetype: Riesling. Lett, tørt og delikat. Mineralsk med smak av sitrusfrukt. Passer som aperitiff, til fisk og sjømat.

Glass 119,-

Flaske 535,-

Chablis Domaine le Verger

Frankrike, Burgund, Chablis. Alk: 12,5% Druetype: Chardonnay.

Fruktig med fint preg av eple, sitrus og urter. Lang og mineralsk ettersmak. Passer som aperitiff eller til retter av fisk og skalldyr.

Glass 119,-

Flaske 549,-

ROSÉVIN

Ultimate Provence

Frankrike, Provence. Alk: 13% Druetype: Grenache, Syrah og Cinsault Her er det tydelig duft av røde bær og florale toner. Rund og frisk avslutning. Passer godt alene, til salat, skalldyr og lyst kjøtt.

Glass 125,-

Flaske 590,-

RØDVIN

Tommasi Graticcio Appassionato

Italia Alk: 12,5% Druetype: Corvina, Merlot og Rondinella. Medium fylldig vin. Litt utviklet, bløt og sødmefull med innslag av røde bær, tørket frukt og vanilje. Lang myk ettersmak. En god allround vin. Passer godt til kyllingretter og sommergrillet kjøtt.

Glass 119,-

Flaske 510,-

Zenato Valpolicella Classico Superiore

Italia, Veneto, Valpolicella. Alk: 13,5% Druetype: Corvina, Molinara, Sangiovese og Rondinella. Saftig og smaksrik med smak av modne moreller, kirsebær, plommer. En vin til alle anledninger som passer med lyst kjøtt, grillmat, småvilt og hvit fisk.

Flaske 590,-

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico

Italia, Veneto. Alk: 15% Druetype: Corvina, Rondinella, Corvinone og Oseleta. Frisk, elegant og leskende vin, med tyngden på modne røde bær, tørket fiken og timian. Flott syre, fruktdreven, kraftig og med modne tanniner. Passer til kraftige kjøttretter, grillmat, stek og vilt.

Flaske 690,-

Gustave Lorentz Pinot Noir Evidence

Frankrike Alk: 13,5%. Økologisk. Aroma av rød frukt, som kirsebær, solbær, rips. Frisk smak av rød moden kirsebær, mineralitet og grønn skogbunn. Passer til mange lyse kjøttretter, varme forretter

Flaske 610,-



DRIKKEKART

Kaffe

Svart kaffe	35,-
Espresso	39,-
Cappuccino	45,-
Cafe au lait	45,-

Te

Twinings Earl Grey tea	35,-
Twinings Earl Grey green tea	35,-

Mineral vann

Coca Cola	65,-
Coca Cola Zero	65,-
Pepsi Max	65,-
Solo	65,-
Fanta	65,-
Farris Blå	65,-
Sprite	65,-
Eplemost	65,-

Fatøl

CARLSBERG PILSNER	0,33 ltr 75,-	0,5 ltr 110,-
<i>Aromaen er preget av en lett gjærfruktighet med toner av eple, og høy og hasselnøtt fra malt. med lett maltsødme og bitterhet</i>		

RINGNES PILSNER	0,33 ltr 75,-	0,5 ltr 110,-
<i>Ringnes Pilsner ble brygget for første gang i 1886. Ølet har en gylden farge. Smaken er fyldig med en tørr maltsødme, ren smak og balansert bitterhet</i>		

PORETTI LUPPOLI	0,33 ltr 75,-	0,4 ltr 110,-
<i>Poretti er et av de største ølmerkene i Italia, Poretti er en eksemplarisk lager, som har generøst med humle og karakterisert av bemerkelsesverdig harmoni mellom lukten av malt og duften av humle.</i>		

Flaskeøl

Ringnes	0,5 ltr	110,-
Carlsberg	0,5 ltr	110,-
Corona	0,33 ltr	85,-

Alkoholfri øl

Munkholm	0,33 ltr	65,-
Carlsberg	0,33 ltr	65,-

Hot Drinks

Irish Caffee		129,-
<i>Whiskey, Kaffe, Sukker, Krem</i>		

French Caffee		129,-
<i>Cognac, Kaffe med krem</i>		

Whiskey 4cl

Famous Grouse	115,-
Jameson	115,-

Cognac 4cl

Bache Xo	129,-
----------	-------

Snaps 4cl

Akevitt 4cl	105,-
Vodka 4 cl	105,-
Jägermeister 4 cl	105,-
Gin & tonic	105,-
Aperol Spritz	129,-

Annet

Smirnoff ice	75,-
Cider Eple	75,-
Cider Pære	75,-

Likører 4cl

Baileys	95,-
Tia Maria	95,-
Cointreau	95,-



