

Meny

Kontakt oss gjerne for reserverasjoner

E-post info@vennerrestaurant.no

eller telefon 22 17 50 22

Vi arrangerer selskap for de fleste
anledninger i våre lokaler.

Kontakt gjerne vår restaurantsjef Fredrik.

Se også www.vennerrestaurant.no

venner

RESTAURANT & BAR

Til hverdags

Blåskjell - Moules frites

kr 129,-

Hvitvin- og fløtekokte blåskjell serveres med pommes frites og aioli.

Laks

kr 179,-

Stekt laks serveres med gulerøtter, vårløk, hvitvinsaus, kokte amandinepoteter, sitron- og gressløkkrem.

Klassisk Biffsnadder

kr 189,-

Serveres med pommes frites, salat og hjemmelaget lun bernaisesaus.

Tapas

kr 179,-

Tallerken med scampi, serranosurret asparges, spansk tomatsalat, kjøkkensjefens hjemmelagde potetsalat, manchego ost, ailoi og brød.

Kylling Quesedilla

kr 139,-

Hvetetorilla fylles med kylling, tomat og ost. Serveres med salat, guacamole, salsa og rømme.

Spekefat

kr 139,-

Spekeskinke, fenalår og spekepølse. Serveres med eggerøre, kjøkkensjefens hjemmelagde potetsalat, brød og smør.

Forrett

- Kjøkkensjefens kremete fisk- og blåskjellsuppe** kr 98,-
Purreløk, finhakkede gulrøtter, raspet pepperrot, blåskjell og kokkens utvalgte fisk.
Vinforslag: Sancerre (Frankrike) eller Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (Australia)
- Piri piri** kr 109,-
Scampi kokes i chili- og hvitløkolje. Serveres med brød og smør.
Vinforslag: Jacob's Creek Riesling (Australia) eller Pfaffenheim Riesling (Frankrike)
- Rekecocktail** kr 69,-
Cocktail av salat, reker og erter serveres med sitron og majones.
Vinforslag: Petit Chalis (Frankrike) eller Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (Australia)
- Serrano med brie** kr 79,-
Serranoskinke toppes med ruccola, rødløk, basilikum marinerte tomater og parmesan. Serveres med brie.
Vinforslag: Briccotondo (Italia) eller Montecillo Crianza (Spania)

Dessert

- Crème Brûlée tallerken** kr 89,-
Crème Brûlée serveres med hjemmelaget sjokoladetrøffel og kokkens utvalgte sorbet.
- Amerikansk pannekake** kr 89,-
Serveres med varme bjørnebær og is.
- Hjemmelaget sjokolademousse** kr 79,-
Serveres med vaniljemarinerte frukter og myntecoulis.
- Jordbær og is** kr 79,-
Limemarinerte jordbær serveres med vaniljeis, raspet hvit og mørk sjokolade.
- Ostetallerken** kr 119,-
Kokkens tre utvalgte oster. Serveres med hjemmelaget fikenmarmelade og salte kjeks.

à la Carte

à la Carte serveres fra kl 1600

- Kveite** kr 198,-
Smør og hvitvinsdampet kveite. Serveres med hvitvinsaus, blanchert savoykål og amandinepoteter.
Vinforslag: Jacob's Creek Chardonnay (Australia) eller Nebbiolo (Italia)
- Indrefilet av okse** kr 229,-
Ovnsstekt indrefilet av okse med bakt sjalottløk og kokte asparges. Serveres med amandinepoteter og rødvinssjy.
Vinforslag: Montecillo Reserva (Spania) eller Barolo (Italia)
- Entrecote** kr 198,-
Serveres med maiskolbe, aspargesbønner, grillet tomat, bakt potet og hjemmelaget lun bernaisesaus.
Vinforslag: Montecillo Crianza (Spania) eller Briccotondo (Italia)
- Spareribs** kr 219,-
Serveres med maiskolbe, salat, coleslaw, båtpoteter og hjemmelaget BBQ-saus.
Vinforslag: Jacob's Creek Shiraz Cabernet (Australia) eller Castillo de Molina (Chile)
- Kyllingbryst** kr 189,-
Serveres med soltørkede tomater, spinat, amandinepoteter og sherrysjy.
Vinforslag: Jeanjean Syrah (Frankrike) eller Nebbiolo (Italia)

For de minste

Gjelder kun for barn under 12 år som er i følge med voksne.

Kyllingfilet med pommes frites <i>Inkluderer 2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus til dessert.</i>	kr 49,-
Grillpølser med pommes frites <i>Inkluderer 2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus til dessert.</i>	kr 49,-
Hamburger med pommes frites <i>Inkluderer 2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus til dessert.</i>	kr 49,-
Pasta med kylling og fløtesaus <i>Inkluderer 2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus til dessert.</i>	kr 49,-
Blandet barnesalat med fersk agurk og tomat	kr 20,-
2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus	kr 20,-

Pasta

Alle pastaretter serveres med penne pastarør, brød og smør.

Pasta con Pollo

Kremet pasta med kylling, rødløk, soltørkede tomater, oliven og sjampinjong. Serveres med parmesan.

kr 159,-

Pasta Carbonara

Klassisk pasta med bacon og løk i en kremet fløtesaus. Serveres med parmesan.

kr 159,-

Pasta Kylling Chili (Sterk)

Kyllingfilet, rødløk og aspargesbønner i kremet fløte og chilisaus. Serveres med parmesan.

kr 159,-

Pasta Scampi

Scampi, purreløk og paprika i kremet fløtesaus. Servers med parmesan.

kr 159,-

Burger

Venners Big Burger	kr 159,-
<i>Hamburger på grovt hamburgerbrød med salat, tomat, agurk, rødløk, smeltet ost og bacon. Toppes med aioli. Serveres med båtpoteter og coleslaw.</i>	
Venners BBQ-burger	kr 159,-
<i>Hamburger på grovt hamburgerbrød med salat, tomat, agurk, rødløk, smeltet ost og bacon. Toppes med BBQ-saus. Serveres med båtpoteter og coleslaw.</i>	
Kyllingburger	kr 149,-
<i>Kyllingfilet på grovt hamburgerbrød med salat, tomat, agurk og rødløk. Serveres med chilimajones og båtpoteter.</i>	
Gorgonzolaburger	kr 149,-
<i>Hamburger med gorgonzolaost på grovt hamburgerbrød med salat, tomat, rødløk og aioli. Serveres med båtpoteter.</i>	
Texmexburger	kr 149,-
<i>Hamburger på grovt hamburgerbrød med salat, tomat, ananas, rødløk og smeltet ost. Serveres med salsa, guacamole og nachos.</i>	
 <i>Ekstra tilbehør:</i>	
Ost	kr 15,-
Gorgonzolaost	kr 15,-
Bacon	kr 15,-
BBQ-saus	kr 15,-
Aioli	kr 15,-
Chilimajones	kr 15,-
Salsa	kr 15,-
Rømme	kr 15,-
Guacamole	kr 15,-
Skål med pommefrites	kr 25,-
Skål med båtpoteter	kr 25,-
Skål med coleslaw	kr 25,-
Skål med kjøkkensjefens hjemmelagde potetsalat	kr 25,-

Salat

Alle salater serveres med brød og smør.

Gresk Salat

kr 129,-

Salatblanding med tomat, rødløk, sorte og grønne oliven, fetaost, olivenolje og balsamico.

Venners Cæsarsalat

kr 129,-

Kyllingfilet på en seng av salat, Venners hjemmelagde cæsardressing og brødkrutonger. Toppes med parmesan, balsamico og bacon.

Rekesalat

kr 129,-

Salatblanding med reker, tomat, agurk, paprika, rødløk og aioli.

Laksesalat

kr 129,-

Salatblanding med stekt laksefilet, tomat, rødløk, paprika og hvitløksdressing.

Frokost/Lunsj

Frokost-/lunsjmeny serveres fram til kl 1600.

Cowboytallerken kr 109,-
Egg, bacon, tomatbønner og båtpoteter. Serveres med agurk, tomat, toast og smør.

Amerikansk Brunsj kr 109,-
Amerikanske pannekaker, lønnesirup, bacon og eggerøre. Serveres med agurk, tomat, toast og smør.

Baconomelett kr 109,-
Bacon, rødløk og sjampinjong. Serveres med agurk, tomat, toast og smør.

Osteomelett kr 109,-
Ost og rødløk. Serveres med agurk, tomat, toast og smør.

Lunsjtallerken med kylling kr 98,-
Grillet toastbrød med salat og marinerte grønnsaker. Toppes med kyllingfilet.

Lunsjtallerken med røkelaks og eggerøre kr 119,-
Grillet toastbrød med eggerøre og salat. Toppes med røkelaks i skiver.

Lunsjtallerken med reker kr 98,-
Grillet toastbrød med reker, blandet salat, tomat, agurk, rødløk og sitron. Serveres med aioli.

Lunsjtallerken BLT kr 98,-
Grillet toastbrød med blandet salat, bacon, tomat og aioli.

Ekstra tilbehør:

Skål med pommefrites kr 25,-

Skål med båtpoteter kr 25,-

Skål med coleslaw kr 25,-

Skål med kjøkkensjefens hjemmelagde potetsalat kr 25,-

Småretter

Nachos med kjøttdeig <i>Nachos med kjøttdeig og smeltet ost. Serveres med rømme og salsa.</i>	kr 119,-
Kylling satay <i>Klassisk rett fra Indonesia/Malaysia. Marinerte kyllingspyd serveres med satay (peanøttsaus) og agurk. (Sterk)</i>	kr 119,-
Piri piri <i>Scampi kokes i chili- og hvitløksolje. Serveres med brød og smør.</i>	kr 109,-
Bakt potet med bacon <i>Serveres med mais, urtesmør og rømme.</i>	kr 89,-
Bruschetta al Pollo <i>Med kylling, bacon og tomat. Gratineres med ost og toppes med basilikumolje.</i>	kr 98,-
Snackstallerken <i>Nachochips, løkringer, kyllingvinger og mozzarellasticks. Serveres med salsa, rømme og BBQ-saus.</i>	kr 129,-
Ostetallerken <i>Kokkens tre utvalgte oster. Serveres med hjemmelaget fikenmarmelade og salte kjeks.</i>	kr 119,-

Snacks

Båtpoteter <i>Serveres med aioli og salsa.</i>	kr 59,-
Pommes Frites <i>Serveres med aioli og salsa.</i>	kr 59,-
Nachos <i>Serveres med rømme og salsa.</i>	kr 69,-
Olivensnacks <i>Sorte og grønne oliven, fetaost og soltørkede tomater.</i>	kr 69,-
Nøtter eller potetgull <i>Velg mellom potetgull, chilinøtter, cashewnøtter eller peanøtter</i>	kr 35,-

Drikkemeny

Musserende vin

1/1 fl / 20 cl

Campo Viejo Cava Brut Reserva

kr 295,-

*Druetype: Xarel.lo, Macabeo og Parellada
Domecq Bodegas – Cava – Spania*

Delikate bobler. Meget frisk og elegant cava med en moderat stil. Passer godt til fisk og lyst kjøtt, og utmerket som aperitiff til enhver anledning. Et godt alternativ til champagne.

Campo Viejo Cava Brut Rose

kr 295,-

*Druetype: Trepát
Domecq Bodegas – Cava – Spania*

Dyp rødrosa farge med frisk duft av røde bær og blomster. Elegant, tørr og fruktig smak med god balanse og fin mousse. Flott følge til tapas, fisk og lyst kjøtt, eller en forfriskende aperitiff. Et godt alternativ til champagne.

J.P. Chenet Brut

/ 89,-

*Druetype: Airen, Macabeu og Pariada
Les Grands Chais de France – Frankrike*

Gylden farge. Duft av hvite blomster, sitrus og smør. Sitruspreget fruktighet med innslag av epler og mineraler på smak. Passer som aperitiff, til skalldyr og fisk.

Champagne - Frankrike

Mumm Cordon Rouge

kr 545,-

*Druetype: Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay
Champagne - Frankrike*

Ren klar farge og en duft av sitron og grapefrukt, noe aprikos og fersken. Bra syre, med velbalansert elegant finish. En frisk og livlig Champagne. Passer bra som aperitiff, til skalldyr og fisk.

Rosévin - Spania

1/1 fl / 1/2 fl / glass

Marqués de Cáceres Rosado – Husets rosèvin

kr 270,- / 135,- / 58,-

*Druetype: Tempranillo og Garnacha
Rioja – Spania*

Farge er middels dyp rosa. Litt dropsaktig fruktighet med preg av røde bær, hint av epler og mandel. En tørr vin. Utmerket som aperitiff, fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Dessertvin

/ glass

Husets dessertvin – 10 cl

/ 45,-

Alambre Moscatel de Setúbal (Sterkvín) – 4 cl

/ 56,-

*Druetype: Moscatel de Setubal, Arinto, Malvasia og Boal
J.M. da Fonseca – Portugal*

Ravgul på farge. Bouquet og smak av karamell, honning og tørket aprikos. Lang og rik ettersmak. Passer til dessert, ost og som aferitiff.

Hvitvin - Frankrike

1/1 fl / 1/2 fl / glass

Domaine de Pellehaut – Husets hvitvin

kr 270,- / 135,- / 58,-

Druetype: Chardonnay, Colombard, Gros Manseng, Sauvignon Blanc og Ugni Blanc

Béruit / Maison Sichel – Côte de Gascogne – Frankrike

Denne årgangen er frisk og ren med aromatiske dufter av blomster, sitrus og eksotiske frukter. Den er frisk med en flott balanse mellom syre og frukt. Kompleks med lang ettersmak. Skal drikkes ung. En utmerket vin til kjøtt, fisk og skaldyr. Kan også nytes alene som aperitif.

Petit Chablis

kr 385,- / 193,- / 79,-

Druetype: Chardonnay

Domaine Louis Moreau – Chablis – Frankrike

Spenstig og vellykket Petit Chablis med en fylde og karakter som en høyere appellasjon. Den fine syren balanseres av solid og komplekse druearomaer. Fin krydderkarakter i avslutningen. Drikkes til fisk og skaldyrretter uten for kraftige sauser.

Chablis 1er Cru Les Forneaux

kr 440,-

Druetype: Chardonnay

Domaine Louis Moreau – Chablis – Frankrike

Det finnes 40 1er Cru, og Forneaux er en av dem. Vinene herfra er meget sjenerøse, kraftige og nervøse i stilen. Jordsmonnet er meget skrint og kalkholdig, noe som gjør vinen mineralisk og med en skjerpet karakter. En lett og delikat vin som er aromatisk i nesene med aromaer av akasiehonning og roseblader, og en meget lett duft av vanilje. I munnen har den en bra struktur og delikat syre og holder bra på friskheten. Passer utmerket til alle fiske- og skaldyrretter, men også til kylling med kremsaus.

Sancerre Domaine Henry Natter

kr 395,-

Druetype: Sauvignon Blanc

Henry Natter – Sancerre – Frankrike

Strågul farge. Frisk, elegant duft der de herbale elementene fra druen er tonet litt ned. Kompleks smak med fin bredde. Innslag av melon, solbærblader og nyslått gress, samt flint og mineraler. God lengde. Passer til fiskeretter, kamskjell, blåskjell og chèvre.

Pinot Gris Réserve Personelle

kr 490,-

Druetype: Tokay Pinot Gris

Preiss-Zimmer – Alsace – Frankrike

Typeriktig Pinot Gris-duft av melon, gress og kinesisk lichee-frukt. Smaken av fylde og nesten fet med solid bredde og innslag av fersken og eple. Vinen har syre nok til å gi et balansert smaksinstrykk, og passer best til fiskeretter med kraftige sauser og retter av lyst kjøtt.

Pfaffenheim Gewurztraminer

kr 385,-

Druetype: Gewürztraminer

Cave Vinicole De Paffenheim – Alsace – Frankrike

Fargen er gylden gul. Vinen har en frisk og delikat duft med anslag av roser, litchi og sitrusskall. Den har en fruktig og krydret smak med god balanse. Passer perfekt til røykelaks og gravlaks samt retter av lyst kjøtt.

Pfaffenheim Riesling

kr 285,-

Druetype: Riesling

Cave Vinicole De Paffenheim – Alsace – Frankrike

Fargen er lys gulgrønn. Vinen har en aromatisk duft av grønne og gule epler, blomster og hint av gule plommer. Frisk smak av grønne epler med ettersmak av grapefrukt. Tørr med frisk syre. Passer godt sammen med grillet fisk, skaldyr, lyst kjøtt og som aperitif.

Hvitvin - Australia

1/1 fl / 1/2 fl / glass

Penfolds Koonunga Hill Chardonnay

kr 285,- / 143,- / 62.-

Druetype: Chardonnay

Penfolds Wines – Australia

Elegant fersken med underliggende eikepreg. En umiddelbart attraktiv vin med innslag av honningmelon og grønne epler. Ganske fet stil, men likevel flott balansert syrlighet og en behagelig varm ettersmak. Flott følge til fisk og skalldyr uten for kraftig saus.

Penfolds Yattarna Chardonnay

kr 850,-

Druetype: Chardonnay

Penfolds Wines – Australia

Elegante aromaer av ung fersken og eple i nesen, med hint av ananas og et lett, underliggende spicy fatpreg. Imøtekommende citrusfruktighet i anslaget, med innslag av mineraler og fat. Flott balansert syrlighet og en kompleks rik finish. En vidunderlig vin til fisk, skalldyr og kylling uten for kraftig saus.

Jacob's Creek Chardonnay

kr 285,-

Druetype: Chardonnay

Orlando Wines – Australia

Fargen er strågul med grønnskjær. Rik og aromatisk duft av fersken, melon og situs, samt hint av nøtter og toast. Elegant, syrefriskt og fruktig anslag med tydelig tropisk frukt, bra syre og fin balanse, samt noe toast i finish. Passer til skalldyr, kraftige fiskeretter, kylling og pasta med fisk og skalldyr samt som aperitiff.

Jacob's Creek Riesling

kr 285,- / 143,- / 62.-

Druetype: Riesling

Orlando Wines – Australia

Fargen er en lys gul og duften er av epler, sitrusfrukt og florale innslag. Fruktdreven smak av lime, sitron og epler. Frisk syre med innslag av mineraler. Passer til fisk, skalldyr, lyst kjøtt og salater samt som aperitiff.

Hvitvin - Spania

Albariño D. Pedro de Soutomaior

kr 395,-

Druetype: Albariño

Adegra Galegas – Rias Baixas – Spania

Prisvinnende spansk hvitvin med svakt gylden tone, kompleks og elegant bouquet med fruktaroma i retning pære og aprikos. Tørr, aromatisk og frisk ettersmak, bløt og svakt krydret. Elegant følge til retter med sjømat, grønnsaker og kylling, eller som aperitiff.

Rei Brigo Albariño

kr 295,-

Druetype: Albariño

Adegra Galegas – Rias Baixas – Spania

Klar strågul farge. Intense aromaer av aprikos, ananas og moden citrusfrukt. Fruktig smak med toner av grapefrukt og appelsinskall. Ren og velbalansert, lang ettersmak full av crispy frukt og god syre. Perfekt til alle typer sjømat, spesielt til skalldyr.

Rødvin – Spania

1/1 fl / 1/2 fl / glass

Solaz – Husets rødvin

kr 270,- / 135,- / 58,-

*Druetype: Tempranillo og Cabernet Sauvignon
Osborne – Spania*

Dyp purpurrød farge. Fruktig duft med innslag av røde bær og noe eik. Smaken er velbalansert med fin frukt og elegant krydder. Harmonisk avslutning. Drikkes til mange retter, som rødt kjøtt, tapas, modne oster, patéer og raguer.

Montecillo Crianza

kr 320,- / 160,- / 68,-

*Druetype: Tempranillo
Bodegas Montecillo – Rioja – Spania*

Montecillo Crianza er en elegant vin med fin frukt og forsiktige fatter i nesen. Smaken er smidig, middels fyldig og rund, med god bredde og et elegant innslag av lær og seder. Vinen passer best til relativt kraftig mat, spesielt retter av okse, lam og storvilt.

Montecillo Reserva

kr 390,-

*Druetype: Tempranillo
Bodegas Montecillo – Rioja – Spania*

Dyp rød farge. Kompleks med røde bær og bjørnebær. Fruktig med fast tannin struktur. Vinen passer umerket til retter av okse, storvilt og oster.

Rødvin – Chile

Castillo de Molina

kr 320,-

*Druetype: Cabernet Sauvignon
Viña San Pedro – Lontué Valley – Chile*

Intens mørk, nesten rødsvar farge, med lilla skjær. Klassisk Cabernet duft, men hint av pepper og sjokolade, snev av eik og elegant fruktighet av mørke bær. Behagelig anslag og en deilig vedvarende ettersmak. En flott vin som passer utmerket til storvilt, kalv og svin.

Rødvin – Frankrike

Jeanjean Syrah

kr 280,-

*Druetype: Syrah
Jeanjean – Pays d'Oc – Frankrike*

Fruktig og behagelig vin med fin Syrah-karakter og bra lengde. Passer til retter av kylling, svin, kalv og okse.

Sirius

kr 390,-

*Druetype: Merlot, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc
Bordeaux – Frankrike*

Rubinrød farge, aromatisk nese med god bærfruktighet og fine integrerte eiketoner. Denne vinen er smaksrik og fyldig. Har god balanse og lang ettersmak. God vin til oksekjøtt, lyst kjøtt og oster.

Rødvin – Italia

1/1 fl / 1/2 fl / glass

Briccotondo

kr 310,- / 155,- / 64,-

Druetype: Barbera

Fontanafredda – Piemonte – Italia

Funklende rubinrød farge. Ren aromatisk nese av modne frukter, plommer og kirsebær med innslag av krydder. Vinen har fylde og en flott balanse mellom frukt, bløte tanniner og syre. Flott saftighet. Lang, frisk ettersmak. God vin til retter av spekemat, oksekjøtt og ikke for kraftige oster.

Nebbiolo Langhe

kr 350,-

Druetype: Nebbiolo

Fontanafredda – Piemonte – Italia

Nebbiolo har en middels dyp rød farge. Duften røper tydelig både drue og opprinnelse. Delikat parfymert med innslag av krydder, urter, skogbunn og røde bær. Smaksmessig er den svært bløt i starten, deretter øker syrefrisiteten på. Den har fin fedme, lett bærfylde, bra tanniner. God vin til retter av oksekjøtt, lam og svin, eller lyst kjøtt med fet saus.

Barolo

kr 490,-

Druetype: Nebbiolo

Fontanafredda – Piemonte – Italia

Barolo er granatrød av farge, og får sjatteringer av oransje når den lagres over lengre tid. Duften er bred og deilig med innslag av tjære, bringebær og fioler. Smaken har solid bredde og en fast fylde takket være tanninstrukturen som sikrer den nødvendige balansen i forhold til frukten i gode år. Dette er elegant følge til lam, okse og vilt, samt gode modne oster.

Rødvin – Australia

Jacob's Creek Shiraz Cabernet

kr 285,- / 143,- / 62,-

Druetype: Shiraz og Cabernet Sauvignon

Orlando Wines – Australia

Vinen har en tett mørk, rød farge med en duft av modne søte plommer, solmodne solbær med hint av krydder og eukalyptus. Smaken er modne solbær og hint av eukalyptus. Med vanilje i ettersmak. Passer til kraftige retter av okse, lam og svin.

Cognac

	4 cl
Braastad VSOP	kr 74,-
Braastad XO	kr 84,-
Bache Gabrielsen XO	kr 84,-
Martell VS	kr 84,-
Martell VSOP	kr 94,-
Brillet VSOP	kr 84,-
Brillet XO	kr 94,-
Tesseron XO	kr 94,-
Hennessy XO	kr 124,-

Armagnac / Calvados / Grappa

Armagnac	kr 84,-
Calvados	kr 94,-
Po di Moscato Poli	kr 74,-

Likør

Amaretto	kr 62,-
Baileys	kr 56,-
Campari	kr 56,-
Chambord	kr 62,-
Cointreau	kr 62,-
Creme de Banana	kr 56,-
Creme de Cacao	kr 56,-
Drambuie	kr 62,-
Kahlua	kr 56,-
Malibu	kr 56,-
Midori	kr 56,-
Passoa	kr 56,-
Peachtree fersken	kr 56,-
Southern Comfort	kr 62,-
St Halvard	kr 62,-
Tia Maria	kr 56,-
Triple sec	kr 62,-
Xante Poire au Cognac	kr 62,-

Portvin / Sherry / Vermuth

Fiin Gammel Port	kr 34,-
Tio Pepe Fino	kr 34,-
Dry Sack	kr 34,-
Martini (Bianco, Dry)	kr 34,-

Single malt Whisky

The Glenlivet 12 YO
Glenfiddich 12 YO
Laphroaig 10 YO
Bowmore 12 YO
Macallan 12 YO

4 cl

kr 84,-
kr 84,-
kr 94,-
kr 94,-
kr 94,-

Blended Whisky

Ballantines finest
The famous Grouse
Chivas Regal 12 YO

kr 74,-
kr 74,-
kr 84,-

Irish Whisky

Jameson
Tullamore Dew
Tullamore Dew 12YO

kr 74,-
kr 74,-
kr 84,-

Bourbon

Original Lord Calvert
Jack Daniels
Seagrams 7 crown
Seagrams VO

kr 66,-
kr 74,-
kr 74,-
kr 74,-

Akevitt / Bitter

Aalborg Jubilæums
Aalborg Taffel
Løiten Linie
Gammel Opplanske
Jägermeister
Gammel Dansk Bitter
Fernet Branca

kr 65,-
kr 65,-
kr 65,-
kr 65,-
kr 62,-
kr 62,-
kr 62,-

Longdrinks

Bloody Mary	(vodka, sitronsaft, worshestersause, tomatjuice, tabasco, salt, pepper)	kr 88,-
Comfortable Screw	(southern comfort, appelsinjuice)	kr 80,-
Cuba Libre	(lys rom, lime, pepsi)	kr 80,-
Fjellbekk	(vodka, akevitt, limejuice, 7up)	kr 80,-
Gin fizz	(gin, lime-/sironsaft, frothee, club soda)	kr 88,-
Gin & Tonic	(gin, tonic)	kr 80,-
Long Island Iced Tea	(vodka, rom, tequila, gin, cointreau, sitronjuice, sourmix, pepsi)	kr 98,-
Mojito	(lys rom, limejuice, sukker, mynteblad, club soda)	kr 98,-
Rom & Cola	(rom, pepsi)	kr 80,-
Piggelin	(vodka, midori, sourmix, 7Up)	kr 80,-
P2	(vodka vanilje, apple sour, 7Up)	kr 80,-
San Fransisco	(vodka, bananlikør, appelsinjuice, grenadine)	kr 80,-
Screwdriver	(vodka, appelsinjuice)	kr 80,-
Seven seven	(seagrams 7 crown, 7up)	kr 80,-
Sex on the beach	(vodka, peachtree, ananasjuice, cranberryjuice)	kr 88,-
Strawberry Daiquiri	(lys rom, creme de fraise, jordbær, lime, sukker)	kr 98,-
Strawberry Margharita	(tequila, creme de fraise, jordbær, lime, sukker)	kr 98,-
Sure føtter	(jægermaister, gin, lime, pepsi)	kr 80,-
Tequila Sunrise	(tequila, appelsinjuice, grenadine)	kr 80,-
Tom Collins	(gin, sourmix, club soda)	kr 80,-
Vodka Battery	(vodka, battery)	kr 80,-
Vodka Redbull	(vodka, redbull)	kr 88,-
Vodka Ruccian	(vodka, russian)	kr 80,-
Woo Woo	(vodka, peachtree, cranberryjuice, limejuice)	kr 80,-

Shortdrinks

Black Russian	(vodka, kahlua)	kr 80,-
Caipirinha	(cachaca, sukker, lime)	kr 88,-
Gimlet	(vodka, roses lime)	kr 80,-
White Russian	(vodka, kahlua, melk/fløte)	kr 80,-
Whiskysour	(bourbon, sitron-/limesaft, sukker, frothee)	kr 88,-

Shot

B52	(kahlua, baileys, cointrau)	kr 88,-
Brennmanet	(sambuca, tequila, tabasco)	kr 62,-
Fisherman	(fisherstorm red)	kr 62,-
Freddy Kruger	(jægermaister, vodka, sambuca)	kr 62,-
Galliano shot	(galliano)	kr 62,-
Hot shot	(galliano, kaffe, krem)	kr 49,-
Kamikaze	(vodka, cointreau, sourmix)	kr 49,-
Sambuca shot	(sambuca)	kr 62,-
Slippery Nipple	(sambuca, baileys)	kr 62,-
Tyrker shot	(hot n'sweet)	kr 62,-
Tequila Shot	(tequila)	kr 62,-
Vodka shot	(vodka)	kr 62,-

Cocktail

Cosmopolitan	(vodka, cointreau/triple sec, cranberryjuice, limejuice, frothee)	kr 88,-
Dry Martini	(gin, tørr vermouth, oliven)	kr 88,-
Margarita	(tequila, cointreau, limejuice)	kr 98,-
Manhattan	(bourbon, rød vermouth, angostura)	kr 98,-
Rob Roy	(skotsk whisky, rød vermouth, angostura)	kr 98,-
Vodkatini	(vodka, tørr vermouth)	kr 88,-

Hotdrinks

Baileys Coffee	(baileys, kaffe)	kr 88,-
Caribbean Coffee	(mørk rom, sukker, kaffe, krem)	kr 88,-
Irish Coffee	(irish whiskey, kaffe, sukker, krem)	kr 88,-
Kaffe Kahlua	(kahlua, kaffe, krem)	kr 88,-

Brennevin

Absolut Vodka (Typer vodka er Blå, Citron, Kurant, Peach, Vanilla)	kr 62,-
Blandevanns tillegg	kr 18,-
Plymouth Dry Gin	kr 62,-
Havana Dark Rum 7 Ano	kr 62,-
Havana Light Rum	kr 62,-
Captain Morgan Rum	kr 62,-
Bacardi Rum	kr 62,-
Bombay Gin	kr 70,-
Tancarry Gin	kr 70,-

Alkoholfri drink

Clear Breeze	(limejuice, cranberryjuice, club soda)	kr 58,-
Mock martini	(tonic, limejuice)	kr 58,-

Øl / Rusbrus / Alkoholritt

Ringnes fatøl	0,4 l	kr 48,-
Ringnes fatøl	0,6 l	kr 59,-
Nøgne Ø – Wit 4,5 % (,5 ltr)		kr 69,-
Nøgne Ø – Bitter 4,5 % (,5 ltr)		kr 69,-
Nøgne Ø – Havre Stout 4,5 % (,5 ltr)		kr 69,-
Nøgne Ø – Brown Ale 4,5 % (,5 ltr)		kr 69,-
Nøgne Ø – Saison 6,5 % (,5 ltr)		kr 84,-
Nøgne Ø – Pale Ale 6,0 % (,5 ltr)		kr 84,-
Nøgne Ø – Porter 7,0 % (,5 ltr)		kr 84,-
Nøgne Ø – India Pale Ale 7,5 % (,5 ltr)		kr 89,-
Nøgne Ø – Imperial Stout 9,0 % (,5 ltr)		kr 89,-
Nøgne Ø – #100 10,0 % (,5 ltr)		kr 100,-
Carlsberg (flaske)		kr 46,-
Corona (flaske)		kr 59,-
Budweiser (flaske)		kr 59,-
Urquell (flaske)		kr 59,-
San Miguel (flaske)		kr 49,-
Guinness pint		kr 63,-
Kilkenny bx		kr 63,-
Munkholm alkoholfri øl (flaske)		kr 36,-
Smirnoff Ice (flaske)		kr 59,-
Pærecider (flaske)		kr 59,-
Eplecider (flaske)		kr 59,-
Bacardi Breezer Orange (flaske)		kr 63,-
Bacardi Breezer Pineapple (flaske)		kr 63,-
Bacardi Breezer Lime (flaske)		kr 63,-
Bacardi Breezer Watermelon (flaske)		kr 63,-
Redbull bx		kr 38,-
Pepsi (flaske)		kr 36,-
Pepsi Max (flaske)		kr 36,-
Solo (flaske)		kr 36,-
7 Up (flaske)		kr 36,-
Sino appelsinjuice (flaske)		kr 36,-
Eplemost (flaske)		kr 36,-
Farris naturell (flaske)		kr 36,-
Farris lime (flaske)		kr 36,-
Imsdal vann (flaske)		kr 36,-
Ice tea Lemon eller Ice tea Peach (flaske)		kr 38,-
Alkoholfri vin rød / hvit	1/1 flaske	kr 180,-

Kaffe / Varm drikke

Kaffe	kr 26,-	Cortado / Macchiato	kr 32,-
Påfyll av kaffe	kr 10,-	Caffe Mocha	kr 36,-
Espresso	kr 26,-	Iskaffe	kr 36,-
Dobbel Espresso	kr 32,-	Kaffe tillegg eller tillegg for sirup	kr 4,-
Cappuchino	kr 32,-	Te	kr 29,-
Caffe au lait	kr 34,-	Varm sjokolade m/ krem	kr 38,-
Americano	kr 32,-		