

Barnemeny



Kylling Nuggets & Fries 125,-
Serveres med fries, crispy salat, tomat og agurk.
Allergener: HG, SEL

Pølser & Fries 115,-
Serveres med fries, crispy salat, tomat og agurk.

Hamburger eller cheeseburger 125,-
Serveres med fries, crispy salat, tomat og agurk.
Allergener: HG, M

Spaghetti i tomatsaus 125,-
Med kjøttboller av svin og storfe.

Alle barneretter er for barn opptil 10 år og inkluderer en pinne-is til dessert hvis ønskelig. Spør oss om laktose- og glutenfritt alternativ. **Husk at hvis de voksne maser og skravler, så kan dere sette dere i barnekroken under trappa for å slappe av litt...**

Dessertmeny

Sjokolade Fondant..... 152,-
Vår signaturrett av mørk sjokolade med rennende kjerne, serveres med bærcoulis vaniljeis og sjokoladesaus.
Allergener: HG, E, M

Biscoff Cheesecake 118,-
Hjemmelaget ostekake toppet med karameliserte popcorn. Serveres med jordbær og tindved coulis.
Allergener: HG, M, SO

Lunet brownie med salty toffee..... 142,-
En god blanding av brownie, vaniljeis, pistasjnøtter, og hjemmelaget salty toffee saus med ingefær og sitron.
Allergener: HG, E, M, N

Sorbet bowl..... 128,-
To forskjellige av dagens sorbet is med bærcoulisl.

Flytende desserter
Santa Sofia Recioto della Valopolicella, Veneto, Italiagl. 6 cl. 86,-

Royal Tokaij Aszú 5 puttonyos, Tokaij, Ungarn..... gl. 6 cl. 128,-

Irish coffe..... 145,-

Baileys coffe 135,-

Kald drikke

Mineralvann på glassflaske 0,33l.....55,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Pepsi Max, Fanta, 7Up Zero, Farris, Aass eplemost

Alkoholfritt & mineralvann
Askim Eplemost **65,-**
Appelsinjuice, Tranebærjuice **56,-**
Bundaberg Sparkling Lemonade / Ginger Beer **74,-**
Iste (Fersken – Sitron) **65,-**
Himmelstund alkoholfri eplecider 0,75l flaske..... **195,-**
Aass Uten **Allergener: Bygg, malt 65,-**
Corona Zero 0,33l **Allergener: Bygg..... 68,-**
Brooklyn special effects hoppy lager 0,33 **Allergener: Bygg 68,-**
Erdinger Weissbier Alkoholfri 0,33 **Allergener: Bygg 68,-**

Fra fat
Aass Pilsner 4,6% 0,4l **Allergener: Bygg 108,-**
Aass Lite 4,5% 0,4l **Glutenfritt 114,-**
Aass Fatøl 4,7% 0,4l **Allergener: Bygg..... 114,-**
Aass Bayer 4,7% 0,4l **Allergener: Bygg, malt 114,-**
Erdinger Weissbier 5,3% 0,5l **Allergener: Hvete, bygg 132,-**
Kronenbourg 1664 Blanc 0,25l/0,5l..... **69,-/132,-**
Frydenlund Juicy Ipa 4,6% 0,4l **Allergener: Bygg, hvete 118,-**

Flaskeøl
Corona 4,6%, 0,35l **Allergener: Bygg, mais 108,-**
Peroni 4,6%, 0,33l **Allergener: Bygg, malt..... 108,-**
Carlsberg flaske 4,6%, 0,35l **Allergener: Bygg 108,-**
Brewdog Punk IPA 5,6% 0,33l..... **122,-**
Liefmans Fruitesse 3,8% Fruktøl **115,-**
Haandbryggeriet Fyr&Flamme **138,-**
Haandbryggeriet Big Fat Cat **Allergener: Bygg, hvete, malt... 138,-**
Allergener: Bygg, hvete, malt

Alkopop/Cider
Breezer Orange/Mango-Passionfruit/
White tea-raspberry 4% 0,275l..... **108,-**
Somersby pære cider 4,5% 0,33l..... **108,-**
Crabbies ginger beer 4% **108,-**
Bulmers Cider Red Berries 4,5% 0,5l **132,-**
Bulmers Orginal 4,5% 0,5l..... **132,-**

Utvalg av kaffe

Sort te/Urte te

Kaffe traktet

Espresso

Cortado

Piccolo

Americano

Mocca

Latte

Cappuccino

Kakao med krem

Vinutvalg på glass

HVITE
J. Moreau & Fils Chardonnay, Frankrike **gl 124,-/fl 595,-**
Wageck Kalkstein Riesling Trocken, Tyskland .. **gl 128,-/fl 620,-**
J. Moreau & Fils Chablis, Frankrike..... **gl 136,-/fl 675,-**

RØDE
Pedro Del Castillo, Mendoza..... **gl 124,-/fl 595,-**
Carrascal, Mendoza..... **gl 132,-/fl 640,-**
Pietro Di Campo Silenzio Barbera, Italia..... **gl 130,-/fl 640,-**
Tommasi Ripasso Superiore, Italia..... **gl 142,-/fl 685,-**

ROSÉ
La Gemella Rosata
(Italia, Piemonte)..... **gl 124,-/fl 595,-**

Bouchard Pinot Noir Rose 2022
(Burgund Frankrike) **fl 615,-**

MUSSERENDE
Prosecco Pizzolato, Italia **gl 124,-/fl 595,-**
Allergener: SU
SE HELE VINUTVALGET I VINMENYEN!

- Aperitif -

Aperol spritz - Aperol, prosecco, soda 145,-

Hugo Spritz - Hylleblomstlikør, Prosecco, soda 148,-

Rabarbara spritz - Rabarbara likør, Prosecco, soda 148,-

Pink gin spritz - Pink gin, Prosecco, sprite, jordbær 148,-

Cocktails & Gin

COCKTAILS & DREAMS
Lollipop - Bacardi Razz, jordbærsirup, fanta, sitronjuice.... **150,-**
Mojito - Bacardi, sukkerlake, lime, soda, mynte.
Våre mojitos kan også fåes med chili eller pasjonsfrukt... **155,-**
Espresso Martini - Vodka, Kahlua, Espresso, sukkerlake ... **150,-**
Kyoto - Bombay, Pasjonsfrukt-sirup, sitron, soda, mynte ... **155,-**
Gin Genie - Bombay, sloe gin, sitron, sukkerlake, mynte.... **155,-**

GIN
Pink Gin - Pink Gin, Fever tree raspberry, bringebær **155,-**
Pink Floyd - Bombay, Sourz apple, Russian, granateple **165,-**
Brockman´s Berry Tonic
Brockman´s Gin, Russchian, utvalgte bær..... **155,-**
Hendrick´s Pepper Tonic
Hendrik´s Gin, Fevertree Indian tonic, agurk og pepper ... **165,-**
FOR MER UTVALG AV DRIKKE SJEKK UT VÅR EGEN DRINKMENY



Lunsjretter

(Kan bestilles hele dagen)

Roastbeef blings **258,-**
Roastbeef av limousine okse indrefilet serveres på grillet italiensk surdeigsbrød med pannestekt aromasopp og rødløk, syltet paprika, timian, manchego og hjemmelaget bearnais. Serveres med fries.
Allergener: HG, SU, M, E

Asian style Pork Blings..... **236,-**
Skiver av svineribbe med tamarind og soya glaze servert på grillet brød med kimchi kål, alfa spirer, sesam, chili, koriander mayo og søtsyltet løk. Retten er glutenfri og laktosefri.
Allergener: SO, SE

Skagen Blings..... **232,-**
En god porsjon reker med hvitløksmajones og sitron, servert på grillet surdeigsbrød med crispy salat, rødløk, chili, urter og rogn. Retten er laktosefri og kan bestilles glutenfri.
Allergener: HG, E, SK, F

Lunet raclettetoast **212,-**
Grillet glutenfritt brød med smeltet Ermitage raclette ost. Toppet med bakt hokkaido gresskar, rødløksmarmelade, utvalg nøtter og timian.
Allergener: M, N, SU

Kremet kyllingspaghetti **232,-**
Spaghetti med kylling, rødløk og sopp. Servert med en kremet saus smaksatt av hvitvin, persille og timian. Serveres med grillet italiensk surdeigsbrød.
Allergener: HG, M, SEL, SU

Spicy gnocchi med ricotta **205,-**
Gnocchi servert i en spicy tomatsaus smaksatt av nduja, rødløk, hvitløk og olivenolje. Toppet med italiensk ricotta. Serveres med grillet glutenfritt brød.
Allergener: M

- Snacks -

Pigen’s tapasfjel**379,-**
-En raus mengde ost og skinke, servert på rustikk vis med surdeigsbrød, aioli, kjeks, aprikoschutney og oliven. Perfekt for deling eller forrett for 2-4 personer.
Allergener: HG, E, M, SN, SU

Dirty fries **115,-**
Fries servert med bacon, vårløk, jalapenos, manchego, persille og hjemmelaget cheddar-jalapeno saus.
Allergener: M, SU

Surdeigbrød med aioli og tapenade**72,-**
Nybakt surdeigsbrød servert med hjemmelaget aioli og taponade. **Allergener:** HG, E, SO

Fries med hjemmelaget cheddar-jalapeno saus ...**72,-**



Salater

Fuglerede..... **244,-**
Grillet kylling servert på salat med pesto, klasetomat, agurk, syltet paprika, pasta, oliven og hjemmelaget hvitløk-dressing. Serveres med grillet italiensk surdeigsbrød.
Allergener: HG, SEL, E, M, SU
Kan serveres som vegetar med grillede kikerter 228,-
Allergener i tillegg: SO, N

Chevre & Parma..... **258,-**
Salat med crispy panert chevre og parmaskinke. Serveres med salatmiks, bakt hokkaidogresskar, druer, granateple, syltede gulbeter. Toppes med valnøtter og vår hjemmelagde sitron og honningsvinaigrette. Servert med grillet italiensk surdeigsbrød.
Allergener: M, HG, SU, N

Biffsalat Teriyaki..... **284,-**
Biffsalat med store biter limousine okse indrefilet i teriyaki-saus, pakchoy, peanøtter, tomat, koriander, sesam, agurk, vårløk, chili og aprikos chutney. Serveres med grillet surdeigsbrød.
Allergener: HG, SE, P, SU

Kjøtt & Fisk

Pigens fiskesuppe **265,-**
Vår egne thai inspirerte fiskesuppe med kveite og laks. Toppet med med reker, chili, koriander og vårløk. Retten serveres med grillet lyst surdeigsbrød.
Allergener: F, B, SK, SE, SO

Ovnsbakt kveite (Minimum 20 min tilberedning) **435,-**
Ovnsbakt filet av kveite servert med en kremet hvitvinsaus laget med purre, dill og fenikkel. Serveres med ovnbakte småpoter og toppes med rogn og urter.
Allergener: F, M, SU

Grillet Indrefilet (Minimum 20 min tilberedning) **445,-**
Grillet indrefilet limousine fra Axel Andersen ca 200gr. Serveres med ovnbakte småpoteter, gulrøtter og pastinakk. Toppes med kryddersmør og urter, og serveres med hjemmelaget bearnais. Kan også fåes med fries.
Allergener: E, M, SU

Grillet Entrecote (Minimum 20 min tilberedning) **465,-**
Grillet marmorert entrecote fra Axel Andersen ca 300-350gr. Serveres med ovnbakte småpoteter, gulrøtter og pastinakk. Retten toppes med kryddersmør og urter, og serveres med hjemmelaget bearnais. Kan også fåes med fries.
Allergener: M



ALLERGENER:

(HG) Hvetegluten • (E) Egg • (M) Melk • (SO) Soya
(SE) Sesam • (SU) Sulfitt • (N) Nøtter • (SN) Spor av nøtter
(F) Fisk • (SK) Skalldyr • (B) Bløtdyr • (P) Peanøtter
(SEL) Selleri • (SEN) Sennep • (L) Lupin

Burgere & Club

Kongeburger (kan serveres vegetar) **Enkel 259,- Dbl. 315,-**
Saftig burger av okse brisket, med bacon, cheddar, sylteagurk, biffomat, syltet rødløk, crispy salat og hjemme-laget dressing. Serveres i hamburgerbrød av surdeig og med fries.
Allergener: HG, E, M

Gourmetburger **276,-**
Saftig burger av okse brisket, med cheddar, bacon, biffomat, pannestekt aromasopp, løk og timian. Serveres i brioche brød, fries og hjemmelaget trøffelbearnais.
Allergener: HG, E, M

Pigens Spicyburger (kan serveres vegetar) **272,-**
Saftig burger av okse brisket, med cheddar og hjemmelaget ostesaus, jalapenos, bacon, onion rings, frisk koriander, hot salsa og chipotle dressing. Serveres i hamburgerbrød av surdeig og med fries.
Allergener: HG, M, E

Kyllingburger (kan serveres vegetar) **262,-**
Panert crispy kyllingfilet med fetaost, crispy salat, biffomat, agurk, rødløk, curry-mayo og aprikos-chutney. Serveres i brioche brød og med fries.
Allergener: HG, SEL, E, M

Pigen`s Club..... **262,-**
Grillet kylling servert på grillet italiensk surdeigsbrød med bacon, biffomat, guacamole, aioli, cheddar og crispisalat. Serveres med fries.
Allergener: HG, SEL, E, M

Alle burgere serveres medium stekt om ikke annet spesifisert

Legge til...?

Løkring 3stk (HG)**45,-**
Bacon**30,-**
Ost (M)**25,-**

Bytte fries til...?

Dirty fries (L)**68,-**
Søtpotetfries med aioli (E).....**68,-**
Allergener: (M)Melk, (E)egg, (HG) Hvetegluten

Dip / Dressing

 **28,-**
Aioli (M, E) • Cheddar jalapenos saus (M)
Trøffel hollandaise (M, E) • Curry-mayo (E)

Tapas «Delt vennskap»

Serveres fra kl 14.00 hver dag. Her anbefaler vi to-tre retter pr person, bestill etter smak og behag, og del.

Surdeigbrød med aioli og taponade (HG, E) (Vegetar)**72,-**

Store grønne italienske oliven (Vegan)**74,-**

Horiatiki salat (Vegetar) (M) **115,-**
Serveres med fetaost, oliven, urter, agurk, cherry tomater og rødløk.

Ovnsbakte dadler med Bacon (5 stk.) **132,-**

Grillet Entrecote (E, M, SU)..... **268,-**
Grillet marmorert entrecote i skiver med kryddersmør, havsalt, pepper og hjemmelaget hollandais.

Asian style pork (E, M, SO, SE) **148,-**
Med tamarind og soya glaze servert med chili, koriander mayo og søtsyltet løk.

Spicy kjøttboller i tomatsalsa **155,-**
(8 Stk av storfe og svin) (M, SEL)

Gambas al ajillo..... **154,-**
(Olje, chili, hvitløk, persille 6 Stk) (SK, HG)

Scampi i spicy tomatsalsa (6 Stk) (SK, M) **148,-**

Grillede Padrón peppers med flaksalt..... **118,-**
(Vegan)

Cheees (HG, M, SU) **168,-**
Kvitlin, Tallegio og Manchego servert med aprikos chutney, og kjeks.

Utvalg av husets skinker (SN)..... **158,-**

Dirty fries (M) **115,-**

Crispy søtpotetfries med aioli (Vegetar) (E) **98,-**

Ovnsbakte poteter **115,-**

ALLERGENER:

(HG) Hvetegluten • (E) Egg • (M) Melk • (SO) Soya
(SE) Sesam • (SU) Sulfitt • (N) Nøtter • (SN) Spor av nøtter
(F) Fisk • (SK) Skalldyr • (B) Bløtdyr • (P) Peanøtter
(SEL) Selleri • (SEN) Sennep • (L) Lupin