

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. Allergener: M

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. Allergener: HG

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 129,-
Hjemmelaget ostekake toppet med karameliserte popcorn. Serveres med jorbærcoulis.
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 Valpolicella, 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

Alkoholritt & mineralvann
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,-
Haandbryggeriet Handsfree Ipa 0,33 Allergener: Bygg 72,-
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 1 664 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,-
Brewdog Punk IPA 5,6% 0,33l..... 122,-
Liefmans Fruitesse 3,8% Fruktøl 115,-
Haandbryggeriet Fyr&Flamme 6,5% Allergener: Bygg 138,-
Haandbryggeriet Big Fat Cat 6,7%
Allergener: Bygg, hvete, havre 138,-
Haandbryggeriet Lillelørdag 4,5%, 0,4l
Allergener: Bygg, hvete 126,-
Haandbryggeriet Dark Force 8,5%, 0,4l
Allergener: Bygg, hvete 140,-

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 Original 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,-

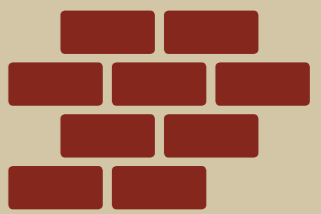
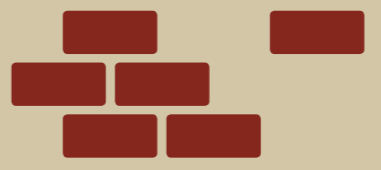
MUSSERENDE
Prosecco Pizzolato, Italia gl 124,-/fl 595,-
Allergener: SU
SE HELE VINUTVALGET I VINMENYEN!

- 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,-

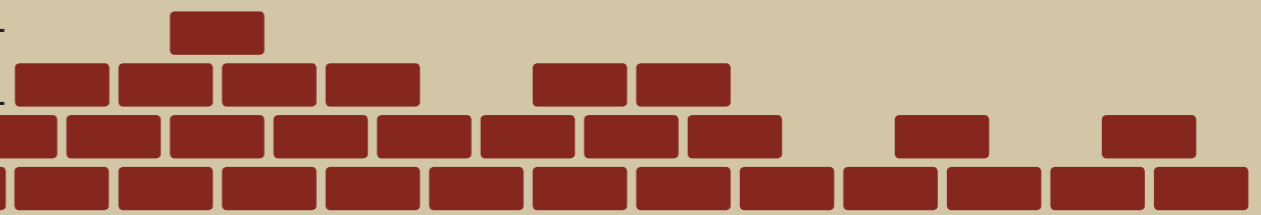
Cocktails & Gin

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,-
Frozen Daiqiri - spør din servitør for smak..... 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



Meny



Lunsjretter

Kan bestilles hele dagen

Roastbeef blings 265,-

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..... 238,-

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

Bruschetta Mozzarella 225,-

Buffalo mozzarella servert på grillet italiensk surdeigsbrød med klasetomater, basilikum, olivenolje, rødløk. Toppet med balsamico.

Allergener: M, HG, SU

Legge til prosciutto crudo? 34,-

Spaghetti Scampi 254,-

Spaghetti servert med scampi, tomat, chili, olivenolje, sitron og hvitløk. Serveres med grillet italiensk surdeigsbrød og toppes med et dryss persille.

Allergener: HG, SK



Salater

Fuglere..... 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 262,-

Salat med crispy panert chevre og parmaskinke.

Serveres med frisk salat, sesongens bær, melon, granateple, druer, valnøtter og vår hjemmelagde sitron og honningsvinaigrette. Serveres med grillet italiensk surdeigsbrød.

Allergener: HG, M, SU, N

Caprese Di Bufala 235,-

Caprese salat med buffalo mozzarella, tomat, fiken, olivenolje og basilikum. Toppet med balsamico og pinjekjerner. Servert med grillet italiensk surdeigsbrød.

Allergener: HG, M, SU

- Snacks -

Pigen's tapasfjøl 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,-

Kjøtt & Fisk

Pigens fiskesuppe 265,-

Vår egne thai-inspirerte fiskesuppe med laks og torsk. Toppet med reker, chili, koriander og vårløk. Serveres med grillet italiensk surdeigsbrød.

Allergener: F, B, SK, HG

Moules frites..... 278,-

Blåskjell servert i en herlig kraft av hvitvin, chili, fløte, hvitløk og persille. Retten serveres på belgisk vis med fries og aioli. **Allergener:** B, SU, M

Ovnsbakt torsk..... 435,-

Ovnsbakt torsk servert med blomkålpure, asparges, ovnsbakte småpoteter og hjemmelaget chorizosalsa. Toppet med soltørkede tomater og pinjekjerner.. **Allergener:** F, M, SU

Grillet Indrefilet (Minimum 20 min tilberedning) 475,-

Grillet indrefilet av limousine fra Axel Andersen ca 200gr. Serveres med gulrotpure, pastinakk, ovnsbakte poteter og aspargesbønner. Toppes med kryddersmør og urter, og serveres med hjemmelaget bearnais. **Allergener:** E, M

Grillet Entrecote (Minimum 20 min tilberedning) 495,-

Grillet marmorert entrecote fra Axel Andersen på ca. 300-350gr. Serveres med gulrotpure, pastinakk, ovnsbakte poteter og aspargesbønner. Toppes med kryddersmør og urter, og serveres med hjemmelaget bearnais. Retten kan også fåes med fries. **Allergener:** E, 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 hjemmelaget dressing. Serveres i hamburgerbrød av surdeig og med fries.

Allergener: HG, E, M

Gourmetburger 285,-

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) 282,-

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) 265,-

Panert crispy kyllingfilet med Tine Kvitlin, 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..... 265,-

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,-

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.

Caprese Di Bufala (M, SU) 115,-

Caprese salat med buffalo mozzarella, tomat, fiken, olivenolje og basilikum. Toppet med balsamico..

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