

# Lunsj meny



## ITALIAN OPEN SANDWICH 249

Toastet surdeigsbrød, kyllingfilet, ricotta-mozzarella, soltørkede tomater, bakte cherrytomater, ruccola, balsamico og fries.  
(M, GI-hvete)

## FARMERS LUNCH 249

Toastet brød med pølse, bacon, speilegg, salat, løk, tomat, aioli og ovnsbakte perlepoteter.  
(GI-hvete, E)

## BIFF AU JUS 249

Biff au jus, karamelisert løk, gratinert med ridderost og sennep, serveres med fries og Au jus saus.  
(GI-hvete, E, M)

## ANDEBRYST SANDWICH 249

Toastet surdeigsbrød, rødlsksremulade, eplemos, trøffelolje, ruccola og tyttebær.

## REKESMØRBRØD 249

Toastet surdeigsbrød, håndpillede reker, salat, majones, dill og sitron.  
(GI-hvete, E, SK)

## ROYALE BURGER 249

Hvitløksdressing, salat, tomat, løk, bacon, cheddar og syltet agurk.  
(GI-gluten, E, M) Dobbel +85  
Fries +45

## TRØFFLE BURGER 249

Trøffelmayo, salat, ridderost, bacon og karamellisert løk.  
(GI-hvete, E, M) Dobbel +85  
Fries +45

## SESONGENS SALAT 249

Salatblanding, tomater, stekte grønnsaker og vinaigrette dressing.  
Velg mellom kylling eller scampi.  
Serveres med focaccia.  
(GI-hvete, E, BI)

## BOWLERS SKALLDYRSUPPE 289

Med hjemmelaget fiskekraft, serveres med brød.  
(GI-hvete, F, SK, B, M, SE)

## SHORT RIB RAGOUT 284

Tomatisert-ragout, pappardelle, pancetta, pecorino romano. Serveres med focaccia.  
(GI-hvete, M, E)

## PASTA DE SCAMPI 284

Tagliollini, chili, squash, hvitløk, pistasjenøtter, persille, creme limone, Serveres med focaccia.  
(GI-hvete, M, BI, SE, E, N-pistasje)

## TAGLIOLINI AL POMODORO 274

Langtidskokt tomatsaus, ricotta og mozzarella creme, hvitløk, parmegiano. Serveres med focaccia.  
(GI-hvete, M, E)

## Sideretter

Ovnsbakte perlepoteter m/aillioli (E) **52**

Søtpotetfries (GI-hvete) **45**

Løkringer (GI-hvete) **45**

Chillipoppers (GI-hvete) **55**

Steakfries (GI-hvete) **45**

Dirty fries (GI-hvete) **65**

Mozarellasticks (GI-hvete) **55**

Ekstra Dressing **35**

GI-hvete, N nøtter, M melk, Su sulfitt, Se sennep, E egg



## Kaffe/Te

1. Kaffe/te **45**
2. Café Latte **55**
3. Espresso **39**
4. Americano **50**
5. Cappuccino **55**
6. Cortado **54**
7. Mocca / is-mocca **59**
8. Kakao med krem **59**
9. Iskaffe **59**
10. Dobbel + **7**
11. Sirup + **7**

## Brus

1. Pepsi 0.30L **58**
2. Pepsi Max 0.30L. **58**
3. Solo 0.30L. **58**
4. 7-Up 0.30L. **58**
5. Eplemost. 0.30L. **58**
6. Farris 0.27L ( naturell, lime) **59**

## Rødvin

### 1. PARTHENIUM (s) 159/765

Druetyper: 80% Nero d`Avola, 20% Syrah.  
Område: Sicilia/Italia.

### 2. BLASSON CAPEVIEL (s) 165/805

Druetyper: Grenache, Shiraz, Mourvedre.  
Område: Pays d`Oc/Frankrike.

### 3. VICAR'S CHOICE PINOT NOIR (s) 196/984

Druetyper: 100% Pinot.  
Område: Marlborough/New Zealand.

## Fat Øl

1. Frydelund Pilsner (b) 4,5% 0,3/0,5L **96/136**
2. Frydenlund Bayer (b) 4,5%, 0,3/0,5L **112/154**
3. Brooklyn Lager (b) 5,2%, 0,3/0,5L **119/159**
4. Frydenlund Juicy IPA (b,h) 4,6%, 0,3/0,5L **124/176**
5. Kronenbourg 1664 Blanc (b,h) 5%, 0,25/0,5L **124/176**
6. EC Dahls Weissbier (H-hvete) 5,5%, 0,5L **176**

## Hvitvin og Bobler

### 1. LA CROISADE CLASSIC CHARDONNAY (s) 152/762

Druetyper: 100% Chardonnay  
Område: Languedoc/Frankrike.

### 2. DOMAINE DE VAUROUX (s) 197/998

Druetyper: 100% Chardonnay  
Område: Burgund/Frankrike.

### 3. TERESA RIZZI PROSECCO Brut doc (s) 138/787

Druetyper: 100% Glera  
Område: Teresa/ Italia

