



MENY

Før 12:00

Havregrøt med syltetøy, mandler, solsikkefrø og smør. (spør om vegansk smør). 95,-

(O, M, A) 


5 små pannekaker med husets syltetøy. 150,-

(SP, O, M, E)

Fra 11:00

Gulrot- og gresskarsuppe toppet med sprø østerssopp.

Serveres med surdeigsbrød og smør. 197,-

(M, SE) 

Linsegryte med tomat, aubergine og fennikel, toppet med sprø østerssopp.

Serveres med surdeigsbrød og smør (spør om vegansk smør). 197,-

(S, SE, SU)  


Pasta med fløtesaus, sprø østerssopp, ruccola og parmesan.

Serveres med brød og smør. 197,-

(M, W, E, SU)

Kremet fiskesuppe med dagens utvalg av sesongens grønnsaker, fisk og skjell.

Serveres med surdeigsbrød og smør. 223,-

(M, F, MO, SE) 

Surdeigsbrødet vårt inneholder spelt og selleri. Vi har også glutenfritt brød!

Fra 15:00

Pizza med marinert østerssopp, rødløk, ristede mandler, chiliflak og ruccola.

Serveres med hvitløksdressing. Kan lages vegansk. 225,-

(SP, M, SU, A)

Urban boknatorsk med erstepuré, honning- og sennepsbrasert gulrot, potet og stekt løk. 295,-

(F, M) 

Finnbiff. Serveres med tyttebær, rosenkål og potet. 295,-

(M) 

ALKOHOLFRI

Ferskpresset appelsinjuice	47,-
Eplemost	47,-
Drue- og blåbærjuice	47,-
Isklar / Isklar m.smak	38,-
Brus 0,33	45,-
Luscombe Ingefærøl	58,-
Brooklyn Brewery Hoppy Lager (B)	58,-
Empress Botanical Brew	79,-

ØL FRA BÅDIN


Førr Evig Pilsner- 0,33 (H, B)	79,-
Kjerringøy Glutenfri PA 0,33	89,-
Bodeux Blanche Hvete 0,33 (H, B, HA)	95,-
Saison Larsen 0,33 (H, B, HA)	90,-
Gildeskål Saison 0,33 (B)	114,-
Craig`s Macaron Stout 0,33 (B, L)	119,-

ANNET ØL

Nordlandspils pilsner 0,5 (B)	79,-
Carlsberg pilsner 0,33 (B)	75,-

DESSERT

Møsbrømléfse

Toppes med rømme og brunost. 135,-
(M, H, B) 

Iskrem

1 kule: 38,-/ 2 kuler: 64,-/ 3 kuler: 84,-



→ Spør etter vegansk iskrem!

Suksessterte 95,-

(M, E, MA) 

Moussekake

Pasjonsfrukt eller sjokolade. 120,-
(H, M, E, MA)

SALT SNACKS

Tyrrells Potetchips. 45,-

Nøttemix. 59,-

(P, MA, PN, HS, PI)

Spanske mandler og oliven. 85,-

(MA)

Chilinøtter. 37,-

(P)

DRINKER

By-Karsk

Vodka, Kahlua og espresso. 136,-

Irish Coffee (M)

Whiskey, kaffe og sukker,
toppet med pisket krem.

146,-

Klink Edru (Alkoholfri)

Eple-/rabarbra shrub, sitronjuice, sitrontonic,
rosé pepper og tørket eple.

98,-

Gin & Tonic

Gin, sitronjuice, appelsinbitter,
tonic, agurk, sort pepper og rosmarin.

155,-

Nordnorsk Hage

Gin, eple-/rabarbra shrub,
sitronjuice, vaniljebitter, sitrontonic,
rosé pepper og tørket eple.

146,-

MUSSERENDE VIN

Col Mesian Prosecco, Cantine Pirovano

Italia, Veneto. 100% Glera.
105,- / 430,-

Cremant de Bourgogne

Cave Des Hautes-Côtes

Frankrike, Burgund. 60% Pinot Noir,
40% Chardonnay.
550,-

Blanc des Blancs Brut

Champagne Marc Hebrart

Frankrike, Champagne. 100% Chardonnay.
185,- / 810,-

HVITVIN

Bourgogne Chardonnay,

Maison Roche de Bellene

Frankrike, Burgund. 100% Chardonnay.
140,- / 615,-

Capitel Tenda Soave Classico, Tedeschi

Italia, Veneto. 100% Garganega.
115,- / 450,-

Auxey-Duresses Blanc,

Clos du Moulin aux Moines

Frankrike, Burgund. 100% Chardonnay.
950,-

Dinavolino, Denavolo

Italia, Emilia Romagna. Orange naturvin.
695,-

RØDVIN

Trebbiolo, La Stoppa

Italia, Emilia-Romagna. 60% Barbera,
40% Bonarda.
145,- / 645,-

Barbaresco Giacosa, Giacosa Fratelli

Italia, Piemonte. 100% Nebbiolo.
137,- / 600,-

Les Pious Syrah, Domaine de Dieulefit

Frankrike, Rhône sør. 100% Syrah.
115,- / 450,-

Saint-Amour, Trel Filis

Frankrike, Beaujolais. 100% Gamay.
480,-

Barolo, Jozetta Saffirio

Italia, Piemonte. 100% Nebbiolo.
990,-

ROSÉ

Le Due Arbie, Dievole

Italia, Toscana. 100% Sangiovese.
105,- / 430,-

Alle våre viner inneholder sulfitt.

ALLERGENER

H: Hvete/ **SP:** Spelt/ **HA:** Havre/ **B:** Bygg/ **M:** Melk/ **F:** Fisk/ **BL:** Bløtdyr/ **SE:** Selleri/ **S:** Soya/ **E:** Egg/
MA: Mandler/ **P:** Peanøtter/ **PI:** Pistasjønøtter/ **HS:** Hasselnøtter/ **PN:** Pekan/ **MU:** Sennep/ **SU:** Sulfitt



Kan lages
glutenfritt



VEGAN