




Bestill og betal i baren

---

# FROKOST (til kl. 12)

---

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

(HA, MA, M) 

5 små pannekaker med husets syltetøy. 150,-

(SP, HA, M, E)

# LUNSJ (11 - 20)

---

Gulrot- og gresskarsuppe toppet med sprø østerssopp og bladgrønt. Serveres med surdeigsbrød og smør. 190,-

(M, SE) 

Linsegryte med tomat, aubergine og fennikel, toppet med sprø østerssopp og bladgrønt. Serveres med surdeigsbrød og smør (spør om vegansk smør). 190,-

(S, SE, SU)  

Pasta med fløtesaus, sprø østerssopp og parmesan.  
Serveres med brød og smør. 190,-

(M, H, SE, E)

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

Serveres med surdeigsbrød og smør. 215,-

( M, F, BL, SE, S ) 

Surdeigsbrødet vårt inneholder spelt og selleri.

Vi har også glutenfritt brød!

## MIDDAG (15 - 20)

---

Pizza med marinert østerssopp, rødløk, ristede mandler, chiliflak og ruccula. Serveres med hvitløksdressing.

Kan lages vegansk. 225,-

( SP, M, SU, MA, SU )

Urban boknatorsk med erterpuré, honning- og sennepsbrasert gulrot, potet og stekt løk. 290,-


( F, M ) 



Finnbiff. Serveres med eple- og tyttebærkompott, rosenkål og potet. 290,-



( M ) 

# SALTE SNACKS

---

Tyrrells potetchips. 45,-  


Nøttemix. 59,-  
( P, MA, PN, HS, PI )  

Spanske mandler og oliven. 85,-  
( MA )  




# DESSERT

---

## Møsbrømløse

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

## Kuleis

1 kule: 38,-/ 2 kuler: 64,-/ 3 kuler: 84,-    
Spør om vegansk is! 

Hjemmelaget Sukkessterte 95,-  
( M, E, MA ) 

## Moussekake

Fra Kakeriet på Grefsen.  
Pasjonsfrukt eller sjokolade. 120,-  
( H, M, E, MA )

# ALKOHOLFRITT

---

Ferskpresset Appelsinjuice	47,-
Eplemost	47,-
Drue- og Blåbærjuice	37,-
Isklar / Isklar med smak	38,-
Coca cola/ Pepsi Max/ Solo/ 7up free 0,33	43,-
Luscombe Ginger Beer	58,-
Brooklyn Brewery Hoppy Lager (B)	58,-
Empress Botanical Brew	87,-

# ØL FRA BÅDIN

---

Førr Evig Pilsner- 0,33 (H, B)	79,-
Stetind IPA - 0,33 (B)	89,-
Kjerringøy Glutenfri Pale Ale 0,33	89,-
Bodeux Blanche Hveteøl 0,33 (H, B, HA)	95,-
Saison Larsen 0,33 (H, B, HA)	95,-
	119,-

# ANNET ØL

---

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

# MUSSERENDE VIN

---

## **Col Mesian Prosecco Extra Dry, Cantine Pirovano**

Italia, Veneto. 100% Glera. Husets prosecco. 99,- / 410,-

## **Cremant de Bourgogne, Les Caves Des Hautes Cotes**

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

## **Blanc des Blancs Brut, Champagne Marc Hebrart**

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

# HVITVIN

---

## **Arbois Chardonnay, Domaine Rolet**

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

## **Capitel Tenda Soave Classico, Tedeschi**

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

## **Auxey-Duresses Blanc, Clos du Moulin aux Moines**

Frankrike, Burgund. 100% Chardonnay. 950,-

## **Dinavolino, Denavolo**

Italia, Travo/ Piacenza/Emilia Romagna. Malvasia 25%, Marsanne 25%, Ortrugo 25%. Lys orange naturvin. 695,-

# ROSÉVIN

---

## **Le Due Arbie, Dievole**

Italia, Toscana. 100% Sangiovese. 99,- /410,-

# 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. 105,-/ 430,-

## **Barolo, Josetta Saffirio**

Italia, Piemonte. 100% Nebbiolo. 990,-

All our wines contain sulfite.

# DRINKER

---

## **By-Karsk**

Vodka, Kahlua, sukkerlake og espresso. 136,-

## **Nordnorsk Hage**

Rhubarb Triangle Gin, eple-/rabarbrasirup, sitronjuice, vaniljebitter, sitrontonic, rosépepper og tørket eple. 146,-

## Gin & Tonic

---

Myken Gin, sitron, appelsinbitter, tonic, agurk, sort pepper og rosmarin. 155,-

## Irish Coffee (M)

---

Whiskey, kaffe og sukker, toppet med vispet fløte. 146,-

## Klink Edru (Alkoholfri)

---

Eple-/rabarbrasirup, sitronjuice, sitrontonic, rosépepper og tørket eple. 98,-

## ALLERGENER

---

**H:** Hvete/ **SP:** Spelt/ **HA:** Havre/ **B:** Bygg/ **M:** Melk/

**F:** Fisk/ **BL:** Bløtdyr/ **SE:** Selleri/ **S:** Soya/ **E:** Egg/

**MA:** Mandel/ **P:** Peanøtt/ **PI:** Pistasj nøtt/ **HS:** Hasselnøtt/

**PN:** Pekannøtt/ **MU:** Sennep/ **SU:** Sulfitt



Kan lages glutenfritt



VEGAN