

BAR | SOCIAL EATING

Å spise på BAR skal være sosialt og spennende. Kokkene henter inspirasjon fra hele verden, og alle retter er lagd for å deles.

#THANKSFORSHARING

Følg oss og del din opplevelse på:

 **BAR SOCIAL EATING**  **@BARSOCIALEATING**

ALL IN SOCIAL

For den ultimate "Social Eating" opplevelsen anbefaler vi vår faste meny. Den består alltid av kokkens favoritter og er en blanding av retter fra de ulike kategoriene. Den faste menyen må bestilles av samtlige ved bordet. Spør din servitør om hva som er på dagens meny. **#ALLINSOCIAL**

- > 8 RETTER TOTALT
- > SERVERES I 4 OMGANGER
- > 495,- /PERSON (MIN. 2 PERS)

GRØNT

SOPP 102,-

Soppquesadillas med trøffel og kremost (Hv,M)

ASPARGES 125,-

Grønn asparges med hollandaise skum og parmesan (M,E)

BROKKOLINI 110,-

Marinert brokkolini med Västerbottenost og marcona mandler (M, Mn)

POTET 112,-

Stekte poteter med ørretrogn og rømme (F,M)

FISK

LAKS 130,-

Saltet laks med dillsaus og hylleblomstmarinert agurk (F,Sn,Hv,E)

REKER 142,-

Ristet brød med skagenrøre og dill (Hv, S, E, Sp)

TUNFISK 146,-

Sprø tostadas med tunfisk og guacamole (Hv, F)

KVEITE 165,-

Ovnsbakt kveite med "Sandefjordsmør" (F, M)

KJØTT

STORFE 138,-

Tartar av storfe, med tomat "remoulade" og fritert potet (E, Sp)

KYLLING 164,-

Grillet kyllingbryst med trøffel-yoghurt, hasselnøt og hvitløkssmør (Hv, E, Sp)

SVIN 160,-

Grillet svineside med chimichurri (M,Se)

PORK SSAM 164,-

Langtidsbakt svinenakke med gochujang, syltet kål, kimchimajones og salatblader (E,So,S)

SØTT

JORDBÆR 78,-

Karamellisert hvit sjokolademousse med jordbær (M,Hv)

BLÅBÆRPAI 158,- (for 2 personer)

Smuldrepai med blåbær, caramelsaus og melkeis (M,Hv)

#SOCIALEATING

1. ALLE RETTER PÅ MENYEN ER LAGET FOR Å DELES.
2. RETTENE BLIR SERVERT I DET VI SYNES ER NATURLIG REKKEFØLGE.
3. ET FULLT MÅLTID TILSVARER CA. 3 RETTER/PERSON.
4. LURER DU PÅ NOE? SPØR GJERNE DIN SERVITØR.

VIN/MUSSERENDE

MUSSERENDE

Cava Extra Brut, Jaume Serra 98,-
Prosecco, Bolla 105,-

HUSETS PREMIUM HVITE

Chardonnay Reserva 14, Terrazas de los Andes 135,-

HUSETS PREMIUM RØDE

Malbec Reserva 13, Terrazas de los Andes 135,-

HVITE VINER

Husets hvite 98,-
BAR Ein Liter Riesling 13, Dreissigacker 110,-
Petit Chablis 14, Louis Moreau 130,-
Sancerre 14, David Sautereau 140,-

RØDE VINER

Husets røde 98,-
Rioja Crianza 14, Bodegas Cune 120,-
Bourgogne Rouge La Vignée 13, Bouchard Père & Fils 130,-
Valpolicella Ripasso 15, Lamberti 120,-
Husets Rosé 105,-

Alle våres viner kan inneholde sulfiter og svoveloksid

ØL

våres øl inneholder byggmalt

ØL PÅ FAT

Pils 0,4 Frydenlund 98,-
Brooklyn IPA 0,3 98,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,3 (Hv) ... 98,-
(endast i restaurant nede)

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg 0,33 98,-
Corona Extra 0,33 104,-
Brooklyn Lager 0,33 112,-
Pilsner Urquell 0,33 98,-
Tiny Rebel Frambuzi 0,33 118,-
Moritz 0,33 98,-
'Ginger Joe' Ginger Beer 0,33 98,-
Somersby Doublepress, Cider 0,33 98,-
Somersby Pear Cider 0,33 98,-

PORNSTAR MARTINI (E, Su) 134,-

Bacardi Superior, Fruit de la Passion, pasjonsfrukturé, frisk sitronjuice og vaniljesukker. Serveres med en shot musserende.

DISCO SOUR (E) 128,-

Bacardi Oakheart, Amaretto, Mickey Finn Raspberry, sitron og vaniljesukker

ESPRESSO MARTINI 128,-

Eristoff Vodka, Borghetti Caffè, vaniljesukker og Nespresso

PENTHOUSE JACK 128,-

Jack Daniels. Chambord, bringebæruré, lime, sukker. Toppet med sodavann

BOMBAY BRAMBLE 128,-

Bombay Sapphire, Chambord, sitron og sukkerlake

COCKTAILS

Allergimerking: H - Hvete, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, So - Soya, M - Melk, Hn - Hasselnøtter, Se - Selleri, Sp - Sennep, Sm - Sesamfrø, Su - Sulfitt, L - Lupin, B - Bløtdyr, Mn - Mandler, Cw - Cashew, Hv - Hvete, Hr - Havre