

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**

GRØNT

SOPP 102,-

Soppquesadillas med trøffel og kremost (Hv, M)

KÅL 112,-

Grillet kål med hollandaise skum og mandler (M, E, Mn)

BROKKOLINI 110,-

Serveres med løk vinaigrette, pecorino og ristet gresskarkjerner (M)

BETER 108,-

Tartar på salt bakt betar, kraftkar og rips (M)

FISK

ØRRET 136,-

Cheviche med ørret, brent purreløk og ørretrogn (F, M)

TORSK 140,-

Lett saltet torsk, Sandefjordsaus og bacon (F, M)

TUNFISK 148,-

Tunfisk "tataki" med couscous, yuzu og peanøtter (P, So, F, Sp, Sm, E, Hv)

KRABBE 148,-

Krabbetacos med yuzu og chili (S, E, Hv)

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)

KJØTT

STORFE 138,-

Tartar av storfe med en emulsion på Gruyère, soyaglase og lotus (E, Sp, So)

FLANKE 168,-

Karamelisert løkpuré, tørket steinsopp og potetkrisp (M)

SVIN 155,-

Lavtemperert porkbelly, koriander, avokado og sitronmajones (Hv, E, So)

BRISKET 168,-

Langtidsbakt brisket med syltet agurk og kimchidressing (So, Se, Hv)

SØTT

KOKOS 90,-

Kokosmousse, brent hvit sjokolade og bringebær sorbet (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 Serra98,-
Prosecco, Bolla105,-

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,-
Mud House Pinot Noir.....120,-

Alle våres viner kan inneholde sulfiter og svoveloksid

ØL

våres øl inneholder byggmalt

ØL PÅ FAT

Pils 0,5 Frydenlund98,- Kronenbourg 1664 Blanc 0,3 (Hv)...98,-
Brooklyn IPA 0,3.....98,-

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg 0,3398,- Moritz 0,3398,-
Corona Extra 0,33104,- 'Ginger Joe' Ginger Beer 0,3398,-
Brooklyn Lager 0,33112,- Somersby Doublepress, Cider 0,33 98,-
Kronenbourg 1664 0,3398,- Somersby Pear Cider 0,3398,-

PORNSTAR MARTINI (E, Su) 138,-

Bacardi Superior, Fruit de la Passion, pasjonsfruktpuré, 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, bringebærpuré, lime, sukker. Toppet med sodavann

BOMBAY BRAMBLE 128,-

Bombay Sapphire, Chambord, sitron og sukkerlake

COCKTAILS

FOR HELE VÅR COCKTAILMENY - SPØR DIN SERVITØR

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