

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,-

Quesedillas med sopp, fennikel og sitron (M,Hv)

BLOMKÅL 106,-

Blomkål med hvit trøffel, brioche og chevre (M,E,Hv)

ASPARGES 108,-

Hollandaise espuma, tørket parma og mandler (M, Mn, E)

NUDLER 96,-

Salat med glassnudler, syltet gulrot og puffet ris (SO, SM)

FISK

BLÅSKJELL 138,-

Hvitvinsdampede blåskjell, tomatsalsa, örter og krutonger (S,Hv,M)

TUNFISK 148,-

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

KRABBE 148,-

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

ØRRET 136,-

Ceviche med ørret, avokado, agurk smaksatt med dill og pepperrot (F)

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.

#ALLINSOCIAL

> 8 RETTER TOTALT

> SERVERES I 4 OMGANGER

> 495,- /PERSON (MIN. 2 PERS)

KJØTT

STORFE 138,-

Tartar med en emulsion på Gruyère, soyaglase og lotus (SO,SP,E)

LAM 168,-

Lam mørbrad, yoghurt dressing, salat med fennikel og mynte (M, Se)

BRISKET 168,-

"Slowcooked" brisket, syltet agurk og kimchidressing (So, Se, Hv)

PORKBELLY 155,-

Lavtemperert porkbelly, puffet svor og epler (So)

SØTT

JORDBÆR 98,-

Yoghurtmousse, jordbærsorbet og brent hvit sjokolade (M, Hv)

SJOKOLADE 98,-

Sjokoladecake, karamell og cream cheese is (M,Hv, P)

#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

BOBLER

Et glass Champagne..... 160,-
Cava Extra Brut, Jaume Serra..... 98,-
Prosecco Brut, Bolla..... 105,-

HUSETS PREMIUM HVITE

Chardonnay 14, Terrazas de los Andes..... 155,-

HUSETS PREMIUM RØDE

Malbec Reserva 11, Terrazas de los Andes..... 145,-

HVITE VINER

Husets hvite..... 98,-
Petit Chablis 13, Louis Moreau..... 130,-
Sancerre 14, David Sauterau..... 140,-
BAR Ein Liter Riesling 13, Dreissigacker..... 125,-

RØDE VINER

Husets røde..... 98,-
Langhe Nebbiolo 14, Fontanafredda..... 135,-
Barbera d'Alba 15, Borgogno..... 140,-
Pinot Noir "667" 12, Noble Vines..... 140,-

Alle våres viner kan inneholde sulfiter og svoveloksid

ØL

våres øl inneholder byggmalt

ØL PÅ FAT

Pils 0,5 Frydenlund..... 98,- Franziskaner Weissbier 0,5 (hv)..... 120,-

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg 0,33..... 98,- Guinness Stout 0,5..... 115,-
Corona Extra 0,33..... 104,- Brooklyn IPA 0,33..... 112,-
Pilsner Urquell 0,33..... 98,- Moritz 0,33..... 98,-
Cali American Pale Ale 0,33..... 118,- Kronenbourg 1664 Lager 0,33..... 102,-
Kronenbourg Blanc 0,33 (hv)..... 104,-

PORNSTAR MARTINI 142,-

Bacardi Superior, Cartron Fruit de la Passion, pasjonsfruktspurè, frisk sitronjuice og vaniljesukker. Serveres med en shot musserende (E, Su)

BOMBAY BRAMBLE 136,-

Bombay Sapphire, Chambord, sitron og sukkerlake

NESPRESSO MARTINI 136,-

Grey Goose vodka, Borghetti Café, sukkerlake og Nespresso
Den perfekte after-dinner drinken

APPLE CRUMBLE MARTINI 136,-

Fireball, Eplejuice, Joseph Cartron Caramel, sukkerlake og egghvite (E)

COCKTAILS

FØR HELE VÅR COCKTAILMENY - SPØR DIN SERVITØR

Allergimerking: G - Gluten, S - Skaldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, So - Soya, M - Melk, N - Nøtter, Se - Selleri, Sp - Sennep, Sm - Sesamfrø, Su - Sulfitt, L - Lupin, B - Bløtdyr, Mn - Mandler, Hn - Hasselnøtter, Vn - Valnøtter, Cw - Cashewnøtter, Hv Hvete