



### MOCKTAILS

#### CAFÉ NORGE LEMONADE

Bringebær, sitron, Sprite

100,-

#### PASSIONFRUIT LEMONADE

Pasjonsfrukt, sitron, Sprite

100,-

#### CRANBERRY DELIGHT

Tranebær, bringebær, ingefærøl

100,-

## THE LUNCH MENU

### MINERALVANN

#### COCA-COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA

61,-

#### HARDANGERGUTANE EPLEJUICE, 0.33 L

116,-

#### HARDANGERGUTANE EPLEJUICE, 0.75 L

193,-

### — SNACKS —

#### OLIVEN & URTER 60,-

Marinerte grønne oliven med friske urter

#### POTET & TRØFFEL 60,-

Trøffelchips med gressløkdipp

#### COMTE & PARMASKINKE 125,-

Parmaskinke og Comte med dipp av Nyr og sort sommertrøffel

#### FOCACCIA & RAMSLØK 95,-

Lun focaccia med salt, olivenolje, aioli og ramsløksmør

### — SMÅ RETTER —

#### ØSTERS & SITRON 210/400,-

3 eller 6 østers naturell med sjalottløk, rød-vinseddik og sitron

#### ASPARGES & LAKS 215,-

Nykokte asparges med røkt Klosterlaks, posjert egg, surdeigsmuler og gressløksmør

#### LØYROM & BLINIS 320,-

50 gr løyrom med blinis, rødløk, pisket rømme og eggeplomme. Fin delerett!

#### OKSE & KARSE 255,-

70 gr oksetartar blandet med eggeplomme, sennep, løk og cornichons. Toppes med pepperrotmajones og karse. Serveres med friterte poteter og trøffelmajones

#### SLIDER & BLÅMUGGOST 155,-

Hjemmelaget brisket burger, chipotle-majones, blåmuggost, syltet rødløk og portobello

Tilvalg:

#### Pommes frites eller søtpotet frites 45,-

### UTVALGT — CHAMPAGNE & VIN —

	Glass	Flaske
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	183,-	1075,-
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	209,-	1235,-
GRATIEN & MEYER CRÉMANT BRUT	127,-	740,-
MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC	143,-	698,-
COLOMBELLE ROSÉ	142,-	695,-
NOBLE VINES 667 PINOT NOIR	177,-	869,-
MIONETTO MUSSERENDE 0%	94,-	455,-

Feeling bubbly? Husk The Bubble Brunch på lørdager i Café Norge!

### UTVALGT — ØL & CIDER —

BROOKLYN LAGER 0.3L	112,-
1664 BLANC 0.3L	123,-
FRYDENLUND JUICY IPA 0.3L	113,-
CARLSBERG 0.4L	112,-
SOMERSBY CIDER 0.3FL	120,-
NON ALCO 1664 BLANC 0.3L	84,-

### VARM — DRIKKE —

ESPRESSO	47,- / 52,-
AMERICANO	47,- / 52,-
CAFFÉ LATTE, CAPPUCCINO & CORTADO	52,- / 59,-
SVART KAFFE, KAKAO, TE	50,-

### — STORE RETTER —

#### BLÅSKJELL & HVITVIN 295,-

Hvitvinsdampede blåskjell med hvitløk, timian og fløte. Serveres med pommes frites og aioli

#### LIVÈCHE & BACON 295,-

Kyllingsalat med bacon, avocado, tomat, løk, Parmesan og krutonger

#### AVOCADO & TOMAT 265,-

Salat med avocado, tomat, løk, Parmesan, vårløk, agurk og krutonger

#### BIFF & SOYA 325,-

Salat med grillet okse, soya, cashew, koriander og chili

#### VILLREKER & CHILI 365,-

Salat med hvitløkstekte argentinske villreker, grillet ananas, guacamole og chili

### — SØTT —

#### OST & MARMELADE 280,-

Velg fra våre modne oster med hjemmelaget eplemarmelade, honningristede valnøtter, focaccia og smør

#### RABARBRA & MARKJORDBÆR 135,-

Terte med syltet rabarbra og vaniljekrem, myk jordbærgele, markjordbæris og stekt sjokolade

#### VANILJE & JORDBÆR 125,-

Den perfekte tvist med rørte jordbær og stekt hvit sjokolade

#### AFFOGATO 95,-

Myk vaniljeis «druket» i en shot med espresso

### ALLERGENER

SNACKS OLIVEN & URTER: SULFITTER. POTET & TRØFFEL: MELK, SENNEP. COMTE & PARMASKINKE: MELK, HVETE, SENNEP, EGG. FOCACCIA & RAMSLØK: HVETE, SENNEP, EGG.

SMÅ RETTER ØSTERS & SITRON: BLØTDYR. ASPARGES & LAKS: FISK, EGG, HVETE, MELK. LØYROM & BLINIS: FISK, HVETE, RUG, EGG, MELK. OKSE & KARSE: EGG, SENNEP, SELLERI. SLIDER & BLÅMUGGOST: HVETE, MELK, SENNEP, EGG, SULFITTER.

STORE RETTER BLÅSKJELL & HVITVIN: BLØTDYR, MELK, EGG, SENNEP. LIVÈCHE & BACON: HVETE, MELK. AVOCADO & TOMAT: HVETE, MELK. BIFF & SOYA: CASHEW, SOYA, SESAM. VILLREKER & CHILI: SKALLDYR.

SØTT OST & MARMELADE: MELK, VALNØTTER, HVETE. RABARBRA & MARKJORDBÆR: MELK, EGG, HVETE. VANILJE & JORDBÆR: MELK. AFFOGATO: MELK.

MOCKTAILS INGEN ALLERGENER. CHAMPAGNE & VIN SULFITTER. ØL & CIDER BROOKLYN LAGER: BYGG. 1664 BLANC: BYGG, HVETE. FRYDENLUND JUICY IPA: BYGG, HVETE. CARLSBERG: BYGG. SOMERSBY CIDER: SULFITTER. VARM DRIKKE CAFFÉ LATTE, CAPPUCCINO, CORTADO OG KAKAO: MELK.