



C A F E ' N O R G E

Café Norge er et sosialt og pulserende møtested for hotellgjester og lokalbefolkningen.

Vår livlige bar tilbyr kjente og gode drinker – med vår egen lille tvist.

It's not just a café. It's THE Café!

Del gjerne din opplevelse og følg oss på Instagram!
[instagram.com/cafenorge_bergen](https://www.instagram.com/cafenorge_bergen)



Scan meg!

MENY

SNACKS

LØYROM & VAFFEL 85,-

Løyrom fra Bottenviken på potetvaffel med pisket rømme og syltet løk

OLIVEN & URTER 60,-

Marinerte grønne oliven med friske urter

POTET & TRØFFEL 60,-

Trøffelchips med gressløkdipp

ØSTERS & BRINGEBÆR PER STYKK 70,-

Østers med bringebærsyltet løk og korrianderspirer

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, rødvinseddik og sitron

Vinforslag:

Moët & Chandon Brut Impérial 183,- / 1075,-

Moët & Chandon Rosé 209,- / 1235,-

SJØKREPS & SOYA 315,-

Stekt sjøkreps med agurk, fennikel, goma wakame, blomkarse og ingefærtilsmakt soyasjy

Sancerre Franck Millet 200,- / 985,-

Wäcbau Riesling Amphora 1312,-

TUNFISK & SESAM 245,-

Sprøstekt tunfisk med sesam, salat med syltede grønnsaker, wasabimajones og ponzusaus

Jean Marc Brocard 180,- / 885,-

Villa Ponciago Fleurie Hauts du Py 1120,-

ASPARGES & LAKS 215,-

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

Sancerre Franck Millet 200,- / 985,-

Fontanafredda Roero Arneis 865,-

LØYROM & BLINIS 320,-

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

Veuve Clicquot Brut 194,- / 1145,-

Ruinart R Brut 1299,-

OKSE & KARSE 215,-

70 gr oksetartar blandet med eggeplomme, sennep, løk og cornichons. Serveres med focaccia og toppes med pepperrotmajones og karse

Noble Vines Pinot Noir 177,- / 869,-

Amiot Morey St Denis 2105,-

SLIDER & BLÅMUGGOST 155,-

Hjemmelaget brisket burger, chipotlemajones, blåmuggost, syltet rødløk og portobello

Tilvalg:

Pommes frites eller søtpotet frites 45,-

Arc du Rhone Cotes du Rhone 139,- / 678,-

Torre Del Falasco Amarone 1193,-

For allergener, se siste side.

MENY

SALATER & PASTA

SPICY HUMMER & LINGUINI 425,-

Linguini med hummer, chili, koriander, vårløk, lime og Parmesan

Vinforslag:

Mud House Sauvignon Blanc 141,- / 698,-
Georg Breuer Terra Montosa 1215,-

LINGUINI & ØSTERSOPP 245,-

Linguini med koriander, chili, vårløk, lime, tempura-stekt østerssopp og Parmesan

Neef Emmich Riesling Trocken 151,- / 736,-
Au Bon Climat Chardonnay 1295,-

LIVÈCHE & BACON 295,-

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

Jean Marc Brocard Chablis 180,- / 885,-
Black Stallion Chardonnay 1145,-

AVOCADO & TOMAT 265,-

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

Jean Marc Brocard Chablis 180,- / 885,-
JM Brocard Chablis 1er Cru Vaurorent 1495,-

BIFF & SOYA 325,-

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

Franck Millet Sancerre 200,- / 985,-
Reyneke Chenin blanc 1110,-

VILLREKER & CHILI 365,-

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

Mud House Sauvignon Blanc 141,- / 698,-
Georg Breuer Terra Montosa 1215,-

STORE RETTER

BIFF & MORKLER 890,-

350 gr ytrefilet av «grain fed angus» med grillet brokkolinisalat, syltet rødløk og morkelsjy.

Fin delerett!

Valg mellom potetkrem med sommertrøfler eller pommes frites

Vinforslag:

Dell' Ornellaia Le Serre Nuove 1521,-
Cono Sur Cabernet Sauvignon Silencio 2825,-

PIGGVAR & ASPARGES 410,-

Stekt piggvar med grønn asparges, grillet sjalottløk, stekte småpoteter og beurre blanc tilsmakt gressløk

Jean Marc Brocard Chablis 180,- / 885,-
J-N Gagnard Chassagne-Montrachet 1885,-

IBERICO & GNOCCHI 395,-

Grillet pluma av svartfotgris med nøttestekte gnocchi, spinat, kongeøsterssopp og hvitvin-parmesansaus

Jean Marc Brocard Chablis 180,- / 885,-
J-N Gagnard Chassagne-Montrachet 1885,-

BLÅSKJELL & HVITVIN 295,-

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

Gratien & Meyer Crémant 127,- / 740,-
Lune à Boire Crémant d'Alsace 980,-

SØTT

OST & MARMELADE 280,-

Vélg fra våre modne oster med hjemmelaget eple-marmelade, bonningristede valnøtter, focaccia og smør

RABARBRA & MARKJORDBÆR 135,-

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

SJOKOLADE & BOURBON 135,-

Sjokoladenemisis med Bourbon-peanøttkaramell og vaniljeis

VANILJE & JORDBÆR 125,-

Den perfekte twist med rørte jordbær og stekt hvit sjokolade

AFFOGATO 95,-

Myk vaniljeis «druket» i en shot med espresso

KJÆRLIGHET 2500,-

Ett rom for 2

For allergener, se siste side.

ALLERGENER

SNACKS

LØYROM & VAFFEL

INNEHOLDER: MELK, HVETE, FISK, EGG

OLIVEN & URTER

INNEHOLDER: SULFITTER

POTET & TRØFFEL

INNEHOLDER: MELK, SENNEP

ØSTERS & BRINGEBÆR

INNEHOLDER: BLØTDYR

COMTE & PARMASKINKE

INNEHOLDER: MELK, HVETE, SENNEP, EGG

FOCACCIA & RAMSLØK

INNEHOLDER: HVETE, SENNEP, EGG

SMÅ RETTER

ØSTERS & SITRON

INNEHOLDER: BLØTDYR

SJØKREPS & SOYA

INNEHOLDER: SKALLDYR, SOYA, HVETE, MELK, SESAM

TUNFISK & SESAM

INNEHOLDER: FISK, HVETE, EGG, SENNEP, SESAM

ASPARGES & LAKS

INNEHOLDER: FISK, EGG, HVETE, MELK

LØYROM & BLINIS

INNEHOLDER: FISK, HVETE, RUG, EGG, MELK

OKSE & KARSE

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, HVETE, SELLERI

SLIDER & BLÅMUGGOST

INNEHOLDER: HVETE, MELK, SENNEP, EGG, SULFITTER

SALATER & PASTA

SPICY HUMMER & LINGUINI

INNEHOLDER: SKALLDYR, HVETE, EGG, MELK
(KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER, PEANØTT-
ER, SESAM, SOYA)

LINGUINI & ØSTERSOPP

INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, SULFITTER
(KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER, PEANØTT-
ER, SESAM, SOYA)

LIVÈCHE & BACON

INNEHOLDER: HVETE, MELK

AVOCADO & TOMAT

INNEHOLDER: HVETE, MELK

BIFF & SOYA

INNEHOLDER: CASHEW, SOYA, SESAM

VILLREKER & CHILI

INNEHOLDER: SKALLDYR

STORE RETTER

BIFF & MORKLER

INNEHOLDER: SELLERI, MELK

PIGGVAR & ASPARGES

INNEHOLDER: FISK, MELK

IBERICO & GNOCCHI

INNEHOLDER: MELK, EGG, HASSELNØTT, HVETE

BLÅSKJELL & HVITVIN

INNEHOLDER: BLØTDYR, MELK, EGG, SENNEP

SØTT

OST & MARMELADE

INNEHOLDER: MELK, VALNØTTER, HVETE

RABARBRA & MARKJORDBÆR

INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE

SJOKOLADE & BOURBON

INNEHOLDER: MELK, EGG, PEANØTTER

VANILJE & JORDBÆR

INNEHOLDER: MELK

AFFOGATO

INNEHOLDER: MELK