



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

FOCACCIA & RAMSLØK 95,-

Lun focaccia med ramsløk smør og aioli.

CHILINØTTER & HONNING 85,-

Ristet cashewnøtter med honning og krydder.

PARMASKINKE & BLINIS 95,-

Parmaskinke med jalapeño kremost, smørbakt blinis, bonning glassert valnøtt og ertespirer.

SMÅ RETTER

SLIDER & COLESLAW 185,-

Hjemmelaget brisquet burger med røyk cheddar, coleslaw av rødkål, gulrot, jalapenos og grønne epler, romano og rødvinssjy.

Legg til normal- eller søtpotetfries for 45,-

*Robertson Cabernet Sauvignon 142,- / 695,-
Torre Del Fiasco Amarone 1360,-*

LAKSETATAKI & APPELSINPONZU 235,-

Laksetataki, appelsinponzu, puffet ris, ingefæraioli, chili, sesam, korianderspirer.

Legg til focaccia for 45,-

*Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Whistler Back to Basics 995,-*

STEAMBUN MED KYLLING & KARAMELL 185,-

Steambun med frityrstekt kyllingbryst, chili aioli, syltet agurk, salatmiks, chili, karamelsaus og korianderspirer.

Legg til normal- eller søtpotetfries for 45,-

*Campo Viejo Crianza 142,- / 695,-
Georg Breuer Spätburgunder 1125,-*

SALATER

KYLLING SATAY SALAT 345,-

Karri marinert kyllingbryst, salatmiks, peanøtt og karri saus, ristet cashewnøtter, gulrot, korianderspirer, chili, sylteagurk og rødløk.

Legg til focaccia for 45,-

*Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Georg Breuer Riesling Terra Montosa 1315,-*

VEGAN SATAY SALAT 295,-

Frityrstekt tofu, salat miks, peanøtt og karri saus, ristet cashewnøtter, gulrot, chili, sylteagurk og rødløk.

Legg til focaccia for 45,-

*Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Georg Breuer Riesling Terra Montosa 1315,-*

For allergener, se siste side.

MENY

STORE RETTER

SPICY HUMMER & LINGUINI 495,-

*Linguini med ½ hummer, Café Norge spicy linguini
saus, korianderspirer, vårløk, lime og parmesan.*

*Les Gres Chardonnay-Viognier 147,- / 720,-
André Goichot Chassagne-Montrachet 2580,-*

TORSK & GULROT 465,-

*Cbiliole bakt torsk med gulrot og ingefær puré, citrusbakt
potet, bonning glasert sjalottløk, grønnkål chips,
korianderspirer og nøttesmør med sjalottløk og lime.*

*Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Boekenboutsloof Semillon 2275,-*

SØTT

RØDE BÆR & PISTASJ 135,-

*Røde bær og pistasj med tesortbet av "4 Røde Fruker"
og kir royal-buljong.*

TIRAKULE & MASCARPONNE 135,-

Tiramisukuler servert med mascarponeskum og kaffeis.

For allergener, se siste side.

ALLERGENER

SNACKS

FOCACCIA & RAMSLØK

INNEHOLDER: HVETE, SENNEP, SULFITTER
KAN INNEHOLDE SPOR AV EGG, MELK, SESAM

CHILINØTTER & HONNING

INNEHOLDER: NØTTER

PARMASKINKE & BLINIS

INNEHOLDER: MELK, NØTTER, HVETE, EGG

SMÅ RETTER

SLIDER & COLESLAW

INNEHOLDER: MELK, HVETE, SENNEP,
SULFITTER, EGG.
KAN LAGES GLUTEN OG LAKTOSEFRITT.

STEAMBUN MED KYLLING & KARAMELL

INNEHOLDER: MELK, HVETE, EGG, SENNEP

LAKSETATAKI & APPELSINPONZU

INNEHOLDER: FISK, EGG, SOYA, SENNEP,
SULFITTER, SESAM

SALAT

KYLLING SATAY SALAT

INNEHOLDER: NØTTER

VEGETARSALAT MED BØNNER OG OLIVEN

INNEHOLDER: NØTTER, SOYA

STORE RETTER

SPICY HUMMER & LINGUINI

INNEHOLDER: SKALLDYR, MELK, HVETE, SULFIT-
TER
KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER,
PEANØTTER, SESAM, SOYA, SENNEP
KAN LAGES GLUTEN OG LAKTOSEFRITT

TORSK & GULROT

INNEHOLDER: FISK, MELK, SOYA, HVETE
KAN LAGES SOYA, HVITLØK OG GLUTENFRITT

SØTT

RØDE BÆR & PISTASJ

INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE, PISTASJ,
SOYA

TIRAKULE & MASCARPONNE

INNEHOLDER: EGG, MELK, HVETE, INNEHOLDER
OGSÅ ALKOHOL
KAN LAGES UTEN ALKOHOL

MENU

SNACKS

FOCACCIA & WILD GARLIC 95,-

Warm focaccia served with wild garlic butter and aioli.

CHILI NUTS & HONEY 85,-

Roasted cashew nuts with honey and spices.

PARMA HAM & BLINIS 95,-

Parma ham with jalapeño cream cheese, butter-fried blinis, honey-glazed walnuts and pea shoots.

SMALL DISHES

SLIDER & COLESLAW 185,-

Homemade brisket burger with smoked cheddar, red cabbage, carrot, jalapeños and apple coleslaw, lettuce and red wine jus.

Add normal or sweet potato fries – 45 NOK

Robertson Cabernet Sauvignon 142,- / 695,-
Torre del Falasco Amarone 1360,-

SALMON TATAKI & ORANGE PONZU 235,-

Salmon tataki, orange ponzu, puffed rice, ginger aioli, chili, sesame, coriander sprouts.

Add focaccia – 45 NOK

Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Whistler Back to Basics 995,-

STEAMED BUN WITH CHICKEN & CAMEL 185,-

Steamed bun with crispy fried chicken breast, chili aioli, pickled cucumber, mixed salad, chili, caramel sauce and coriander cress.

Add normal or sweet potato fries – 45 NOK

Campo Viejo Crianza 142,- / 695,-
Georg Breuer Spätburgunder 1125,-

SALADS

CHICKEN SATAY SALAD 345,-

Curry-marinated chicken breast with mixed salad, peanut curry sauce, roasted cashew nuts, carrot, coriander cress, pickled cucumber, chili and red onion.

Add focaccia – 45 NOK

Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Georg Breuer Riesling Terra Montosa 1315,-

VEGAN SATAY SALAD 295,-

Crispy fried tofu with mixed salad, peanut curry sauce, roasted cashew nuts, carrot, pickled cucumber, chili and red onion.

Add focaccia – 45 NOK

Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Georg Breuer Riesling Terra Montosa 1315,-

For allergens, see last page.

MENU

LARGER DISHES

SPICY LOBSTER & LINGUINI 495,-

Linguini with ½ lobster, Café Norge spicy linguini sauce, coriander sprouts, spring onion, lime, and parmesan.

*Les Gres Chardonnay-Viognier 147,- / 720,-
André Goichot Chassagne-Montrachet 2580,-*

COD & CARROT 465,-

Chili oil-baked cod with carrot and ginger purée, citrus-baked potatoes, honey-glazed shallots, kale chips, coriander cress and brown butter with soy and lime.

*Georg Breuer Charm Riesling 178,- / 875,-
Boekenboutsbloof Semillon 2275,-*

SWEET

RED BERRIES & PISTACHIO 135,-

Red berries and pistachio with Four Red Fruits Tea sorbet and Kir Royal broth.

TIRAMISU BITES & MASCARPONE 135,-

Tiramisu bites served with mascarpone foam and coffee ice cream.

For allergens, see last page.

ALLERGENS

SNACKS

FOCACCIA & WILD GARLIC

CONTAINS: WHEAT, MUSTARD, SULFITES
MAY CONTAIN TRACES OF EGG, MILK, SESAME

CHILI NUTS & HONEY

CONTAINS: NUTS

PARMA HAM & BLINIS

CONTAINS: MILK, NUTS, WHEAT, EGG

SMALL DISHES

SLIDER & COLESLAW

CONTAINS: MILK, WHEAT, MUSTARD, SULFITES, EGG
CAN BE MADE GLUTEN & LACTOSE FREE

STEAMED BUN WITH CHICKEN & CARAMEL

CONTAINS: MILK, WHEAT, EGG, MUSTARD

SALMON TATAKI & ORANGE PONZU

CONTAINS: FISH, EGG, SOY, MUSTARD, SULFITES, SESAME

SALADS

CHICKEN SATAY SALAD

CONTAINS: NUTS

VEGAN SATAY SALAD

CONTAINS: NUTS, SOY

LARGER DISHES

SPICY LOBSTER & LINGUINI

CONTAINS: SHELLFISH, MILK, WHEAT, SULFITES
MAY CONTAIN TRACES OF NUTS, PEANUTS, SESAME, SOY, MUSTARD
CAN BE MADE GLUTEN & LACTOSE FREE

COD & CARROT

CONTAINS: FISH, MILK, SOY, WHEAT
CAN BE PREPARED SOY-, GARLIC- AND GLUTEN-FREE

SWEET

RED BERRIES & PISTACHIO

CONTAINS: MILK, EGG, WHEAT, PISTACHIO, SOY

TIRAMISU BITES & MASCARPONE

CONTAINS: EGG, MILK, WHEAT, CONTAINS ALCOHOL
CAN BE PREPARED WITHOUT ALCOHOL