

TÍO

TAPAS | VIN | KAFFE

TAPASMENY

16:00 22:00

Tapasmenyen vår består av både klassiske og moderne retter med vår egen vri. Menyen forandrer seg med sesongene, slik at vi kan bruke de virkelig gode råvarene og la kreativiteten blomstre på kjøkkenet.

Kokkene våre anbefaler at man velger mellom 4 til 6 retter per person, og våre blide servitører hjelper dere gjerne med å velge fra menyen.

MÅNEDENS VIN/ØL

Natcool Hvit/Rød 2019/2018 145 kr

Drink Me Nat Cool Hvit 2019

Laget i ekte Vinho Verde stil med et «cloudy» utseende. En flott balansert vin med behagelig syre, og lite hint av hvite blomster og sitrus. Passer perfekt som apéritif og til snack, ost og spekemat.

Drink Me Nat Cool Rød 2018

Laget på håndplukkede Baga-druer fra Bairrada-regionen. En lett og fresh rødvin med balansert syre. Aromer av jordbær, tørkede roser og litt krydder. Passer perfekt til ost og spekemat, og hvit fisk

Eik & Tid Mosaikk 0,33 99 kr

Lyst og veldig friskt surøl fra Norges mest unike bryggeri. Ølet er brygget i Oslo med en blanding av norsk gårdsgjær og spontangjæring. Til slutt er ølet tørrhumlet med den fruktige Mosaic-humlen.

SMÅTT & GODT

Små appetittvekkere som egner seg til forrett, barsnacks eller som en del av et tapasbord.

Focaccia & aioli 48 kr
Allergener: hvete, egg, sennep

Marinert oliven 42 kr
Allergener: ingen

Pimientos de Padron 42 kr
Allergener: ingen

Dadler surret i bacon 54 kr
Allergener: ingen

Hjemmelaget nøtteblanding 44 kr
Allergener: nøtter

GRØNT

Spennende retter basert på sesongens grønnsaker legger grunnlaget for måltidet.

Patatas Bravas med tomatsaus & aioli 58 kr
Allergener: egg, sennep

Fondantpotet av lilla potet i andefett 56 kr
Allergener: ingen

Blomkålgrateng med manchego 58 kr
Allergener: gluten, melk, sennep

Falafel med yoghurt krem 62 kr
Allergener: melk, selleri

Ratatouille med chevre og tomatsaus 56 kr
Allergener: melk, selleri, egg

Aspargesbønner vendt i sitrusvinaigrette 48 kr
Allergener: ingen

FRA KJØKKENET

Våre kreative kokker lager noe nytt og godt hver uke. Spør servitøren om hva som står på menyen denne uken!

Ukens tapasrett 134 kr
Allergener: spør din servitør

Ukens veganske 124 kr
Allergener: spør din servitør

KJØTT

Smakfulle kjøttretter inspirert av sesongens smaker.

Albondigas (spanske kjøttboller) i tomatsaus 128 kr
Allergener: sennep, egg

Ølbraisert høyrygg av okse med persillerotpuré 136 kr
Allergener: melk, selleri, sennep

Chorizo og hummus 118 kr
Allergener: ingen

Panert andeconfit med rødbeter og rømme 128 kr
Allergener: melk, sennep, soya, gluten

FISK

Fersk fisk & skalldyr i sesong med både klassisk og moderne tilbehør.

Steinbit med gulrotgele, crudité og rødvinssaus 124 kr
Allergener: fisk, selleri, melk

Fritert soft-shell krabbe med persille og soyadip 116 kr
Allergener: skalldyr, soya

Scampi med urtemayo 108 kr
Allergener: skalldyr, egg, sennep

SPEKEMAT

Spekemat fra nøye utvalgte leverandører. Serveres i porsjoner à 40 gram.

Serranoskinke 70 kr
Villsvinsalami fra Toscana 70 kr
Speck dal Tirolo 70 kr

OSTER

Våre oster serveres med løkmarmelade og foccaciachips.

Morbier (upasteurisert) 68 kr
Allergener: melk, gluten
Bethmale Chevre (pasteurisert) 68 kr
Allergener: melk, gluten
Manchego Montescusa Semicurado P.D.O. (pasteurisert) 68 kr
Allergener: melk, gluten

TIL BARNA

Barnemenyen vår byr på snille smaker som barna elsker.

Panert kyllinglår med potetbåter og aioli 140 kr
Allergener: melk, egg, sennep, gluten

Pasta Bolognese 130 kr
Allergener: gluten

DESSERT

Nyt noe søtt som en perfekt avslutning på måltidet. Spør oss om kaffe og dessertvin.

Spansk turrón med sjokoladeis og karamelliserte pistasjnøtter 104 kr
Allergener: melk, egg, pistasjnøtter

Churros med Nutella-dip 98 kr
Allergener: melk, gluten, egg, hasselnøtt

Posjert pære med portvinsis 98 kr
Allergener: melk, egg