

LUNCHRETTER

GLUTENFRITT BRØD 20,-

KYLLINGSALAT

BIFFKJØTT ISTEDENFØR KYLLING +80,-
KYLINGFILET, BACON, BLANDET SALAT,
TOMATSALSA, SYLTET RØDLØK, GRANATEPLE,
AGURK, GRANA PADANO, BRINGEBÆRVINAIGRETTE, BRØD OG AIOLI
(HVETE, SULFITT, EGG, MELK)

225,-

CLUB SANDWICH

KYLINGFILET MED BACON, EGGESALAT
MED ET SNEV AV SENNEP, BLANDET SALAT,
TOMATSALSA OG AIOLI PÅ SURDEIGSBRØD
(HVETE, SENNEP, EGG)

190,-

CHÈVRE OG FIKEN-SALAT

KARAMELLISERT FRANSK GEITOST,
SHERRYPOSJERT PÆRE, FIKEN- OG RØDVINS-
SYLTETØY, BLANDET SALAT, TOMATSALSA,
GRANATEPLE, PINJEKJERNER, BALSAMICOGLAZE OG BRØD
(HVETE, MELK, SULFITT)

220,-

STEAK SANDWICH

BIFFSMØRBRØD MED SOPPSTUING,
BLANDET SALAT, TOMATSALSA,
SYLTET RØDLØK OG ØLMARINERTE
ØLRINGER
(HVETE, MELK, SULFITT, EGG, SELLERI)

225,-

PÆRE- OG COPPA-SALAT

KRYDDERPOSJERT PÆRE, COPPASKINKE FRA
TRØNDELAG, SHERRYPOSJERT PÆRE,
PINJEKJERNER, GRANATEPLE, BLANDET SALAT,
BALSAMICOGLAZE OG BRØD
(HVETE, SULFITT)

195,-

CROQUE MONSIEUR

LOFF MED VIKINGSKINKE OG TOMAT,
TOPPET MED SMELTET OST, GRESSLØK
OG BECHAMELSAUS
(HVETE, MELK, SENNEP)

185,-

CROQUE MADAME

LOFF MED VIKINGSKINKE OG TOMAT,
TOPPET MED SMELTET OST, GRESSLØK,
BECHAMELSAUS OG ET SPEILEGG
(HVETE, MELK, SENNEP, EGG)

195,-

BRUSCHETTA MED CHÈVRE

KARAMELLISERT FRANSK GEITOST,
TOMATSALSA, BLANDET SALAT,
PINJEKJERNER, GRANATEPLE, FIKEN-
OG RØDVINSSYLTETØY,
BALSAMICOGLAZE OG AIOLI
(MELK, SULFITT, EGG, HVETE)

150,-

BRUSCHETTA MED COPPA

COPPASKINKE FRA TRØNDELAG, PINJEKJERNER,
TOMATSALSA, BALSAMICOGLAZE OG AIOLI
(SULFITT, HVETE, EGG)

140,-

BARNEMENY

BARNEMENYEN ER KUN FOR BARN, MEN ER DU UNG TIL SINNS, GÅR DET GREIT

BARNEBURGER

100GR BURGER MED KUN KJØTT OG BRØD,
FOR BARN I ALLE ALDRE

CHEDDAR +25,-
BISTROFRITES +60,-
(HVETE)

105,-

KYLLING OG FRITES

GRILLET KYLLINGFILET SERVERT MED
BISTROFRITES

135,-

BARNEPASTA

PASTA SERVERT MED GRILLET KYLLING
ELLER BIFFKJØTT
(HVETE, SULFITT, MELK, EGG)

140,-/160,-

OPPDALSBURGERE



FOTO: HARALD RØGSTAD

KLASSIKEREN

MED CHEDDAR OG BACON.
SERVERT PÅ BURGERBRØD MED RØDLØK,
TOMAT, SALAT OG CHILIMAJONES.
STEKES MEDIUM PLUSS
(HVETE, MELK, EGG)

215,-

AMERIKANEREN

MED ØLMARINERTE LØKRINGER OG
BARBEQUESAUS.
SERVERT PÅ BURGERBRØD MED RØDLØK,
TOMAT OG CHILIMAJONES
STEKES MEDIUM PLUSS
(HVETE, MELK, EGG, SENNEP, SULFITT)

215,-

SOPPEN

MED SOPPSTUING OG BACON.
SERVERT PÅ BURGERBRØD MED RØDLØK,
TOMAT, SALAT OG CHILIMAJONES
STEKES MEDIUM PLUSS
(HVETE, MELK, EGG, SELLERI)

215,-

PULLED FÅR

PULLED BRAISERT LAMMELÅR MED RIKELIG
MED SAUS.
SERVERT PÅ BURGERBRØD MED RØDLØK,
TOMAT, SALAT OG CHILIMAJONES
STEKES MEDIUM PLUSS
(HVETE, EGG, MELK, SULFITT, SELLERI)

225,-

EKSTRA

EKSTRA BURGERPATTY	120,-
CHEDDAR	25,-
BACON	25,-
BARBEQUESAUS	25,-
SOPPSTUING	40,-
AIOLI	25,-
CHILIMAJONES	25,-
ØLMARINERTE ØLRINGER	110,-

F O R R E T T E R

HVITLØKSBRØD

55,-
(HVETE, MELK)

GRATINERT HVITLØKSBRØD

95,-
(HVETE, MELK)

OLIVEN

(SULFITT)
75,-

SIDESALAT

LITEN SIDESALAT TOPPET MED
GRANA PADANO
(SULFITT, EGG, MELK)
75,-

BISTROFRITES

65,-

TRØFFEL OG PARMESANFRITES

100,-
(EGG, MELK)

KONGEREKER

GRATINERTE KONGEREKER MED HVITLØK,
CHILI OG PERSILLE
(HVETE, MELK, SKALLDYR)
185,-

FORRETTSPORSJON

SKOGSOPPSUPPE

KREMET SOPPSUPPE MED SYLTET
FURUKNIPPESOPP, GRESSLØK
OG URTEOLJE
SERVERES MED HVITLØKSBRØD
(MELK, SULFITT, HVETE, SELLERI)
225,-

KAMSKJELL

HÅNDPLUKKEDE KAMSKJELL
MED ERTEPURE, KRYDDERPOSJERT
PÆRE, URTEOLJE OG ØRRETROGN
(BLØTDYR, FISK)
225,-

KOSEPLANKEN

SPEKEMAT, OST, OLIVEN OG MARMELADE,
(MELK, SULFITT, RUG)
245,- PER PERS

ØLMARINERTE LØKRINGER

(HVETE)
110,-

H O V E D R E T T E R

DET SORTE FÅR

LAMMEBIFF MED HVITLØKSPOTETPURÈ LAGET PÅ FJELLMANDEL FRA EKRANN GÅRD, LAMMEBRISSEL, GRØNNSAKER, FRITERT ROSMARIN OG RØDVINSSAUS (MELK, SULFITT, SELLERI)

395,-

STEAK FRITES

BIFF AV OKSE ELLER KU FRA OPPDAL MED BISTROFRITES, GRØNNSAKER, POTETCRUNCH OG BEARNAISESAUS (MELK, SULFITT, EGG)

420,-

RØKT KOLJE

RØKT KOLJE MED SMÅPOTETER FRA EKRANN GÅRD, SMØRSTEKT KÅL, SMØRSAUS MED ØRRETROGN OG GRESSLØK (FISK, MELK, SELLERI)

375,-

BIFFPASTA

KREMET PASTA MED SOPP, CONFITERT HVITLØK OG BIFFKJØTT. TOPPET MED GRANA PADANO OG URTEOLJE (HVETE, MELK, EGG)

335,-



ANDELÅR

CONFITERT ANDELÅR MED KRYDRET RØDKÅL, HVITLØKSPOTETPURÈ LAGET PÅ FJELLMANDEL FRA EKRANN GÅRD, POTETCRUNCH, SYLTET KIRSEBÆR OG RØDVINSSAUS (MELK, SELLERI, SULFITT)

375,-

MIDDAGSPORSJON

SKOGSOPPSUPPE

KREMET SOPPSUPPE MED SYLTET FURUKNIPPESOPP, GRESSLØK OG URTEOLJE

SERVERES MED HVITLØKSBRØD (MELK, SULFITT, HVETE, SELLERI)

295,-

KYLLINGPASTA

KREMET PASTA MED SOPP, CONFITERT HVITLØK OG KYLLINGFILET. TOPPET MED GRANA PADANO OG URTEOLJE (HVETE, MELK, EGG)

275,-



DET SØTE LIV

CRÈME BRÛLÉE

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE TOPPET MED FRISKE BÆR (MELK, EGG)

125,-

SJOKOLADEFONDANT

SJOKOLADEFONDANT LAGET AV MØRK BELGISK SJOKOLADE. KOMMER MED TINDVEDCOULIS, KRYDDERCRUMBLE OG VANILJEIS (MELK, HVETE, EGG, SOYA)

135,-

GULROTKAKE

GULROTKAKE MED OSTEKREM LAGET AV NYR FRA GRØNDALEN GÅRDSYSTEM. TOPPET MED KARAMELLISERTE VALNØTTKJERNER (MELK, EGG, HVETE, VALNØTTER)

95,-

IS ELLER SORBET

SPØR DIN SERVITØR OM VÅRT UTVALG. ALLERGENER VARIERER ETTER UTVALG

1 KULE 45,-

2 KULER 80,-

3 KULER 110,-

FLYTENDE DESSERT

IRISH COFFEE (MELK)	165,-
ESPRESSO MARTINI	185,-
BUNNLØS KAFFE	55,-
ESPRESSO	55,-/62,-
AMERICANO	58,-/63,-
MACCHIATO (MELK)	58,-/63,-
CORTADO (MELK)	58,-/63,-
CAPPUCCINO (MELK)	65,-/70,-
CAFFÈ LATTE (MELK)	65,-/70,-



VELKOMMEN TIL VÅR VINVERDEN

HOS OSS ER MAT OG VIN MER ENN BARE EN KOMBINASJON – DET ER EN OPPLEVELSE. VIL DU HA ET FRISKT GLASS HVITVIN SOM LØFTER STEMNINGEN, ELLER EN KRAFTIG RØDVIN SOM SETTER PRIKKEN OVER I-EN TIL KJØTTET? VI SERVERER DEG IKKE BARE VIN – VI GIR DEG SMAKER DU IKKE VISSTE DU HADDE SAVNET.

I JUNGELN AV GODE VINER KAN DET VÆRE VANSKELIG Å VELGE. DERFOR HÅNDPLUKKER VI FLASKER SOM ER BÅDE ENKLE Å ELSKE, LETTDRIKKELIGE OG TIL EN PRIS SOM IKKE SPRENGER BUDSJETTET. VI BRENNER FOR Å GJØRE VIN TILGJENGELIG, SPENNENDE OG – ALLER VIKTIGST – GØY.

HOS OSS FINNER DU INGEN KJEDELIG HUSVIN. I STEDET GUIDER VI DEG TIL VINER SOM MATCHER AKKURAT DET DU LIKER – ENTEN DU VIL HA LETT OG FRISKT, ELLER FYLDIG OG FRUKTIG. OG KANSKJE OPPDAGER DU EN NY FAVORITT DU ALDRI HADDE TRODD DU KOM TIL Å LIKE?

VELKOMMEN INN – LA OSS TA DEG MED PÅ EN SMAKSREISE DER HVER DRÅPE TELLER!

R Ø D V I N

FLASKE / 15 CL / 25 CL

SYDNEY WILCOX VINE DRIED SHIRAZ
AUSTRALIA, ADELEIDE. 100% SHIRAZ

VI MØTER SMAKEN AV BJØRNEBÆR, BLÅBÆR OG BRINGEBÆR. PASSER TIL SMAKFULLE RETTER, BIFF OG VILT, OG IKKE MINST TIL VÅRE BURGERE.

VINEN ER SPESIELT VALGT FOR Å KOMBINERES MED MAT FOR Å FÅ EN FORHØYET MATOPPLEVELSE.

655,-/ 145,-/ 235,-

HANS BAUSCH SPÄTBURGUNDER
TYSKLAND, RHEINGAU. 100% SPÄTBURGUNDER

VI MØTER EN DYP PURPURRØD VIN MED SMAKER AV MØRKE BÆR, ET HINT AV PEPPER OG MØRK SJOKOLADE. DEN HAR LETTE TANNINER OG EN GOD STRUKTUR SOM GJØR DEN BÅDE ELEGANT OG SMAKFULL. VINEN HAR FÅTT MODNING PÅ BÅDE STÅL OG EIK – 24 MÅNEDER PÅ EN KOMBINASJON AV TYSK OG FRANSK EIK, OG YTTERLIGERE 10 MÅNEDER PÅ FLASKE – NOE SOM GIR DEN ET FLOTT PREG AV DYBDE OG BALANSE. PERFEKT TIL VILT, SVIN, SAFTIGE BIFFER OG GRILLET FUGL.

780,-/ 160,-/ 250,-

PICO MACCARIO MIA BARBERA D´ASTI
ITALIA, PIEMONTE. 100% BARBERA

HER FINNER VI BARBERA SINE BLOMSTERAROMAER OG ET LETT HINT AV KIRSEBÆR. EN FLOTT OPPLEVELSE PÅ HVA DENNE DRUEN KAN UTTRYKKE. NYTES OFTE TIL PASTA, RETTER AV LYST KJØTT OG ELEGANTE KJØTTRETTER.

620,-/ 135,-/ 220,-

MARCHAND-TAWSE CHAMBOLLE-MUSIGNY

FRANKRIKE, BURGUND. 100% PINOT NOIR

OMRÅDET BETRAKTES SOM DET MEST FEMININE I BURGUND. INTENSITETEN PÅ NESEN AV RØDE FRUKTER SOM BRINGEBÆR, JORDBÆR OG RØDE BLOMSTER. SKAL DU TOPPE KVELDEN TIL RØDT KJØTT OG VILTRETTER, ER DENNE MAGISK. UFILTRERT, NOE SOM FORTELLER OSS AT DEN KOMMER MED BUNNFALL.

2090,-

CONTI SERRISTORI CHIANTI DOCG
ITALIA, TOSCANA. 100% SANGIOVESE

LAGET AV DE FINESTE SANGIOVESE-DRUENE FRA DISTRIKTET TOSCANA. DENNE VINEN INNEHAR ESSENSEN AV KRYDDER, NOE BRINGEBÆR OG RISTEDE MANDLER. FLØYELSAKTIG STRUKTUR. LETT Å LIKE TIL DE FLESTE AV VÅRE MATRETTER.

515,-/ 125,-/ 195,-

875 METER BY EL COTO DE RIOJA
SPANIA, RIOJA. 100% TEMPRANILLO

VINEN BESTÅR AV DELIKATE AROMAER AV KIRSEBÆR, RØD FRUKT OG VANILJE. DENNE VINEN GIR MYK OG HARMONISK BLANDING AV SMAKER, DER SJOKOLADENS FYLDIGHET OG VANILJENS SØDME, VAKKERT KOMPLIMENTERER BÆRTONENE. LAGET PÅ SPANIAS NASJONALDRUE TEMPRANILLO, OG KOMMER FRA RIOJAS HØYESTE FJELL, SOM ER PÅ 875 METER. SJARMERER ALLE MÅLTIDER MED RØDT KJØTT.

570,-/ 135,-/ 210,-

LAPIS LUNA CABERNET SAUVIGNON
USA, CALIFORNIA. 100% CABERNET SAUVIGNON

EN DYP RUBINRØD VIN MED AROMA AV MØRKE BÆR, KIRSEBÆR, SJOKOLADE OG RISTET KAFFE. SMAKEN ER RIK OG KOMPLEKS MED SOLBÆR, PLOMME, VANILJE OG KRYDDER. FASTE, MEN ELEGANTE TANNINER BALANSERES AV FRISK SYRLIGHET SOM GIR EN MYK AVSLUTNING. MODNET PÅ EN KOMBINASJON AV FRANSK OG NØYTRAL EIK.

PERFEKT TIL BIFF, LAM, VILT, SOPP OG AND.

910,-

VIDAL-FLEURY CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE

FRANKRIKE, RHÔNE. 100% SYRAH

OMRÅDET BETRAKTES SOM DET MEST FEMININE I BURGUND. INTENSITETEN PÅ NESEN AV RØDE FRUKTER SOM BRINGEBÆR, JORDBÆR OG RØDE BLOMSTER. SKAL DU TOPPE KVELDEN TIL RØDT KJØTT OG VILTRETTER, ER DENNE MAGISK. UFILTRERT, NOE SOM FORTELLER OSS AT DEN KOMMER MED BUNNFALL.

1950,-

HVITVIN

FLASKE / 15CL / 25CL

GENTIL HUGEL

FRANKRIKE, ALSACE. DE FEM NOBLE

NYT ELEGANSEN TIL HUGEL FRA ALSACE-REGIONEN I FRANKRIKE. DENNE VINEN INNEHOLDER ALSACES NOBLE DRUER OG SMAKER TILNÆRMET LIKT ÅR ETTER ÅR. VINEN NYTES GJERNE ALENE, ELLER I FØLGE MED SALATER, SJØMAT OG KYLLING.

565,- / 130,- / 210,-

GARZÓN ALBARINO RESERVA

URUGUAY, MALDONADO. 100% ALABRINO

VINEN KOMMER FRA URUGUAY'S BESTE PRODUSENT. LA DENNE BLI DIN FØLGESVENN TIL FISK, KYLLINGRETTER OG SALATRETTER. EKSEPSJONELL FOR MAT OG VIN I KOMBINASJON, MED SIN FRISKHET OG KOMPLEKSITET.

645,- / 140,- / 235,-

COMTE DE BERNADOTTE PETIT CHABLIS

FRANKRIKE, CHABLIS.. 100% CHARDONNAY

OPPLEV EN KLASSISK CHABLIS MED AROMAER AV FRUKT, BLOMSTER, MINERALER OG SJØ. DENNE VINEN NYTES GODT I KOMBINASJON TIL SJØMAT, KREMEDE SUPPER ELLER OGSÅ HELT ALENE. EN REN NYTELSE UANSETT HVA DU VELGER.

760,-

LAPIS LUNA SAUVIGNON BLANC

USA, CALIFORNIA. 100% CHARDONNAY

NICOLE WALSH ER HELT KLAR PÅ HVA HUN VIL AT VINEN SKAL UTTRYKKE OG UTSTRÅLER ESSENSEN I SAUVIGNON BLANC-DRUEN MED SINE KLARE AROMAER FRA CALIFORNIA, POTTER VALLEY. EN FLØRT TIL SJØMAT, SALATER, ASPARGES OG KYLLING.

895,-

GENTIL HUGEL RIESLING

FRANKRIKE, ALSACE. 100% RIESLING

LYS, STRÅGUL VIN MED AROMA AV SITRUSFRUKTER, FLORALE TONER, MINERALER OG ET HINT AV HONNING. TØRR OG REN PÅ SMAK, ELEGANT MED GOD BALANSE. PASSER UTMERKET SOM APERITIFF, ELLER TIL ØSTERS, SKALLDYR, RØKT FISK OG HVIT GEITOST.

645,- / 145,- / 220,-

875 METER BY EL COTO CHARDONNAY

SPANIA, RIOJA. 100% CHARDONNAY

CHARDONNAY FRA DEN HØYEST BELIGGENDE VINMARKEN I RIOJA, 875 M.O.H. LYS SITRONGUL MED GULLSKIMMER, OG AROMA AV TROPISK FRUKT, SITRUS OG VANILJE. FRISK MED GOD SYRE OG LANG ETTERSMAK. GJÆRET PÅ TEMPERATURKONTROLLERTE STÅLTANKER OG LAGRET 2,5 MÅNED PÅ DAMPBEHANDLET NY FRANSK EIK FOR EKSTRA STRUKTUR, FINESSE OG KOMPLEKSITET.

PERFEKT TIL FISK, SKALLDYR OG RISRETTER.

755,- / 160,- / 255,-

PASCAL BOUCHARD CHABLIS GRAND CRU

FRANKRIKE, BURGUND. 100% CHARDONNAY

TIL DE STORE ANLEDNINGER. HÅNDPLUKKET AV 10 ÅR GAMLE VINSTOKKER, ØKOLOGISK DYRKET. AROMAER AV MODNE GULE EPLER, SJØ, FOSSILER, HONNING OG BLOMST. KAN DET BLI BEDRE?

1950,-

REGNARD MERSAULT TERRES BLANCHES

FRANKRIKE, BURGUND. 100% CHARDONNAY

DET BESTE VI HAR? INTENSE AROMAER AV NØTTER, SMØR, APRIKOS, MINERALER OG SITRUS. LANG ETTERSMAK. PASSER TIL KRAFTIGE FISKERETTER OG SKALLDYR.

2145,-

ROSÉ VIN

FLASKE / 15 CL / 25 CL

PRÜM PINOT NOIR

TYSKLAND, MOSEL.. 100% PINOT NOIR

OPPKVIKKENDE DUFT OG SMAKER AV JORDBÆR OG BRINGEBÆR. AROMATISK ROSÉ SOM NYTES ALENE ELLER DELES MED VENNER OG SKAPER EN VIRKELIG TILFREDSSTILLENDE VINOPPLEVELSE. EN FLOTT FØLGESVENN TIL KYLLING, SALATER OG SKALLDYR.

565,- / 130,- / 210,-

GARZÓN PINOT NOIR ROSÉ RESERVE

FRANKRIKE, ALSACE. 100% RIESLING

ELEGANT BLEKROSA VIN MED EN INTENS, FRUKTIG AROMA AV RØDE BÆR OG VILLE BLOMSTER. FRISK, MINERALSK OG GODT BALANSERT PÅ SMAK, MED EN LETT OG ELEGANT STIL SOM GJØR DEN TIL EN PERFEKT FØLGESVENN TIL MIDDELHAVSMAT, TAPAS, SUSHI, LAKS OG STEKT FISK. DEN FUNGERER OGSÅ UTMERKET TIL DESSERTER MED SJOKOLADE OG KIRSEBÆR.

790,- / 165,- / 250,-



MUSSERENDE

FLASKE / 15 CL

PROSECCO EXTRA DRY WHITE LABEL

ITALIA, PROSECCO. 100% GLERA

VI MØTER SMÅ KONSTANTE BOBLER OG AROMAER AV EPLE, FERSKEN OG HVITE BLOMSTER. PRODUSERES I OMRÅDET RUNDT VAKRE VENEZIA I ITALIA.

565,- / 135,-

AYALA BRUT MAJEUR

FRANKRIKE, AY. PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

CHAMPAGNE ER ALDRI FEIL! NYTES TIL DE SPEIELLE ANLEDNINGER, TIL HVERDAG OG TIL FEST. VAKKER FØLGESVENN TIL SJØMAT, MEN PRØV DEN GJERNE TIL HVITT KJØTT OGSÅ.

1095,-

BRUT D'ARGENT CHARDONNAY

FRANKRIKE, LANGUEDOC. 100% CHARDONNAY

HER HAR VI CREMANT MED EKSOTISKE SMAKER, FRISK OG LIVLIG. BOBLENES NYTES TIL SALATER OG LYST KJØTT, I LAG MED GODE VENNER. GJENNOMGÅTT ANNENGANGSGJÆRING, SLIK SOM CHAMPAGNE.

685,- / 155,-

AYALA ROSÉ BRUT MAJEUR

FRANKRIKE, AY. CHARDONNAY & PINOT NOIR

DENNE ELEGANTE ROSA DAMEN BRINGER OSS TIL HIMMELEN. VI SVEVER INN I FLOTTE AROMAER AV JORDBÆR, BRINGEBÆR OG PÆRE. VÅR FØLGESVENN TIL SJØMAT, ELLER TØRR DU PRØVE DEN TIL LAM?

1340,-

MINERALVANN

PEPSI	55,-
PEPSI MAX	55,-
SOLO	55,-
7UP FREE	55,-
EPEMOST	55,-
FARRIS NATURELL	55,-
FARRIS LIME	55,-
RØROS PERLENDE BLÅBÆR	69,-
RØROS PERLENDE RABARBRA	69,-
RØROS PERLENDE TYTTEBÆR	69,-
THOMAS HENRY	55,-
GINGER BEER	55,-
BITTER LEMON	55,-
CHERRY BLOSSOM	55,-
MYSTIC MANGO	55,-
PINK GRAPEFRUIT	55,-

ØL / CIDER

E.C. DAHLS PILS 0,33/0,4	89,-/ 105,-
E.C. DAHLS WEISSBIER 0,33/0,4	120,-/ 140,-
FRYDELUND JUICY IPA 0,33/0,4	120,-/ 140,-
1664 KRONENBOURG BLANC 0,33/0,5	120,-/ 169,-
CARLSBERG	120,-
CORONA	120,-
RINGNES LITE (GLUTENFRI)	115,-
BROOKLYN LAGER	145,-
FRYDENLUND BAYER	115,-
7 FJELL FLØIEN IPA (GLUTENFRI)	169,-
7 FJELL GINGER NINJA	130,-
7 FJELL GINGER NINJA NORDIC BERRIES	130,-
SOMERSBY PÆRECIDER	125,-
BREEZER STRAWBERRIES/LIME/ORANGE	125,-

ALKOHOLFRI TT ØL

MUNKHOLM	69,-
MUNKHOLM BAYER	79,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS	79,-
CARLSBERG	65,-
AUSTMANN IPA	65,-
ERDINGER WEISSBIER	85,-
1664 KRONENBOURG. BLANC	75,-
CORONA ZERO	85,-

