



Meny



Brød (inneholder 1 (kan lages glutenfri om forhåndsbestilt))  
Smør & hvitløkssmør (7 , 6) (istedenfor 7 og 6 : olivenolje, grovsalt)

### Forrett

Hvitløksgratinerte reker kr.80,-

Hjemmelaget smør servert m/brød (1, 2, 6, 7)

Hvitløksgratinerte snegler

Hjemmelaget smør servert m/brød (1, 2, 6, 7) kr. 95

Husets fiskesuppe (1, 2, 4, 5, 7, 9) kr. 100,-

kan lages uten 1 (glutenfri jevning), 2, 7,9



### Hovedrett

Wienerschnitzel (1, 3) gjelder alle schnitzler - (kan lages uten 1 - glutenfri)

Kalv flatbiff - original Wienerschnitzel - med forbehold

om tilgjengelighet kr. 250,-

*Svín flatbíff*, m/potetbåter, remulade (6,10) , kålsalat, sitron  
kr. 160,-

*Kalkun*, m/potetbåter, remulade (6,10), kålsalat, sitron  
kr. 170,-

*Cordon bleu* - Schweizer schnitzel (1, 3, 7)  
*Kalv flatbíff* m/potetbåter, remulade (6,10) , kålsalat, sitron  
kr. 330,-

*Svín flatbíff* m/potetbåter, remulade (6,10) , kålsalat, sitron  
kr.230,-

*Grillspyd* - "Ražnjići" - *Balkan Grill* (ingen) kr.200,-  
Skiver av svín indrefilet på spydd m/husets potet("pražen krompir"),  
kålsalat, løk, Ajvar(paprikasaus)

*Hamburger "Gigante"* - (ingen) kr. 190,-  
Kjøttdeig, hvitløk, krydder... m/ husetspotet "pražen krompir" løk,  
Ajvar (paprika saus), kålsalat og pepperoni

*Husets fiskesuppe* - kr.150,-  
(1, 2, 4, 5, 7, 9), kan lages uten 1 (glutenfri jevning), 2, 7,9

*Lun kålsalat* kr. 150,-  
*m/div. grønnsaker & vinaigrette dressing – vegetar rett – kan lages uten (1) tortilla*



Dessert

*Sachertorte (1, 6, 7) (kan lages glutenfri – 1)* kr.70,-  
*En sjokoladecake klassiker fra Wien*

*Eplestrudl (1, 7) (kan lages laktosefri – 7)* kr. 60,-

*Husets Napoleonskake (1, 3, 7)* kr. 80,-  
*Original oppskrift etter berømte*  
*”kremna rezina” fra Bled – Slovenia*

*Sitronerte – glutenfri – (3, 7)* kr.80,-

Forkortelse – (1-14) - inneholder følgende allergener – forklaring se nedenfor. Lev2

## Drrikke

### Øl

Hveteøl - "Franziskaner Weisbeier" (1)	0,5l	kr. 105,-
Pilsner - Ringnes (1)	0,33l	kr. 65,-
Munkholm alkoholfritt (1)	0,33 l	kr. 45,-

### Vin

Husets rødvin - glass - Rosso di Toscana	0,20 l	kr. 80,-
Rødvin - Rosso di Toscana - flaske	0,70 l	kr. 320,-

Husets hvitvin - Jon Josh - Chardonnay	0,20 l	kr. 75,-
Hvitvin - Jon Josh - Chardonnay	0,70 l	kr. 310,-

### Musserende vin

Jaume Serra - Cava - brut - flaske	0,75 l	kr. 310,-
------------------------------------	--------	-----------

### Radler

Radler - egen blanding m Ringnes pilsener og Solo	0,66 l (1)	kr. 135,-
--	------------	-----------

Cola, Solo, Farris, Villa, Eplemost ...		kr. 35,-
---	--	----------

## Brennevin

### Cognac

Braasatd V.S.O.P 4 cl kr. 100,-

### Akevitt

Gamle Oppland T 4 cl kr. 100,-

### Whisky

The Famous Grouse 4 cl kr. 95,-

### Brandy - Schanps - Žganje

William`s Pear - Viljamovka 4cl kr. 120,-

### Liqueur

DiSaranno Amaretto T 4 cl kr. 90,-

Baileys M (7) 4 cl kr. 60,-

Tia Maria 4 cl kr. 80,-

### Bitter

Jägermeister 4 cl kr. 90,-

### Cocktail

Fjellbekk kr. 100,-

Black Russian kr. 100,-

White Russian (7) kr. 100,-

Dry Martini kr. 100,-

Irish Coffee (7) kr. 100,-

Cuba Libre kr. 100,-

NB! Prisene per 1.1.2019. Med forbehold om feil.

NB! Prisene per 1.1.2019. Med forbehold om feil.

Oversikten over de 14 allergenene:

### **1. Kornslag**

som inneholder gluten, dvs. hvete (slik som spelt og korasanhvete), rug, bygg, havre eller hybridiserte stammer av disse, og produkter fremstilt av slike kornslag, unntatt

a) glukosesiruper fremstilt av hvete, herunder dekstrose<sub>1</sub>

b) maltdekstriner fremstilt av hvete

c) glukosesiruper fremstilt av bygg,

d) kornslag som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

**2. Skalldyr** og produkter fremstilt av skalldyr.

**3. Egg** og produkter fremstilt av egg.

**4. Fisk** og produkter fremstilt av fisk, unntatt

a) fiskegelatin som brukes som bærestoff for vitamin eller karotenoidpreparater,

b) fiskegelatin eller fiskeslim som brukes som klaringsmiddel i øl og vin.

**5. Peanøtter** og produkter fremstilt av peanøtter.

**6. Soyabønner** og produkter fremstilt av soyabønner, unntatt

a) raffinert soyaolje og fett<sub>1</sub>)

b) naturlige blandede tokoferoler (E306), naturlig Dalfatokoferol, naturlig Dalfatokoferolacetat og naturlig Dalfatokoferylsyresuksinat fra soyabønner,

c) fytosteroler og fytosterol

estere fremstilt av vegetab

ilske oljer fra soyabønner,

d) fytostanolestere framstilt av vegetabilske steroler fra soyabønner.

**7. Melk** og produkter fremstilt av melk (herunder laktose), unntatt

a) myse som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol,

b) laktitol.

**8. Nøtter**, dvs. mandler

(*Amygdalus communis* L.), hasselnøtter (*Corylus avellana*), valnøtter (*Juglans regia*), kasjunøtter (*Anacardium occidentale*), pekannøtter (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranøtter (*Bertholletia excelsa*), pistasienøtter

(*Pistacia vera*) og macadamianøtter (*Macadamia ternifolia*), og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

**9. Selleri** og produkter fremstilt av selleri.

**10. Sennep** og produkter fremstilt av sennep.

**11. Sesamfrø** og produkter fremstilt av sesamfrø.

**12. Svoveldioksid** og sulfitter

i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO<sub>2</sub> som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik derekonstitueres i samsvar med produsentens anvisninger.

**13. Lupin** og produkter fremstilt av lupin.

**14. Bløtdyr** og produkter fremstilt av bløtdyr.

1) Gjelder også produkt

Gjelder også produkter fremstilt av disse, dersom det ikke er trolig at den bearbeidingen de har gjennomgått, øker den allergifremkallende evnen som EFSA har fastsatt for produkter de stammer fra.

Mattilsynet (2014) Matinformasjonsforskriften 2014

