

BAR | SOCIAL EATING

Å spise på BAR skal være sosialt og spennende. Kokkene henter inspirasjon fra hele verden, og alle retter er lagd for å deles.

#THANKSFORSHARING

Følg oss og del din opplevelse på:

 **BAR SOCIAL EATING**  **@BARSOCIALEATING**

GRØNT

SOPP 92,-

Quesedillas med sopp, ramsløk og sitron (M,G)

ASPARGES 86,-

Sesongens asparges med sitronkrem, hjertesalat, crunchy kapers og manchego (E,M)

BROKKOLI 86,-

Brokkoli, blomkålpuré, fetaost, cashewnøtter og urtepesto (M,N)

POTET 86,-

Friterte potetkroketter fylt med steinsopp, timian, potetchips og persillemayo (M,G,E)

FISK

TORSK 136,-

Lettsaltet torskefilet, pepperrot, dill, brynet smørkrem, og kokt egg (M,E)

TUNFISK 146,-

Kimchi og mintmarinert tunfisk, med wasabimayo (E,So,N,Sm)

HUMMER 146,-

Ferske vårruller med hummermayo, gulrot og nuoc cham (E,So)

SOFTSHELL CRAB 134,-

Koreansk BBQ og mizuna salat (So,Sm)

ALL IN SOCIAL

For den ultimate "Social Eating" opplevelsen anbefaler vi vår faste meny. Den består alltid av kokkens favoritter og er en blanding av retter fra de ulike kategoriene. Den faste menyen må bestilles av samtlige ved bordet. Spør din servitør om hva som er på dagens meny. **#ALLINSOCIAL**

> 8 RETTER TOTALT

> SERVERES I 4 OMGANGER

> 445,- /PERSON (MIN. 2 PERS)

KJØTT

STORFE 134,-

Grillet "Beef-Tataki" med teriyaki glazy, chilinøtter og estragon (E,N,So)

LAM 168,-

Grillet lam mørbrad med syltede kantareller, hvitløk og basilika & stronkrem (E,M)

GRIS 166,-

Pulled pork taco, tomatsalsa og poblano relish (G,Sp)

KYLLING 134,-

Marinerte kylling "drumsticks" med maispuré og sitrongress bbq glaze (G,So)

SØTT

NYR 85,-

Nyr og vaniljemousse med eple, myntesorbet, blåbær og brent hvit sjokolade (M,G)

SJOKOLADE 85,-

"BAR-Brownie" med vaniljeis, jordbær og hasselnøtercrumble (E,G,N)

#SOCIALEATING

1. ALLE RETTER PÅ MENYEN ER LAGET FOR Å DELES.
2. RETTENE BLIR SERVERT I DET VI SYNES ER NATURLIG REKKEFØLGE.
3. ET FULLT MÅLTID TILSVARER CA. 3 RETTER/PERSON.
4. LURER DU PÅ NOE? SPØR GJERNE DIN SERVITØR.

VIN/MUSSERENDE

BOBLER

Et glass Champagne..... 145,-
Cava Extra Brut, Jaume Serra 95,-
Prosecco Giol Spago, Azienda Giol 95,-

HUSETS PREMIUM HVITE

Torrontez Reserva 10, Terrazas de los Andes..... 115,-

HUSETS PREMIUM RØDE

Malbec Reserva 10, Terrazas de los Andes..... 115,-

HVITE VINER

Husets hvite..... 98,-
Petit Chablis 13, Louis Moreau 115,-
Sancerre 13, David Sauterau 125,-
BAR Ein Liter Riesling 13, Dreissigacker..... 98,-

RØDE VINER

Husets røde 98,-
Bourgogne Rouge "La Vignée 10, Bouchard 105,-
Nippozano Chianti Rufina 09, Marchesi Frescobaldi..... 105,-

ØL

ØL PÅ FAT

Pils 0,5 Frydenlund 92,-

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg 0,33 82,-

Corona Extra 0,33 88,-

Peroni Nastro Azzuro 0,33 88,-

Singha Lager 0,33..... 92,-

Franziskaner Weissbier 0,5 112,-

Smithwicks Pale Ale 0,5 122,-

Guinness Stout 0,5 92,-

Brooklyn IPA 0,33 104,-

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 88,-

Estrella 'Inedit' 0,75 149,-

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 138,-

Bacardi Superior, Cartron Fruit de la Passion, pasjonsfruktspuré, frisk sitronjuice og vaniljesukker. Serveres med en shot Champagne.

THE TREE OF LIFE 124,-

Cointreau, Bacardi Limon, Acaijjuice, sitronjuice, appelsinpuré og eggehvite.

NESPRESSO MARTINI 124,-

Hennessy VSOP, Kahlua, sukkerlake og Nespresso.
Den perfekte after-dinner drinken.

ST GERMAIN COCKTAIL (1L KARAFFEL) 495,-

St Germain, Prosecco og Sodavann. Serveres i 1L karaffel med frisk frukt.

FØR HELE VÅR COCKTAILMENY - SPØR DIN SERVITØR

* Allergimerking: G - Gluten, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, So - Soya, M - Melk, N - Nøtter, Se - Selleri, Sp - Sennep, Sm - Sesamfrø, Su - Sulfitt, L - Lupin, B - Bløtdyr