

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 102,-

Soppquesadillas med trøffel og kremost (Hv,M)

ASPARGES 125,-

Grøn asparges med hollandaise skum og parmesan (M,E)

BROKKOLINI 110,-

Marinert brokkolini med vesterbottenost og marcona mandler (M, Mn)

POTET 112,-

Norske poter med ørretrogn og rømme (F,M)

FISK

LAKS 130,-

Saltet laks med dillsaus og hylleblomstmarinert agurk (F,Sn,Hv,E)

REKER 142,-

Ristet brød med skagenrøre og dill (Hv, S, E, Sp)

TUNFISK 146,-

Sprø tostadas med tunfisk og guacamole (Hv, F)

TORSK 150,-

Ovnsbakt torsk med "sandefjordsmør" (F, M)

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

> 495,- /PERSON (MIN. 2 PERS)

KJØTT

STORFE 138,-

Tartar av storfe, med tomat "remoulade" og fritert potet (E, Sp)

KYLLING 160,-

Grillet kyllingbryst med trøffel-yoghurt, hasselnøt og vitløkssmør (Hv, E, Sp)

SVIN 160,-

Grillet svineside med chimichurri (M,Se)

PORK SSAM 164,-

Langtidsbakt svinenakke med syltet kål, kimchimajones og salatblader (E,So,S)

SØTT

BRINGEBÆR 98,-

Bringebærsorbet med mascarponekrem og karamellsaus (M,H)

SJOKOLADE 98,-

Melkesjokolade ganache, hasselnøt og melkeis (M,Hn)

#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

MUSSERENDE

Cava Extra Brut, Jaume Serra98,-

Prosecco, Bolla105,-

HUSETS PREMIUM HVITE

Chardonnay Reserva 14, Terrazas de los Andes..... 135,-

HUSETS PREMIUM RØDE

Malbec Reserva 13, Terrazas de los Andes..... 135,-

HVITE VINER

Husets hvite.....98,-

BAR Ein Liter Riesling 13, Dreissigacker.....110,-

Petit Chablis 14, Louis Moreau.....130,-

Sancerre 14, David Sautereau.....140,-

RØDE VINER

Husets røde.....98,-

Rioja Crianza 14, Bodegas Cune.....120,-

Bourgogne Rouge La Vignée 13, Bouchard Père & Fils.....130,-

Valpolicella Ripasso 15, Lamberti.....120,-

Husets Rosé.....105,-

Alle våres viner kan inneholde sulfiter og svoveloksid

ØL

våres øl inneholder byggmalt

ØL PÅ FAT

Pils 0,5 Frydenlund98,- Kronenbourg 1664 Blanc 0,3 (Hv)...98,-

Brooklyn IPA 0,3.....98,-

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg 0,3398,- Moritz 0,3398,-

Corona Extra 0,33104,- 'Ginger Joe' Ginger Beer 0,3398,-

Brooklyn Lager 0,33112,- Somersby Doublepress, Cider 0,33 98,-

Pilsner Urquell 0,3398,- Somersby Pear Cider 0,3398,-

Tiny Rebel Frambuzi 0,33118,-

PORNSTAR MARTINI (E, Su) 134,-

Bacardi Superior, Fruit de la Passion, pasjonsfruktpuré, frisk sitronjuice og vaniljesukker. Serveres med en shot musserende.

DISCO SOUR (E) 128,-

Bacardi Oakheart, Amaretto, Mickey Finn Raspberry, sitron og vaniljesukker

ESPRESSO MARTINI 128,-

Eristoff Vodka, Borghetti Caffè, vaniljesukker og Nespresso

PENTHOUSE JACK 128,-

Jack Daniels. Chambord, bringebærpuré, lime, sukker. Toppet med sodavann

BOMBAY BRAMBLE 128,-

Bombay Sapphire, Chambord, sitron og sukkerlake

COCKTAILS

FØR HELE VÅR COCKTAILMENY - SPØR DIN SERVITØR

Allergimerking: H - Hvete, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, So - Soya, M - Melk, Hn - Hasselnøtter, Se - Selleri, Sp - Sennep, Sm - Sesamfrø, Su - Sulfitt, L - Lupin, B - Bløtdyr, Mn - Mandler, Cw - Cashew, Hv - Hvete, Hr - Havre