



## Pizza

- **Margarita** – Tomatsaus – Mozzarella **239,-**  
Gluten (hvete) og melk
- **Hawaii** – Tomatsaus- Mozzarella – Skinke – Ananas **259,-**  
Gluten (hvete) og melk
- **Pepperoni** – Tomatsaus - Mozzarella – Pepperoni **259,-**  
Gluten (hvete) og melk
- **Tynsett** – Hvit saus – Mozzarella – Tronfjell spekeskinke – Ruccola – comte **269,-**  
Gluten (hvete), melk og sulfitt
- **Sterke Jens** – Tomatsaus - Mozzarella – Ask Slegge Salami – Ventricina - Nduja **298,-**  
Gluten (hvete) og melk
- **Gamlebyen** – Hvitsaus – Honning – Pære – Pinjekjerner – Blåmuggost **269,-**  
Gluten (hvete) og melk
- **KBA** – Tomatsaus- Mozzarella- Kylling – Bacon – Ananas **259,-**  
Gluten (hvete) og melk

Hvitløksdressing **35,-**  
Melk

Tomatsaus **35,-**

Hot sauce **25,-**

## Små retter

- **Kroketter med potet og norsk spekeskinke servert med Pico de gallo og aiole** – **159,-**  
Gluten (hvete), melk, egg, sulfitt, sennep
- **Gazpacho** Lun grønnsaksuppe laget på tomatbase- **129,-**  
Selleri, sesam, sulfitt
- **Charcuteri**, assortert utvalg ost, speket skinke og pølser, inkludert brød– **259,-**  
Melk, gluten (hvete) I form av brød
- **Klassisk italiensk risotto** med et utvalg skogsopp, hvitvin, urter og revet comte **189,-**  
Melk og sulfitt  
Surdeigsbrød som tillegg **55,-**

## Kald side

- Ost og skinke baugget **149,-**  
Gluten (hvete) og melk
- Spekeskinke og mozzarella baugget **179,-**  
Gluten (hvete) og melk
- Skagen smørbrød **195,-**  
Gluten (hvete), melk, skalldyr, sennep, egg og sulfitt



## Øl, Cider

Fredrikstad Pils 0,4	109
Birra Moretti 0,4	135
Hansa Bayer 0,4	135
Hansa 0,33	119
Hansa Lite 0,33	119
Nøgne Ø IPA 0,33	162
Nøgne Ø Two Captains 0,33	166
Nøgne Ø Porter 0,33	162
Nøgne Ø Saison 0,33	155
Nøgne Ø Ginger Juice 0,33	149
Sminoff Ice 0,28	129
Grevens Pære cider 0,33	129
Bulmers original 0,5	170
Nøgne Ø Himla Hummla 0,33	79
Clausthaler Alkoholfri 0,33	75

## Minneralvann og juice

Coca Cola 0,33	59
Coca Cola Zero 0,33	59
Fanta Orange 0,33	59
Sprite 0,33	59
Mac Artic Naturel 0,33	59
Eplejuice/Appelsinjuice 0,4	49
Gamlebyens Hagebrus 0,33	79
San Pellegrino 0,7	109
San Pellegrino Aranciata 0,2	65
Askim Pære Cider 0,7	159
Askim Eplemost 0,7	159
Askim Årgang 0,7	220

## Dessert Vin

Moscato D Asti, (gl)	149
Kopke 10 år hvit port(gl)	169
Natural Sweet, Merendal	789
Brachetto d'Acqui, Banfi	799

## Mousserende

Castell Blanc, Cava	139/685
Mionetto Prosecco Ex Dry	695
Blanquette de Limoux	159/795
Bottega Gold Spumante	169/895
Cremant des. Demoiselles	915
Fontanafredda, Alta Langa	980
Banfi spumante, Brut	995
Bottega Gold MGN	1690

## Hvit vin

Pergolino Bianco, Valpantena	139/685
La Galope Sauvignon Blanc	149/745
Hereford Chardonnay, B. La Rosa	615
Banfi Centine Bianco	699
Rabl Gruner Veltliner	699
Rabl Riesling,	699
Chablis, Louis Robin	879
Sancerre, Franck Millet	940
Langhe Riesling, Pecchenino	999
Tinel Sancerre Blanc	1180
Sauvignon Blanc, Colomé Altura	1210
Chardonnay, Santa Barbara MGN	2299
Chassagne-Montrachet, A. Goichot	2100

## Rød vin

Pergolino Rosso, Valpantena	139/685
Hereford, B. La rosa,	149/745
Antiche Terre Ripasso	159/795
Torre del Falasco Valpolicella	699
Langhe Nebbiolo, Leunin	705
Arc Côtes Du Rhône Rouge	715
Chianti Classico DOCG, Banfi	890
Alfaro -A- Estate, Pinot Noir	995
Rosso di Montalcino, Banfi	995
Borgogno No Name 2022	1100
Brunello Di Montalcino, Banfi	1499
Antiche Terre Amarone MGN	2200
Pinot Noir, Santa Barbera MGN	2299
Vosne-Romaneé, A. Goichot	2400

## Rose Vin

Crazy Tropez	139/685
Triplette Côtes de Provence Rose	139/685
Centine Rose, Banfi	755
Domaine Haut Gléon Paradis Rose	870
Domaine Tropez Rosé MGN	1539

## Champagne

Bonnet Réserve Brut	1095
Taittinger Brut Réserve	1495
Nicolas Feuillatte Brut	1695
Bollinger Spec Cuve	1999
Marc Hebrart Special Club 2019	1999
Nicolas Feuillatte Réserve Rose	1895
Nicolas Feuillatte Brut MGN	3190