



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

Forrett

Hvitløksgratinerte reker kr 120,-

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

Hvitløksgratinerte snegler

Hjemmelaget smør servert m/brød (1, 2, 6, 7) kr 135,-

Husets fiskesuppe (1, 2, 4, 7, 9)

kan lages uten 1 (glutenfri jevning) (2, 7,9) kr 150,-



Hovedrett

Wienerschnitzel (1, 3) gjelder alle schnitzler - (kan lages uten 1 -
glutenfri), alle schnitzler serveres: m/potetbåter, remulade (6,10),
kålsalat, sitron

Kalv flatbiff - original Wienerschnitzel kr 280,-
m/ ansjos & kapers- med forbehold om tilgjengelighet

<i>Svin flatbiff</i>	kr 200,-
<i>Filé mignon a la Milanaise – svin indre filet</i>	kr 270,-
<i>Schnitzel Kijev – kyllingbryst fylt med hvitløkssmør - med forbehold om tilgjengelighet</i>	kr 420,-
<i>Cordon bleu - Schweizer schnitzel (1, 3, 7)</i>	
<i>Kalv flatbiff - original Cordon Bleu</i>	kr 360,-
<i>Fylt m/ost og skinke</i>	
<i>Svin flatbiff variant</i>	kr 270,-
<i>Grillspyd – "Ražnjići" – Balkan Grill (ingen)</i>	kr 230,-
<i>Skiver av svin indrefilet på spydd m/husets potet("pražen krompir"), kålsalat, løk, Ajvar(paprikasaus)</i>	
<i>Hamburger "Gigante" – (ingen)</i>	kr 230,-
<i>Kjøttdeig, hvitløk, krydder... m/ husetspotet "pražen krompir" løk, Ajvar (paprika saus), kålsalat og pepperoni</i>	
<i>Husets fiskesuppe –</i>	kr 190,-
<i>(1, 2, 4, 7, 9), kan lages uten 1 (glutenfri jevning) 2, 7,9</i>	
<i>Lun kålsalat</i>	kr 180,-
<i>m/div. grønnsaker & vinaigrette dressing – vegetar rett - kan lages uten (1) tortilla</i>	



Dessert

Nj - «powersisters» sjokoladecake «a la Tiffany» (1, 6, 7) kr 170,-

Eplestrudl - eplekake (1, 7) kr 100,-

Husets Napoleonskake (1, 3, 7) kr 110,-

Original oppskrift etter berømte
"kremna rezina" fra Bled - Slovenia

Husets Napolenskake m/multer (1, 3, 7) kr 180,-

Sitronterte - glutenfri - (3, 7) kr 120,-

NB! Alle priser med forbehold om feil i menyen.

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

Drikke

Øl

Hveteøl - "Weisbeier" (1)	0,5l	kr 140,-
Pilsner (1)	0,33l	kr 95,-
Lager (1)	0,33l	kr 90,-
Alkoholfritt øl (1)	0,33 l	kr 70,-

Vin

Husets rødvin - glass - Rosso di Toscana 20 cl		kr 100,-
Rødvin - Rosso di Toscana - flaske 0,70 l		kr 450,-
Husets hvítvín - Jon Josh - Chardonnay 20 cl		kr 100,-
Hvítvín - Jon Josh - Chardonnay 0,70 l		kr 450,-

Champagne

Bollinger - special cuvée - brut		kr 2000,-
----------------------------------	--	-----------

Musserende vin

Jaume Serra - Cava - brut - flaske 0,75 l		kr 450,-
---	--	----------

Radler

Radler - egen blanding m/ hveteøl eller pilsner og Solo (1)

Cola, Solo, Farris, Villa, Eplemost ...		kr 60,-
---	--	---------

Brennevin

Cognac

Braasatd V.S.O.P. 4 cl kr 140,-

Akevitt

Gamle Oppland T 4 cl kr 140,-

Whisky

The Famous Grouse 4 cl kr 140,-

Brandy - Schanps - Žganje

William`s Pear - Viljamovka 4cl kr 160,-

Liqueur

DiSaranno Amaretto T 4 cl kr 140,-

Baileys M (7) 4 cl kr 140,-

Bitter

Jägermeister 4 cl kr 120,-

Cocktail

Black Russian kr 170,-

White Russian (7) kr 170,-

Dry Martini kr 170,-

Cuba Libre kr 170,-

Irish Coffee (7) kr. 150,-

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
- 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 fett₁)
- b) naturlige blandede tokoferoler (E306), naturlig Dalfatokoferol, naturlig Dalfatokoferolacetat og naturlig Dalfatokoferylsyresuksinat fra soyabønner,
- c) fytosteroler og fytosterol estere fremstilt av vegetabiliske oljer fra soyabønner,
- d) fytostanolestere framstilt av vegetabiliske 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 SO₂ 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