

## RØDVIN

**HUSETS RØDE** **GLASS: 69,- 1/1: 319,-**  
**ESPELT SAULO 2010, SPANIA**

Vinen har en dyp rød farge og i aromaen finner man mye moden frukt, mørke bær og hint av krydder. Den har en god intensitet og frukten kommer godt frem med en fyldig og lang ettersmak.

**CANALETTO MONTEPULCIANO 2006, AOC, ABRUZZO, ITALIA** **359,-**

Vinen dufter flott av ung frukt med innslag av krydder og kirsebærtoner. Rik og fruktig smak, velbalansert med bløte tanniner.

**MEATPACKER'S ZINFANDEL 2009. USA** **369,-**

Den har en dyp lilla farge, aromabildet bærer preg av konsentrert frukt dominert av plommer og mørke bær. Lett krydret på smak, god fylde og med behagelig rund ettersmak.

**MARQUES DE DOS AQUAS 2009, SPANIA** **339,-**

Vinen har en sammensatt smak med solid innslag av frukt og krydder i tillegg til et tydelig preg av eik. Den har en behagelig og delikat ettersmak.

**GRAN FEUDO CRIANZA 2005, DO NAVARRA, SPANIA** **379,-**

Velbalansert vin med moden frukt og integrert eikepreg. Vinen har 12 mnd lagring på amerikansk og fransk eik.

**ALLEGRIINI VALPOLICELLA SUPERIORE 2008. ITALIA** **439,-**

Allegrini er den aller fremste blant Venetos mange fremdragende vinprodusenter. En kombinasjon av tradisjon og innovasjon har gjort Allegrini til en lederstjerne innen Italiensk vin. Vinen er fruktig, krydret aroma av mørke bær, urter og fat. Intenst fruktig og rik på smak med innslag av mørke bær kirsebær, fat, sjokolade og urter.

## MUSSERENDE

**CANALETTO PROSECCO . ITALIA** **GLASS: 79,- 1/1: 429,-**

Vinen har en lys gul, grønnaktig farge. Lukten er veldig fruktig og floral, minner om sitrus, fersken og pære. Smaken er fruktig, frisk og ren med en myk finish

**A. LAURANCE COLLECTION PRIVEE BRUT, LOIRE, FRANKRIKE** **389,-**

Vinen har delikat gylden farge og fine bobler. Fruktig duft, hint av ananas, tørket frukt og en anelse krydder.

## HVITVIN

**HUSETS HVITE** **GLASS: 69,- 1/1: 319,-**  
**KIWI CUVÉE SAUVIGNON BLANC 2010 FRANKRIKE**

100 % Sauvignon Blanc. Vinen har en fin fruktighet med preg av sitrus, blomster og urter på duft. Svært aromatisk med en behagelig syrlig smak, intens fruktig og med frisk avslutning.

**LAROCHE CHENIN BLANC BY L'AVENIR 2008. SØR-AFRIKA** **379,-**

En nydelig vin, med en fyldig og aromatisk smak med honning, eple, melon og en godt balansert syrlighet. Lang ettersmak.

**SCHILLER RIESLING 2007, AOC, ALSACE, FRANKRIKE** **369,-**

Lett blomsterpreget duft. Frisk og fruktig smak med karakter av eple og sitrus. Smaksrik, velbalansert, klassisk ung Alsace-riesling.

**DOMAINE de VAUROUX CHABLIS 2007** **1/2: 249,- 1/1: 459,-**  
**AOC CHABLIS, FRANKRIKE**

Duft av delikate mineraltoner, aprikos og epler. Smak av lime og røde vinterepler. Flott syre, behagelig lang ettersmak.

**LAROCHE CHARDONNAY 2008, VdP d'Oc, FRANKRIKE** **349,-**

Aromatisk duft med preg av blomster, røde epler og sitrus. Frisk smak, middels fylde. God konsentrasjon og lengde med deilig ettersmak.

**CANALETTO PINOT GRIGIO 2008, IGT VENETO, ITALIA** **359,-**

Aromatisk, frisk og fruktig vin med god fylde og syrestruktur. Vinen har vært lagret på bunnfallet i 40 dager for å tilføre ytterligere kompleksitet.

## CHAMPAGNE

**POMMERY BRUT ROYAL. FRANKRIKE** **999,-**

Duft og smak av røde bær og et streif av sitrus, rund, rik og delikat champagne med god fylde og en elegant tørrhet i avslutningen.

## ROSÉVIN

**MASCIARELLI ROSATO 2009. ITALIA** **GLASS: 75,- 1/1: 370,-**

100% Montepulciano gir vinen en flott, klar farge. Aromabildet bærer preg av kirsebær, roseblader og blomster. En fyldig, fruktig og frisk rosé med god ettersmak.

# KRISTIANIA

B A R O G C A F È

STREET  
K  
E  
S  
I  
E  
S

## LUNSJ (SERVERES FRA 11.00 - 16.00)

### ENGELSK FROKOST

SERVERES MED STEKT EGG, BACON , SALAT, CHORIZO, BAKT TOMAT OG STEKTE POTETER.

### FOCCACIA KYLLING

SERVERES MED TOMAT, SALAT, OLIVEN OG AIOLI

### FOCCACIA SERRANO

SERVERES MED TOMAT, SALAT, MOZARELLA OG OLIVEN

### CROISSANT

SERVERES MED OST, SERRANOSKINKE OG SMØR

139,-

92,-

98,-

57,-

## FOR BARNA

### PASTA BOLOGNESE

69,-

## SALATER

### TROPICALSALAT

SERVERES MED REKER, KREPSEHALER, FERSKEN, AVOCADO OG ANANAS. MED HUSETS VINAIGRETTE OG FOCCACIA

### KYLLINGSALAT

SERVERES MED JORDBÆR, MELON, FERSKEN, CASHEW NØTTER , MIDDLE EAST DRESSING OG BRØD

### SERRANOSALAT

SERVERES MED SERRANOSKINKE, PARMESAN, OLIVEN, OG TOMATER

139,-

139,-

139,-

## HOVEDRETTER (SERVERES FRA 16.00)

### LAKS PASCAL

SERVERES MED FRITERTE POTETBÅTER, BAKT TOMAT, ASPARGES OG PASCALSAUS

### FILET PORTVIN (250g INDREFILET)

SERVERES MED BAKT TOMAT, FRITERTE POTETBÅTER, ASPARGES OG PORTVINS SAUS

169,-

235,-

## DIVERSE RETTER

### HJEMMELAGET FOCCACIA

SERVERES MED AIOLI OG OLIVEN

### KYLLINGVINGER PIRI-PIRI

GRILLEDE KYLLINGVINGER SERVERES MED SALAT

### ØSTEN & SERRANO

SERVERES MED MANCHEGO OST, DRUER OG SERRANO SKINKE

### BLÅSKJELL

SERVERES MED CHILISAUS OG FOCCACIA

### SKALLDYR

EN MIKS AV SJØMAT MED BLÅSKJELL, HJERTESKJELL, SCAMPI OG SJØKREPS. MED FOCCACIA

### PASTA BOLOGNESE

SERVERES MED TAGLIATELLEPASTA OG BOLOGNESESAUS.

MED PARMESAN OG FOCCACIA

### KYLLINGPASTA

SERVERES MED TAGLIATELLEPASTA, TOMATER, CHILI, BASILKUM OG MOZZARELLA. MED FOCCACIA

### PAELLA

SERVERES MED RIS, SCAMPI, BLÅSKJELL, HJERTESKJELL OG SJØKREPS. MED FOCCACIA

### KRISTIANIAS HAMBURGER

SERVERES MED BACON, STEKT EGG, OST, SALAT, LØK, TOMAT, DRESSING, PAPRIKA OG FRITERTE POTETBÅTER

### HAMBURGER JACK DANIELS

SERVERES MED OST, BACON, LØK, SALAT, TOMATER, PAPRIKA, JACK DANIELS DRESSING OG FRITERTE POTETBÅTER

### CLUB SANDWICH

SERVERES MED KYLLING, BACON, OST, STEKT EGG, SALAT, LØK, TOMAT, DRESSING, PAPRIKA OG FRITERTE POTETBÅTER

59,-

79,-

79,-

89,-

129,-

139,-

149,-

179,-

165,-

169,-

159,-

## EKSTRA TILBEHØR - kr 20,-

## DESSERTER

### KAKER SPØR DIN SERVITØR

- MED KAFFE

### ITALIENSK VANILJEIS FRA MARANELLO MED KIRSEBÆRSIRUP

KOKOSIS MED SJOKOLADESTRØ

69,-

79,-

69,-

69,-

## SNACKS

TORTILLACHIPS MED GUACOMOLE, TOMATSALSA OG OST

FRITERTE POTETBÅTER MED AIOLI OG SALSA

MARINERTE OLIVEN

CHILI- ELLER PEANØTTER

69,-

59,-

39,-

29,-

## TAPAS

kr 299,- per person. min. 6 personer og en dag forhåndsbestilling.

-KJØTTBOLLER I STERK TOMATSAUS

-CHILI OG HVITLØKSMARINERTE SCAMPI

-SERRANOSKINKE

-BLÅSKJELL

-KYLLINGVINGER

-CHORIZO

-PATATAS BRAVAS

-BRØD OG AIOLI

-MANCHEGO OST

“hunger is the best sauce in the world”

Cervantes, Don Quixote.