



MENY

BELLA VISTA TELEGRAFEN



BELLA VISTA

RESTAURANTS



ANTIPASTI & FORRETTER

Bella Vista Tagliere (2 personer)

379,-

Prosciutto Parma, Prosciutto Cotto, salami Napoli, Parmigiano Reggiano, Chevre, Gorgonzola, italienske marinerte oliven, grillet artisjokk, kjeks, hjemmelagde syltede cherrytomater, honning, hjemmelaget focaccia.

Prosciutto Parma, Prosciutto Cotto, salami Napoli, Parmigiano Reggiano, Chevre, Gorgonzola, italian marinated olives, grilled artichoke, crackers, homemade cherrytomato jam, honey and homemade focaccia.

H, M, N, SF

Aperitivo Telegrafan (2 personer)

299,-

Hjemmelaget focaccia, Burrata, luftig ricotta, Parma, Parmigiano Reggiano, italienske marinerte oliven, hjemmelagde syltede cherrytomater, honning og ristede valnøtter.

Homemade focaccia, Burrata, whipped ricotta, Parma, Parmigiano Reggiano, italian marinated olives, homemade cherry tomato jam, honey and roasted walnuts.

H, M, N, SF

Giardino Bella Vista

219,-

Kremet burrata med ovnsbakt paprikasaus, prosciutto parma, pære, pistasjnøtter og basilikumolje. Creamy burrata with oven-baked peppersaus, prosciutto parma, pear, pistachio nuts and basil oil.

M, PS, SF

Carpaccio Di Manzo

229,-

Tynne skiver av oksefilet, rucola, parmigiano reggiano, kapers og sitronvinaigrette.

Thinly sliced beef tenderloin, rocket, parmigiano reggiano, capers and lemon vinaigrette.

M

Gamberi al Limone

189,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron.

ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon.

H, M, SK, SF

Focaccia

139,-

Fersk, hjemmelaget focaccia med oliven, cherrytomater, rosmarin og havsalt. Serveres med aioli og marinerte oliven fra Sicilia og Puglia.

Freshly baked homemade focaccia with olives, cherry tomatoes, rosemary, and sea salt. Served with aioli and marinated olives from Sicily and Puglia.

H

DRIKKEFORSLAG FORRETTER

Musserende: Prosecco Treviso Extra Dry 132,- / 639,-

Hvitvin: Chablis Marion Vignaud, 899,-

Rødvin: Bourgogne Côte Chalonnais Pinot Noir 799,-

Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

SALATER

Caesare Italiana

269,-

Salat med marinert kyllingfilet, bacon, krutonger, rødløk, tomater, Parmigiano Reggiano og hjemmelaget cæsardressing. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Salad with marinated chicken filet, bacon, croutons, red onions, tomato, parmegiano reggiano and homemade caesar dressing. Served with homemade focaccia.

H, M, E, F, SEN

Insalata di Pera

289,-

Miks salat med syltet pære, chevre, prosciutto di parma, karamelliserte valnøtter, honning og sitrondressing. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Mixed greens with pickled pear, chevre, prosciutto di parma, caramelized walnuts, honey- and lemon dressing. Served with homemade focaccia.

M, N, H

Toscana di Arrosto

279,-

Miks salat med roastbiff og rosmarinpotet, steinsopp, trøffelvinaigrette og Parmegiano Reggiano. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Mixed greens with roast beef and rosemary potatoes, porcini mushrooms, truffle vinaigrette and Parmegiano Reggiano.

M, SEN, SF, PK

DRIKKEFORSLAG SALATER

Hvitvin: Bourgogne Côte Chalonnais Chardonnay 149,- / 689,-

Rødvin: Bourgogne Côte Chalonnais Pinot Noir 799,-

Rosé: Loire Rosé 134,- / 559,-

Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

BURGERE

Alle burgere serveres med pommes bistro og hjemmelaget aioli.

All burgers are served with pommes bistro and homemade aioli.

Burger Classico

Burger av anguskjøtt, salat, biffomat, rødløk, husets dressing og cheddar.

Angus beef burger with lettuce, beef tomato, red onion, house dressing and cheddar.

H, M, E, SEN

259,-

Burger Funghi

Angus burger med stekt steinsopp, trøffel-aioli, parmegiano reggiano, karamellisert løk og ruccola.

Angus burger with porcini mushrooms, truffle aioli, parmegiano reggiano, caramellized onions and rocket.

H, M, E

319,-

Burger Telegrafan

Angus burger , med prosciutto di parma, burrata, ruccola, tomater og pesto-aioli.

Angus burger with prosciutto di parma, burrata, ruccola, tomatoes and pesto-aioli.

H, M, E, SF, CH

339,-

DRIKKEFORSLAG BURGERE

Rødvin: Barbera d'Alba Alberto Burzi 769,-

Rødvin: Capitoli Bardolino Pasqua 599,-

Øl: Mariestad export 0,4 79,-

Alkoholritt: Askim eplemost 64,-

PASTARETTER

Alle pastaretter serveres med fersk, hjemmelaget focaccia.
All Pasta dishes is served with fresh, homemade focaccia bread.

Linguine di Gamberi

239,-

Linguine med stekte scampi, olivenolje, sitron, persille og Parmigiano Reggiano.
Linguine with sautéed prawns, olive oil, lemon, parsley and Parmigiano Reggiano.
M, H, SK

Lumaconi con Pollo

259,-

Lumaconi med kyllingfilet, servert med cherrytomater, hvitvin- og fløtesaus, hvitløk, Parmigiano Reggiano og basilikum.
Lumaconi with chicken fillet, served with cherry tomatoes, white wine and cream sauce, garlic, Parmigiano Reggiano and basil.
M, H, SF

Tagliatelle Bella Vista

299,-

Tagliatelle med roastbiff, steinsopp og Parmigiano Reggiano-krem, servert med trøffelolje.
Tagliatelle with roast beef and porcini mushrooms, served with Parmigiano Reggiano cream and truffle oil.
H, M

Risotto ai Porcini

249,-

Kremet risotto med smørstekt steinsopp, Parmigiano Reggiano, trøffelolje, sprøstekt løk og persille.
Creamy risotto with butter-fried porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano, truffle oil, crispy onions and parsley.
M

Risotto alla Burrata

259,-

Kremet erterisotto med ertekrem, Parmigiano Reggiano, burrata og sicilianske pistasjnøtter.
Creamy pea risotto with pea cream, Parmigiano Reggiano, burrata and Sicilian pistachios.
M, PS

Risotto agli Scampi

239,-

Kremet risotto med scampi, hvitløk, chiliflak, sitronsalt, persille og Parmigiano Reggiano.
Creamy risotto with prawns, garlic, chilli flakes, lemon juice, parsley and Parmigiano Reggiano.
M, SK

DRIKKEFORSLAG SJØMAT OG SITRUS

Hvitvin: Chablis Marion Vignaud, 899,-
Musserende: Prosecco Treviso Extra Dry 132,- / 639,-
Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

DRIKKEFORSLAG KREMET, SOPP OG TRØFFEL

Hvitvin: Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay 149,- / 689,-
Rødvinn: Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir 799,-
Rødvinn: Barbera d'Alba Alberto Burzi 769,-
Alkoholritt: Askim eplemost 64,-

HOVEDRETTER KJØTT

Pollo Verde

329,-

Saftig kyllingschnitzel med pistasjpanering. Serveres med erterpuré, urtepoteter og sesongens grønnsaker.

Grilled chicken schnitzel with pistachio crust. Served with pea purée, herb potatoes and seasonal vegetables.

PS, M, H, E

Arrosto Bianco

359,-

Hjemmelaget roastbiff med kremet ricotta- og squashsaus. Serveres med urtepoteter og sesongens grønnsaker.

Homemade roast beef with creamy ricotta and zucchini sauce. Served with herb potatoes and seasonal vegetables.

M

Manzo Rozzo

499,-

Mør indrefilet med potet- og rødbetpuré. Serveres med sesongens grønnsaker og fyldig rødvinssaus.

Tender beef fillet with potato and beetroot purée. Served with seasonal vegetables and a rich red wine sauce.

M, SF, SEL

DRIKKEFORSLAG KJØTT

Rødvin: Barbera d'Alba Alberto Burzi 769,-

Terrazas Cabernet Sauvignon 149,-/669,-

Rødvin: Schiavenzo Langhe Nebbiolo 899,-

Premium: Barolo Canti Estate 999,-

Alkoholritt: Askim eplemost med fruktkjøtt 64,-

HOVEDRETTER SJØMAT

Filetto di merluzzo

359,-

Torskefilet med urtepoteter, rosmarin og hvitløk. Serveres med sesongens grønnsaker, hvitvinssaus, kapers, persille og olivenolje.

Cod fillet with herb potatoes, rosemary and garlic. Served with seasonal vegetables, white wine sauce, capers, parsley and olive oil.

F, M, SF

Salmone Siciliano

359,-

Laksefilet med pistasjpanering. Serveres med squashkrem, potet- og rødbetpurè og sitronolje.

Grilled salmon fillet with pistachio crust. Served with zucchini purée, potato- and beetroot purée and lemon oil.

F, M, SF

Zuppa di Pesce alla Telegrafan

279,-

Kremet fiskesuppe med laks, sei, torsk og reker. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Creamy fish soup with salmon, lathecod and shrimp. Served with homemade focaccia.

H, F, M, SK

DRIKKEFORSLAG SJØMAT

Hvitvin: Chablis Marion Vignaud 899,-

Hvitvin: Bourgogne Côte Chalonnais Chardonnay 149,- / 689,-

Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

PIZZA ROSSO

Alle våre porsjonspizzaer Kan lages glutenfri (+ NOK 40,- tillegg)
All our portion pizzas, can be made gluten free (+ NOK 40,-)

Margherita

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og basilikum.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and basil.

H, M, SF

189,-

Capriciossa

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, skinke, oregano og sjampinjong.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, oregano and mushrooms.

H, M

239,-

Diavola

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, ventricina-salami, rødløk, parmegiano reggiano og chiliolje.

Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ventricina salami, red onion, Parmigiano Reggiano and chilli oil.

H, M

239,-

Gamberi Piccante

Tomatsaus, Fior di Latte-mozzarella, scampi, cherrytomat, chili, ruccola sitronskall og olivenolje.

Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, scampi, cherry tomatoes, chili, ruccola. lemon zest and olive oil.

H, M

249,-

Arrosto di Manzo

Tomatsaus, Fior di Latte-mozzarella, roastbiff, champignon, ruccola, Parmigiano Reggiano-flak og trøffelolje.

Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, roast beef, mushrooms, rocket, Parmigiano Reggiano shavings and truffle oil.

H, M

269,-

DRIKKEFORSLAG PIZZA ROSSO

Rødvin: Barbera d'Alba Alberto Burzi 769,-

Rødvin: Capitoli Bardolino Pasqua 599,-

Musserende: Prosecco Treviso Extra Dry 132,- / 639,-

Øl: Mariestad Export 0,4 79,-

Alkoholfritt: Askim eplemost 64,-

PIZZA BIANCHE

Mediterranea di Pollo

259,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, kyllingfilet, cherrytomater, rucola, parmegiano reggiano flak.
White sauce, Fior di Latte mozzarella, chicken fillet, cherry tomatoes, rocket and Parmigiano Reggiano.
H, M

Siciliana al Salmone

319,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, røkelaks, burrata, spinat, sitronskall, persille og sitronolje.
White sauce, Fior di Latte mozzarella, cured salmon, burrata, spinach, lemon zest, parsley and lemon oil.
H, M, F

Parma e Burrata

299,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, prosciutto parma, burrata, cherrytomater, rucola, balsamico og olivenolje.
White sauce, Fior di Latte mozzarella, Prosciutto di Parma, burrata, cherry tomatoes, rocket, balsamic glaze and olive oil.
M, H, SF

Quattro Formaggi

269,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, burrata, gorgonzola dolce, parmegiano reggiano, honning og ristede valnøtter.
White sauce, Fior di Latte mozzarella, burrata, Gorgonzola Dolce and Parmigiano Reggiano. Topped with honey and toasted walnuts.
H, M, WL

DRIKKEFORSLAG PIZZA BIANCHE

Hvitvin: Bourgogne Côte Chalonnais Chardonnay 149,- / 689,-

Hvitvin: Chablis Marion Vignaud 899,-

Musserende: Prosecco Treviso Extra Dry 132,- / 639,-

Rosé: Loire Rosé 134,- / 559,-

Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

PIZZA SPEZIALE

Pistacchio

329,-

Grønn urtesaus, Fior di Latte-mozzarella, røkelaks, burrata, sitronskall, sitronolje og ristede sicilianske pistasjnøtter.

Green herb sauce, Fior di Latte mozzarella, cured salmon, burrata, lemon zest, lemon oil and toasted Sicilian pistachios.

H, M, F, PS

Dolce Fuoco

339,-

Søt paprikasaus, Fior di Latte-mozzarella, roastbiff, steinsopp, Piccola, Parmigiano Reggiano og balsamico.

Sweet pepper sauce, Fior di Latte mozzarella, roast beef, porcini mushrooms, Piccola, Parmigiano Reggiano and balsamic glaze.

H, M, SF

Pera e Gorgonzola

269,-

Squashsaus, Fior di Latte-mozzarella, Gorgonzola Dolce, hjemmelaget syltet pære, valnøtter og honning.

Zucchini sauce, Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola Dolce, homemade pickled pear, walnuts and honey.

M, H, VL

DRIKKEFORSLAG PIZZA SPEZIALE

Hvitvin: Bourgogne Côte Chalonais Chardonnay 689,-

Rødvin: Bourgogne Côte Chalonais Pinot Noir 799,-

Musserende: Dumnacus Crémant de Loire 690,-

Hvitvin: Chablis Marion Vignaud, 899,-

Alkoholritt: Askim sprudlende eple & bringebær 64,-

BAMBINO / BARNEMENY

Bambino Margherita

Pizza med tomatsaus og mozzarella Fior di Latte.
Piazza with tomato sauce, mozzarella Fior di Latte.

H, M, SF

109,-

Bambino Prosciutto

Pizza med tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og Prosciutto Cotto.
Pizza with tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto.

H, M, SF

129,-

Bambino Linguine

Linguine pasta med smør og parmegiano reggiano.
Linguine Pasta with butter and parmegiano reggiano.

H, M

129,-

Gelato/Sorbetto

En kule italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade eller jordbær.
A scoop of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, or strawberry.

M

69,-

TILBEHØR

Rømmedressing / Sour cream dressing (M)

39,-

Aioli (M,E)

39,-

Saus / Sauce (M)

40,-

Pesto Genovese (M,CH)

44,-

Ekstra ost / Extra cheese (M)

40,-

Ekstra vegansk ost/Extra vegan cheese

45,-

Glutenfri pizzabunn/Gluten free pizza

40,-

Ekstra kjøtt eller scampi/Extra meat or scampi (SK)

49,-

Pommes bistro

64,-

DOLCE / DESSERT

Crostata tre Creme

149,-

Sitronkrem, luftig mascarpone- og vaniljekrem og salt karamellkrem. Serveres med mandelcrumble og friske blåbær.

Lemon curd with light mascarpone and vanilla cream and salted caramel cream. Served with almond crumble and fresh blueberries.

M, WL

Nuvola di Cioccolato

139,-

Delikat sjokolademousse. Serveres med mascarponekrem. Lett hint av kaffe.

Delicate chocolate mousse with a subtle hint of coffee. Served with light mascarpone cream.

M

Gelato/Sorbetto

149,-

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade og jordbær.

Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate and strawberry.

M, PS

DRIKKEFORSLAG DESSERT

Kaffe: Espresso / Cappuccino

Kaffedrink: Espresso Martini 149,-

Avec: Bailey's / Grappa

Dessertvin: Bringeberlandets isvin 149,-

Musserende: Prosecco Treviso Extra Dry 132,- / 639,-

ALLERGENOVERSIKT

H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr
/ CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjnøtter / SEN: Sennep
/ SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya / PK: Pinjekjerner

H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish
/ CH: Cashew nuts / VL: Walnuts
PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy
/ PK: Pine nuts



VINKART



BELLA VISTA

RESTAURANTS

MUSSERENDE

Abbazia Prosecco Extra Dry

132,-/589,-

Italia, Prosecco

Fruktig, myk og saftig med middels fylde, ferskt preg pære og eple.

Dumnacus Cremant De Loire

690,-

Frankrike, Cremant de Loire

Middels fyldig, fruktig preg av sitrus og epler, innslag av kjeks og krydret bakst.

BELLAVISTA Alma Assemblage

999,-

Italia, Franciacorta

Kremet med god friskhet, preg av sitrus, eple og urter, innslag av mineraler og kjeks

HVITVIN

Terre Passeri Bianco

132,-/589,-

Italia, Veneto

Ren og lett fruktig, med hint av gylne epler.

Bourgogne Côte Chalonais Chardonnay

149,-/689,-

Frankrike, Burgund

Frisk og elegant Chardonnay fra Burgund, med toner av sitrus, pære og hvite blomster. Fin fylde og en mineralsk, lang avslutning.

Chablis Marion Vignaud

899,-

Frankrike, Burgund

Frisk og elegant, toner av sitrus, kalk og mineraler. Tørr, mineralsk og med en lang, ren avslutning.

Weil skyblue Riesling Trocken

699,-

Tyskland

Fruktig, preg av sitrus, eple og litt krydder, hint av mineraler.

ROSEVIN

Loire Rose 360

134,-/589,-

Frankrike, Loire

Saftige bær- og blomsteraromaer, med en frisk smak av jordbær, vannmelon og et hint av mineralitet.

Capitoli Chiaretto Rose

629,-

Italia, Veneto

Rosé, frisk og bærpreget.

RØDVIN

Terrazas Cabernet Sauvignon

149,-/669,-

Argentina, Mendoza

Fylldig, med smak av mørke bær, solbær og plomme, samt hint av krydder og vanilje. Bløte tanniner og lang avslutning.

Terre Passeri Rosso

139,-/549,-

Italia, Veneto

Fruktig, med hint av solbær.

Capitoli Bardolino Pasqua

599,-

Italia, Veneto

Frisk og saftig rødvin med smak av røde bær, kirsebær og et hint av krydder. Lett og balansert med myke tanniner og en fruktig avslutning..

Bourgogne Côte Chalonais Pinot Noir

189,-/799,-

Frankrike, Burgund

Elegant og saftig Pinot Noir med toner av røde bær, kirsebær og et hint av krydder.

Barbera d' alba Alberto Burzi

719,-

Italia, Piemonte

God fylde, struktur og avslutning.

Schiavenzo Langhe Nebbiolo

799,-

Italia, Piemonte

Strukturert, konsentrert av røde bær, mineralsk avslutning.

Barolo Canti Estate

229,-/999,-

Italia, Piemonte

Tørr, fylldig og kraftig, med en fast men fløyelsmyk struktur. Harmonisk, med et svakt preg av lakris. Granatrød med oransje skjær.

KJELLERLISTE

D'Origen P9 Cabernet Sauvignon

1299,-

Spania - ren og intens med friske bærtoner over en krydret, balsamisk base.

Spain - The bouquet is clean and intense with fresh berry notes over a spicy, balsamic base.

Amarone della Valpolicella

1599,-

Veneto, Italia - Aroma av tørkede bær og krydder, fyldig lang smak med rikelige tanniner og frisk avslutning.

Veneto, Italy - Aromas of dried berries and spices, with a full-bodied, long palate, abundant tannins, and a fresh finish.

Brunello di Montalcino

1199,-

Toscana, Italia - Modne kirsebær, tørkede urter og et snev krydder. Tørr og konsentrert stil med god lengde.

Tuscany, Italy - Ripe cherries, dried herbs, and a hint of spice. Dry and concentrated style with good length.

Sassicaia 2017

7700,-

Toscana, Italia - Mørke bær, solbær, tobakk og balsamiske toner. Konsentrert og raffinert med god lengde.

Tuscany, Italy - Dark berries, blackcurrant, tobacco, and balsamic notes. Concentrated and refined with good length.

Beaumont De Crayeres Rose Brut

1299,-

Frankrike, Champagne - Myke fruktige toner samt mandler og røde bær. Lang, frisk.

France, Champagne - Soft, fruity notes with hints of almonds and red berries. Long and refreshing finish.

Beaumont des Crayeres Grande Reserve Brut

1699,-

Frankrike, Champagne - Preg av pærer, fersken og sitrus med krydret avslutning.

France, Champagne - Notes of pear, peach, and citrus with a spicy finish.

Beaumont des Crayeres Fleur de Prestige

1699,-

Frankrike, Champagne - Fyldig, preg av moden frukt, frisk syre og lang, tørr avslutning.

France, Champagne - Full-bodied with notes of ripe fruit, vibrant acidity, and a long, dry finish.

DRIKKE MENY



RESTAURANTS

ØL

Mariestad Export 0,4	79,- (B)
Norrlands Guld 0,5	109,- (B)
Mack Pilsner 0,33	109,- (B)
Isbjørn Lite GLUTENFRI	119,- (B)

Mariestad export ALKOHOLFRI	69,- (B)
Peroni ALKOHOLFRI	74,- (B)

APERITIVO

Rossini Spritz	149,-
----------------	-------

Prosecco, Jordbærpure

Aperol Spritz	149,-
---------------	-------

Aperol, prosecco, soda - SF

Limoncello Spritz	149,-
-------------------	-------

Limoncello, prosecco, soda

DIGESTIVES & LIKØRER

Fernet Branca	109,-
---------------	-------

Sambuca	109,-
---------	-------

Bailey's Irish Cream	99,-
----------------------	------

Kahlua	99,-
--------	------

Jägermeister	109,-
--------------	-------

Fireball	109,-
----------	-------

Gammel Dansk	114,-
--------------	-------

BRENNEVIN

Grappa

Poli Grappa di Moscato	119,-
------------------------	-------

Allegrini di Amarone	209,-
----------------------	-------

Whiskey

Glenmorangie The Original	139,-
---------------------------	-------

Lagavulin 16 Years	259,-
--------------------	-------

Cognac

Braastad VS	129,-
-------------	-------

Braastad XO	144,-
-------------	-------

Tequila

Jose Cuervo Silver	104,-
--------------------	-------

MINERALVANN

Coca Cola 0,33	59,-
----------------	------

Coca Cola uten sukker 0,33	59,-
----------------------------	------

Fanta Appelsin 0,33	59,-
---------------------	------

Sprite 0,33	59,-
-------------	------

San Pellegrino 0,25	56,-
---------------------	------

San Pellegrino 0,75	99,-
---------------------	------

Mariestad export ALKOHOLFRI	69,- (B)
-----------------------------	----------

Peroni ALKOHOLFRI	74,- (B)
-------------------	----------

ALKOHOLFRITT

FRA ASKIM BÆRPRESSERI

Askim eplemost 0,33	64,-
---------------------	------

Askim bringebærsaft 0,33	64,-
--------------------------	------

Askim sprudlende eple og bringebær 0,33	64,-
---	------

Askim eplemost med fruktkjøtt 0,33	64,-
------------------------------------	------

Askim cider med smak av fersken 0,33	64,-
--------------------------------------	------

Askim cider med smak av pære 0,75	109,-
-----------------------------------	-------

Askim musserende, eple og kirsebær 0,75	109,-
---	-------

COCKTAILS

Old Fashioned	149,-
---------------	-------

Bourbon, sukker, Angostura Bitter

Amaretto Sour	149,-
---------------	-------

Amaretto, sitron, sukker, eggehvite (E)

Whiskey Sour	159,-
--------------	-------

Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)

Moscow Mule	159,-
-------------	-------

Vodka, lime, ingefærøl

Klassisk GT	149,-
-------------	-------

Bottega Bancur Gin, tonic, sitron

Cucumber GT	169,-
-------------	-------

Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper



KAFFEDRINKER

Espresso Martini	149,-
<i>Espresso, kaffelikør, sukker</i>	
Irish Coffee	139,-
<i>Whiskey, kaffe, sukker, fløte(M)</i>	
Bailey's Coffee	139,-
<i>Bailey's Irish Cream, kaffe(M)</i>	

KAFFE

Espresso	49,-
Americano	49,-
Kaffe Latte	59,-
Cappucino	59,-
Caffe Macchiato	54,-
Caffe Filtro	39,-
Te	39,-
Extrasirup	6,-



Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

