

# Vin meny



## Rødvin

<b>Husets rødvin</b> , Meinklang Burgenland 2023 Frisk og saftig, med preg av røde bær, grønne urter og litt krydder	115,-/575,-
Fenocchio Barbera d'Alba Superiore 2022 Frisk og saftig, med preg av røde bær, urter, lakris og fat	135,-/725,-
Dominio do Bibei Lalama 2021 Fruktig og saftig, med preg av røde og mørke bær, litt krydder, lakris og fat	135,-/725,-
Atma Red 2021 Myk, frisk og saftig, med konsentrert bærpreg	625,-

## Rosévin

Lyv Lett og frisk med preg av røde bær og epler	110,-/500,-
Knewitz Trocken 2023 Frisk og fruktig	650,-
Robert Weil Junior Unique Tørr, frisk og fruktig	625,-
Thymiopoulos de Xinomavro 2022 Saftig med preg av modne jordbær, rips og nype, samt litt nype, sitrus og urter	740,-
Perlende/Musserende Rosé Meinklang Prosa 2023 Myk og saftig. Med preg av eple, jordbær, litt sitrus, mandel, krydder og svale urter	650,-
Raumland Réserve Brut 2016 Tørr. Med innslag av rips, hibiskusk og kjeks	1125,-

## Hvitvin

<b>Husets hvitvin</b> , Atma White 2023 Balansert med frisk syre, fruktig og frisk duft av sitrus og stenfrukt	110,-/500,-
Knewitz Riesling Trocken 2023 Frisk og saftig, med preg av sitrus og stenfrukt og rips	135,-/675,-
Larorche Chablis St. Martin 2023 Sitron, litt lime og grønne epler, 100 % chardonnay druer	145,-/740,-
Courbet Côtes du Jura Tradition Blanc 2021 Krydret og fruktig, 70% chardonnay og 30% Savagnin druer	1350,-

## Naturvin

Musserende Robinot Fêtebulles Kompleks smak av epler, modne steinfrukter	1250,-
--	--------

## Crémant

Moillard Crémant de Bourgogne Brut Fruktig og frisk	125,-/610,-
Rolet Crémant du Jura Brut Frisk, tørr og fruktig	925,-

## Champagne

André Clouet Silver Brut Nature Saftig preg av modne grønne epler og frisk sitrus, med litt nøtt og kjeks 100% Pinot Noir druer	1250,-
André Clouet V6 Expérience Saftig og frisk, med preg av modne epler, sitrus, kjeks og mineraler 100% Pinot Noir druer	1350,-

# Drikke meny



## Kaffe

Filterkaffe studentkaffe	55,- 40,-
Cortado	50,-
Cappuchino	55,-
Caffè Latte	60,-
Caffè Mocca	65,-
Americano	45,-
Islatte	65,-
Kakao	55,-
Chai latte	65,-
+ krem 5 kr	

## Øl/Cider

Hansa pils 0,5l Studentpils	110,- 75,-
Grimaas Hårdags pils 0,33 En crisp, rund og lys pilsner med mye smak. Tydelig aroma av malt og humle	99,-
Grimaas Kvæntin Wit 0,33l En lys og lett hveteøl med lett syrlighet	99,-
Grimaas Dugur Blonde ale 0,33l En lys og lett ale	98,-
Hansa lite, glutenfri Basert på hansa pilsner, men inneholder færre karbohydrater	105,-
Bulmers Cider Frisk og eksotisk smak	99,-
Hard Seltzer Naturlig fermentert med solbær	

## Te fra Palais Des Thés

Dans ma dulle En organisk urteblanding med ashwagandha, ginseng og kakao	
Iste, Icy peach Aromatisk og fruktig, som byr på grønmynte, peppermynte og fersken	
Grønn te Le Thé Merveilleux Sødmefull med karamelliserte mandler og pistasjnøtter.	
Thé du hammam Fruktig med duft av roser og grønne dadler, samt rød frukt og appelsinblomster.	
Sencha Ariake Med aromatiske noter av jod og vegetale planter	

## Sort te

Big Ben Mild, forfriskende, rund og krydret	
Chai imperial Delikat te parret med blanding av kardemomme og rosepepper samt kryddrene kanel og ingefær med appelsin skall.	

All te 40,-

## Mineralvann

Brus 0,33 Cola, cola zero, solo, farris	49,-
Safteriet Eplemost, eplemost med ingefær, rips & bringebær, bringebær	49,-
Villbrygg, perlende botanisk drikk Jordbær, basilikum og sitronskall Hylleblomst og koriander	55,-
Alkoholfri øl	55,-

# Mat meny



## Søtt & godt

Kanel/kardemomme bolle 49,-  
(gluten, egg, laktose)

Kakestykker - se kakedisk 55,-  
+ iskrem 40 kr

Vaffel 40,-  
(gluten, egg, laktose)

Affogato 75,-  
(laktose, kan inneholde spor av nøtter og peanøtter)

## Iskrem fra Kulinaris

Liten 49,-, medium 79,-, stor 99,-  
+ sjokoladesaus 5 kr

Salt karamell  
(laktose, gluten, soya, egg, spor av nøtter og peanøtter)

Tiramisu  
(laktose, egg, spor av nøtter og peanøtter)

Sjokolade  
(laktose, soya, spor av nøtter og peanøtter)

Vanilje  
(laktose, spor av nøtter og peanøtter)

Pistasj  
(laktose, nøtter, spor av peanøtter)

Mint med sjokoladebiter  
(laktose, soya, spor av nøtter og peanøtter)

Cookies & cream  
(laktose, nøtter, soya, gluten, egg, spor av sesam, peanøtter og andre nøtter)

Sorbet  
Mango  
(spor av laktose, nøtter og peanøtter)

Sitron  
(spor av laktose, nøtter og peanøtter)

Jordbær  
(spor av laktose, nøtter og peanøtter)

Bringebær  
(spor av laktose, nøtter og peanøtter)

## Lunsj

Foccaciatost med spicy salami og rød pesto 79,-/119,-  
(gluten, laktose, nøtter)

Foccaciatost med mozzarella og grønn pesto 79,-/119,-  
(gluten, laktose, nøtter)

Croissant med ost, skinke, salat og spirer 99,-  
(gluten, laktose)

Croissant med skagenrøre, salat og dill 129,-  
(gluten, laktose, skalldyr)

Toast med ost og skinke 55,-  
(gluten, laktose)

Rekesmørbrød med sitronmajones, salat og dill 169,-  
(gluten, egg, skalldyr)

Salat med bakt søtpotet, spicy kikerter, fetaost og syltet rødløk 165,-  
(laktose, sulfitt)

Ukens hverdagsmiddag - Spør oss! 150,-  
**Studentmiddag 100,-**

+ brød og aioli 25 kr

Velg mellom urtebrød eller bagel: 149,-

Italiensk salami, philadelphia, salat, tomat og spirer  
(gluten, laktose)

Spekenakke fra NYYYT, rød pestokrem, salat og tomat  
(gluten, laktose, nøtter)

Roastbiff, estragonmajones, salat og syltede grønnsaker  
(gluten, egg, sulfitt)

Røkelaks, egg Salat, agurk og salat  
(gluten, egg, laktose, fisk)

BLT: Bacon, salat, tomat og aioli  
(gluten, egg, laktose)

PS! Vi har glutenfrie alternativer - bare spør oss!

**15% studentrabatt på hele menyen**

# Småretter

Spekemat

Comte med marmelade  
(laktose)

Manzanilla oliven

Salte mandler  
(nøtter)

Trøffelpopcorn

Totenflak med estragonmajones  
(egg)

Brød og aioli  
(gluten, egg)