

FOODIE TAPAS

By Foodfighters Hinna



Velkommen til vår Foodie tapasmeny. Vi tilbyr menyen til grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.

(Hvetemel) (Egg, sennep, sulfitter)

Salte Marcona mandler.

Laks Sashimi med, furikake(japansk krydder), mangosalsa, syltet delikatesseløk, og chili-ingefær saus.

(Fisk, peanøtter, sesam, soya, sulfitt)

Avokado salat med soltørket tomat, karse, syltet rødkål, estragon mayo, gravet eggeplomme og rugbrød chips.

(sesam, sulfitt, egg, sennep, gluten)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønncål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

Gratinert Spugnole pasta med tomatsaus, Mozzarella, toppet med mexicansk oregano, urteolje og parmesan.

(Egg, gluten, melk)

395,- per person

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebær coulis og karamelliserte pekannøtter.

(Melk, pekannøtter)

+ 95,- per person

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på Hinna@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: Hinna@foodfighters.no

KNOCKOUT TAPAS

By Foodfighters Hinna



Velkommen til vår Knockout tapasmeny. Vi tilbyr menyen til grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli. (Hvete) (Egg, sennep, sulfitter)

Prosciutto di Parma.

Laks Sashimi med, furikake (japansk krydder), mangosalsa, syltet delikatesseløk, og chili-ingefær saus. (Fisk, peanøtter, sesam, soya, sulfitt)

Avokado salat med soltørket tomat, karse, syltet rødkål, estragon mayo, gravet eggeplomme og rugbrød chips. (sesam, sulfitt, egg, sennep, gluten)

Potetsalat med rødløk, urter, stekt krydret nduja pølse, toppet med Cowboy Candy, trøffel-dressing og karse. (Sulfitt, egg, sennep)

Langtidstekt Pigwings med Foodfighter spicy coleslaw, grillet cherry-tomat, syltet delikatesseløk, serveres med kraftsaus. (Egg, sennep, sulfitt)

Gratinert Spugnole pasta med tomatsaus, Mozzarella, toppet med mexicansk oregano, urteolje og parmesan. (Egg, gluten, melk)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønnkål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter. (Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

535,- per person

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebær coulis og karamelliserte pekannøtter.
(Melk, pekannøtter)

+ 95,- pr.pers.

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på Hinna@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: Hinna@foodfighters.no