Delikatessen by Foodfighters

Sandnes

11 - 16

SALATER

JÆR-SALAT 289,-
Kyllingbryst fra Jæren, Hanasand tomater, sesongens grønnsaker, hjertesalat vendt i Cæsar-dressing, toppet med bacon, krutonger og revet Jærost. (Hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Snuble juice øl, Kombucha med hylleblomst

ANDELÅR SALAT 310,-
Konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter. (Soya. hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)
Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Lucky Jack øl, Kombucha med ingefær

QUINOA BOWL 295,-
Kyllingbryst fra Jæren, økologisk quinoa, paprika, grønnkål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachamajo, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.
(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter, fisk)
Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Lucky Jack øl, Kombucha med hylleblomst

BIFF SALAT 345,-
Ekstra mørnet norsk entrecôte, Hanasand tomater, sesongens grønnsaker, hjertesalat vendt i Green Goddess-dressing, toppet med krutonger, syltet rødløk og revet Jærost.
(Hvete, melk, soya, egg, sennep, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Eplemost fra Safteriet

Focaccia & aïoli til din salat +55,-

SMØRBRØD

Servert på glutenfritt brød +15,-

REKER 280,-
Håndpillede reker, dill, rødløk i majones, toppet med agurk, syltet rødløk, gressløk og egg. Servert på grovt italiensk landbrød fra Vaaland bakeri. (Skalldyr, hvete, sesam, egg, sennep, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Wongraven riesling hvitvin, Nøgne Ø Blanc, Ingefær kombucha

LITE REKE SMØRBRØD 185,-

GREEN GODDESS KYLLING 265,-
Kyllingbryst fra Jæren, Green Goddess-dressing, hjertesalat, avokado, servert på grovt italiensk landbrød fra Vaaland bakeri og toppet med bacon, agurk, sticky pickles og karse. (Hvete, melk, soya, egg, sesam, sennep, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Lucky Jack øl, Galvanina med granateple.

STEAK SANDWICH 2.0 375,-
Ekstra mørnet norsk entrecôte på italiensk landbrød med aïoli, hjertesalat, toppet med zhoug - spicy urtedressing, Cherry tomat, syltet rødløk, syltet sennepsfrø, pinjekjerner, vårløk og gressløk, serveres med pommes frites og aïoli.
(Hvete, egg, sennep, sulfitt, pinjekjerner)
Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Safteriet drikk med solbær

SMÅRETTER

FOODFIGHTER AÇAI BOWL 179,-
Blendet økologisk açai med varierende topping - spør en Foodfighter.

ASIAN STYLE- KYLLINGKLUBBER 169,-
Vendt i ingefær-chilisaus, toppet med ristet sesamfrø, chili flakes, vårløk og koriander.(Hvete, soya, sesam)

SPICY FRIES 89,- (Sesam egg, sennep, sulfitt)
Pommes frites med togarashi krydder og chili, servert med srirachamajo.

DIRTY FRIES 125,- (Egg, sennep, sulfitt, melk)
Pommes frites med bacon, srirachamajo, syltet jalapeños og revet Jærost fra Voll Ysteri.

ROSMARIN POMMES FRITES 89,-
med revet Jærost fra Voll Ysteri, servert med aïoli. (Melk)

ASSORTERT NORSK SPEKEMAT 159,-
OLIVEN FRA LOSADA 65,-
SALTE MARCONA MANDLER 59,-
AÏOLI 29,-

VELLAGRET SPEKESKINKE 175,-
POMMES FRITES med Ketchup 69,-
FOCACCIA & AÏOLI 65,-
CHILIMAJO 29,-

SALAT | SMØRBRØD | SMÅRETTER

SPESIALITETER

Retter med inspirasjon fra bestemor til Singapore

Mange av våre retter kan tilpasses i forhold til allergener, spør oss ved bestilling

FOODFIGHTERS CHOICE

Foodfigthers Choice er retter som ikke står i vår meny, men som varierer oftere. Her får kjøkkenet mulighet til å eksperimentere med spennende smaker og råvarer. Se tavle eller spør en Foodfighter.

ASIAN FISH & CHIPS 305,-

Pankopanert hvitfisk, servert med Spicy fries, toppet med srirachamajo, japansk ketchup, mangosalsa, syltet rødløk, sesamfrø, vårløk og koriander.

(Fisk, hvete, egg, sennep, sulfitt, sesamfrø, bløtdyr)

Drikkeanbefaling: Wongraven Riesling hvitvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

FISKESUPPE 325,-

Kremet fiskesuppe med dagens fisk, rotgrønnsaker, gressløk og urteolje. Serveres med focaccia og aïoli.

(Hvete, selleri, fisk, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Chablis hvitvin, Erdinger Weissbier, Erdinger alkoholfri hveteøl

KARAAGE KYLLINGBURGER 305,-

Japansk fritert kylling med togarashi, kimchi fra Eimealt, srirachamayo, japansk ketchup, sticky pickles, hjertesalat i brioche fra Vaaland dampbakeri. Serveres med Srirachamajo og pommes frites. (Hvete, soya, sesam, egg, sennep, sulfitt, fisk, skalldyr), bløtdyr

Drikkeanbefaling: Riesling Wongraven hvitvin, Lucky Jack øl, No Worries Mango

FOODFIGHTER BURGER 315,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyyt på Jæren med cheddar, bacon, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk og sticky pickles i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med ketchup og pommes frites.

(Hvete, egg, melk, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Perler for svin øl, Brooklyn Lager Special Effects

KOKKE-BURGER 325,-

Burger av kvernet oksekjøtt fra Nyyyt på Jæren med dobbel cheddar, bacon, smør, rødløk, sticky pickles, hjertesalat, srirachamayo, zhoug – spicy urtedressing i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med aïoli og pommes frites.

(Hvete, melk, egg, sennep, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Perler for svin øl, Brooklyn Lager Special Effects

SELLERIROT BURGER 285,-

Glasert burger av sellerirot, bønner, gulrot og løk, burgerdressing, salat, tomat, rødløk, syltet rødløk, sticky pickles servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Serveres med ketchup og pommes frites.

(Hvete, egg, melk, sennep, soya, sulfitt)

Drikkeanbefaling: Pinot Noir, Dufouleur rødvin, Lucky Jack øl, Ginger lemon kombucha

Lyst på spennende drikke som passer til maten?
Se vår anbefaling under hver rett.
Her finner du vin, øl og alkoholfritt

★

Selskap privat eller med jobben?
Ta kontakt, så hjelper vi med det og.
Kokkekamp som teambuilding/fest er vår spesialitet.

SPESIALITETER

PIZZA

Langtidshevet og håndlaget pizza stekt i steinovn

MARGHERITA 235,-
Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje. (Hvete, melk)
Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

KEISER 275,-
Mozzarella, crème fraîche, kyllingbryst fra Jæren, bacon, hjertesalat vendt i cæsar-dressing, toppet med Jærost og hvitløks krønsj. (Hvete, melk, soya, sennep, egg, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Alvarinho hvitvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

SWEET SPICY PABLO 275,-
Mozzarella, tomatsaus, spicy chorizo, honning, chiliflak, basilikum. (Hvete, melk)
Drikkeanbefaling: Riesling Wongraven hvitvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

DI PARMA 280,-
Mozzarella, tomatsaus, parmaskinke, ruccola, basilikum, urteolje
toppet med revet Jærost fra Voll Ysteri. (Hvete, melk)
Drikkeanbefaling: Pinot Noir, Dufouleur rødvin, Lucky Jack øl, Nøgne Ø Stripped Craft

BEEFY 345,-
Mozzarella, tomatsaus, ekstra mørnet entrecôte, løk, paprika, syltet jalapeños toppet med Green Goddess-dressing. (Hvete, melk, soya, sennep, egg, sulfitt)
Drikkeanbefaling: Piemonte Barbera rødvin, Perler for svin IPA, No Worries mango

FØNIX 2.0 285,-
Mozzarella, crème fraîche, skivet pære, honning, salte mandler, Fønix økologisk blåskimmelost fra Stavanger Ysteri, parmaskinke, ruccola og basilikum. (Hvete, melk)
Drikkeanbefaling: Riesling Wongraven hvitvin, Lucky Jack øl, No Worries

BARNEMENY

BARNEBURGER 175,-
Burger og cheddar servert i brioche-brød fra Vaaland Dampbakeri. Servert med pommes frites og ketchup. (Hvete, egg, melk)

FISH & CHIPS 155,-
Hjemmelaget fritert hvit fisk servert med pommes frites og ketchup. (Fisk, hvete, egg, sulfitt)

BARNE MARGHERITA PIZZA 165,-
Mozzarella, tomatsaus, basilikum og urteolje. (Hvete, melk)

DESSERT

PANNA COTTA 125,-
Hvit sjokolade Panna cotta med Tahiti vanilje og sesongens topping. (Melk)

NEMESIS 175,-
Sjokolade nemesis servet med karamell peanøtt krønsj og vaniljeis fra Vigrestad.
(Egg, melk, peanøtt)

SORBET FRA EGERSUND IS OG SJOKOLADE FABRIKK 125,-
3 kuler sorbet, spør en Foodfighter om utvalg.

POPCORN-IS 120,-
Vaniljeis fra Iskremgården på Vigrestad, hjemmelaget karamellsaus og toppet med karamellisert popcorn. (Egg, melk)

DRIKKE

VARM DRIKKE

TE 45,-
Vi har biodynamisk te fra Hampstead, velg mellom:
Lemon & Ginger, Pure Green tea, Earl Grey tea og Assam tea.

KAFFE 47,-

ESPRESSO 49,-

AMERICANO 52,-

CORTADO 55,-

CAPPUCCINO 58,-

CAFFE LATTE 60,-

CAFFE MOCCA 64,-

ISKAFFE 60,-

CHAI LATTE 59,-

KAKAO MED KREM 65,-

ESPRESSO SHOT 7,-

SIRUP, HAVREMELK 6,-

KAFFE BAILEYS 145,-
Double americano og baileys

MEXICAN COFFEE 169,-
Tequila, Kahlua, kaffe, farin og krem

IRISH COFFEE 165,-
Whisky, kaffe, farin og krem

Alle kaffedrikker (bortsett fra espresso og americano) inneholder melk

All vår kaffe blir laget med økologisk melk

AVEC | BRENNEVIN

BAILEYS 98,-
BRAASTAD VS 115,-
DE LUZE VSOP 125,-
NANSEN XO 139,-
GRAPPA DI BRUNELLO 145,-
LYSHOLM AKEVITT 119,-
HELLSTRØM AKEVITT 125,-
ARVESØLVET AKEVITT 135,-
FIREBALL, JÄGERMEISTER, TEQUILA, SAMBUCA 99,-

Vi har også et bredt utvalg av Tequila, spør din servitør om utvalget, eller se på hyllen i baren.

ALKOHOLFRITT

MINERALVANN 33cl 59,-
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Arctic Naturell eller Sitron, Eplemost, Pepsi Max, Solo Super)

EIRA BOBLE VANN 700ML 95,-
(Norsk kildevann tilsatt kullsyre)

BAGSTEVOLD EPLEMOST 750ML 135,-
(Norsk eplemost på sitt beste)

UTOPIA BRUS 65,-
(Mango, blåbær eller Rabarbra)

GALVANINA ØKO DRIKK 69,-
(Granateple, Fersken iste)

SAFTERIET ØKO JUICE 79,-
(Eplemost, Bringebær, Hylleblomst, Blåbær, Rabarbra, Eplemost med ingefær)

ØKO SMOOTHIE 68,-
(Økologisk smoothie med Bringebær eller Mango fra Naturfrisk)

KOMBUCHA FRA EIMEALT 79,-
(Ingefær, Hylleblomst, naturell)

CAPTAIN KOMBUCHA 75,-
(Ginger Lemon, California Raspberry, Pineapple Peach)

INGEFÆRØL 0% 75,-
(Økologisk ingefærøl fra Naturfrisk)

SPRUDLANDE MARGARET 0%
(Økologiske norske bobler med eple og rabarbra)
Glass 69,- Flaske 275,-

ALKOHOLFRI ØL

NO WORRIES 85,-
(Alkoholfri frisk Ale fra Lervig, enten som pilsner eller grapefrukt, mango, ananas eller som IPA)

BROOKLYN LAGER SPECIAL EFFECTS 85,-
(Alkoholfri Hoppy lager fra Brooklyn)

Erdinger alkoholfri 0,5L 95,-
(Prisvinnende alkoholfri hveteøl fra Tyskland)

NØGNE Ø STRIPPED CRAFT 85,-
(Alkoholfri Lime infused Ale fra Nøgne Ø på Grimstad)

CORONA ZERO 85,-
(Alkoholfri lager fra Mexico)

SPRITZ

HUGO SPRITZ 159,-
Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte

LIMONCELLO SPRITZ 159,-
Limoncello, prosecco, soda, sitron

APEROL SPRITZ 159,-
Aperol, prosecco, soda, appelsin

ROSA SPRITZ 159,-
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

CAMPARI SPRITZ 159,-
Campari bitter, prosecco, soda, appelsin

COCKTAILS

PÆRE MOJITO 189,-
Xanté, lime, sirup, mynte, soda

PALOMA 179,-
Tequila, lime, grapefrukt, simple sirup, soda

CAPTAINS LEMONADE 175,-
Captain Morgan Tiki, rips & bringebær limonade, soda lime

ESPRESSO MARTINI 189,-
Kahlua, vodka, sirup, dobbel espresso

PISCO SOUR 179,-
Pisco, lime, simple sirup, eggehvite & Angostura bitter

HENDRICK´S TONIC 195,-
Hendrick´s gin, premium tonic, agurk, pepperkorn

PINK TONIC 175,-
Pink gin, bringebær premium tonic, sitron

CHILI GINGER TONIC 195,-
Tanqueray gin, chili, ingefærøl, lime, Angostura bitter, tonic

ALKOHOLFRI COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 99,-
Grenadine, lime, ingefærøl og mynte

VIRGIN BELLINI 99,-
Fersken, soda, sirup, mynte

ØLKART

ALLE ØL INNEHOLDER HVETE, BORTSETT FRA DE SOM ER MERKET

FATØL

CARLSBERG PILSNER	**0,33 L** 109,- | **0,5 L** 145,-
SCHOUS LITE PREMIUM PILS(Glutenfri**)**	**0,4 L** 135,-
FRYDENLUND JUICY IPA	**0,33 L** 115,- | **0,5 L** 160,-
KRONENBOURG 1664 BLANC	**0,33 L** 120,- | **0,5 L** 165,-
BROOKLYN THE STONEWALL INN IPA	**0,33 L** 115,- | **0,5 L** 160,-
GUINNESS STOUT	**0,25 L** 89,- | **0,5 L** 169,-

ØL PÅ BOKS/FLASKE

PORETTI LUPPOLI 4 (Italiensk lager) **5%** 132,-
EC DAHLS RASPBERRY SOUR (Frisk sour med bringebær) **4,6%** 135,-
FRYDENLUND BAYER (Fyldig bayer med preg av røstet malt og nøtter.) **4,5%** 125,-
LUCKY JACK (American Ale fra Lervig) **4,7%** 120,-
HUMAN NATURE (Guava Sour fra Lervig) **4,5%** 125,-
PASSION TANG (Sour Ale med pasjonsfrukt) **7,0%** 137,-
ORANGE VELVET (Milkshake IPA med appelsin) **5,5%** 145,-
PERLER FOR SVIN IPA (IPA fra Lervig**) 6,3%** 140,-
PERLER FOR SVIN GRAPEFRUKT (IPA med grapefrukt**) 4,7%** 135,-
PERLER FOR SVIN MANGO PASSION (Hazy IPA med mango **) 4,7%** 135,-
HELLES YEAH "FATØL" (Helles lager) **0,5L 4,5%** 145,-
KONRAD'S STOUT (Imperial Stout) **10,4%** 165,-
SNUBLE JUICE FRA TO ØL (Glutenfri Session IPA) **4,5%** 120,-
NØGNE Ø PORTER (Norges mest prisvinnende porter) **7,0%** 139,-
NØGNE Ø BROWN ALE (Norsk Brown Ale fra Grimstad) **4,7%** 125,-
AUSTMANN HOPPY BLONDE 4,5% 125,-
CLOUDBERRY IMPERIAL GOSE (Årets norske øl 2019**) 7,5%** 155,-
PERONI GLUTEN FREE (Glutenfri lys lager) **5,1%** 120,-
CORONA (Mexican lager servert med lime) **4,5%** 125,-
LERVIG RACKHOUSE, ORIGINAL SIN, BOURBON BARREL (Kaffe og sjokolade) **12,5%** 289,-
MARLOBOBO STEVNSBERRY(En fyldig norsk mjød med kirsebær og honning, **375ml**) **11%** 345,-

CIDER/RUSBRUS

CROWMOOR EXTRA DRY APPLE CIDER(Fruktig pærecider) **5,5%** 137,-
SOMERSBY PÆRECIDER (Fruktig pærecider) **4,7%** 125,-
KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME (Premium cider) **4,7%** 125,-
BULMERS CRUSHED RED BERRIES (Cider med røde bær og lime) **0,5L 4%** 149,-
NØGNE Ø GINGER JUICE (Norsk ingefærøl med alkohol) **4,7%** 125,-
SCHOUS HARD SELTZER EPLE & KIWI (Norsk seltzer) **4%** 120,-
SCHOUS HARD SELTZER LIME (Norsk seltzer) **4%** 120,-
SCHOUS HARD SELTZER FERSKEN (Norsk seltzer) **4%** 120,-
BACARDI BREEZER ORANGE (Med smak av appelsin og klementin) **4%** 125,-
BACARDI BREEZER LEMON LITE (Med smak av sitron & 50 % mindre kalorier) **4%** 125,-

VINKART

Musserende

			gl / fl
Cremant de Limoux Brut, Les Graim	Limoux	Frankrike	145 / 745
Crémant de Bourgogne Rosé Brut, Delorme	Bourgogne	Frankrike	785
Pet Nat , Pedregosa MI	Catalonia	Spania	830
Ferrari Brut	Trentino	Italia	865
Champagne Brut, Gouet Henry	Champagne	Frankrike	945
Louis Roederer Theophile Brut	Champagne	Frankrike	1145
Veuve Clicquot, Brut	Champagne	Frankrike	1345
Premier Cru Extra Brut Millésime, Allouchery-Perseval	Champagne	Frankrike	1365
Ferrari Brut MAGNUM	Trentino	Italia	1745
André Clouet Silver Brut Nature MAGNUM	Champagne	Frankrike	2175

Hvitvin

			gl / 50cl / 75cl
La Parra Bariño, Alvarinho	Galicia	Spania	145 / 465 / 695
Riesling, Wongraven Morgenstern	Pfalz	Tyskland	153 / 495 / 745
Chablis, Domaine des Malandes	Bourgogne	Frankrike	185 / 925
Sauvignon Blanc, Les Fumées Blanches	Gascogne	Frankrike	765
Alvarinho Contaco, Anselmo Mendes	Vinho Verde	Portugal	810
Chardonnay, Robert Mondavi Private Selection	California	USA	825
Riesling Forster, Von Winning	Pfalz	Tyskland	840
Tillingham White, naturvin	Sussex	England	845
Grüner Veltliner Terrassen, Bründlmayer Kamptal	Niederösterreich	Østerrike	875
Sancerre Origine, Roblin	Loire	Frankrike	895
Riesling Spätlese Feinherb, Paulinshof Kammer	Mosel	Tyskland	995
Merlin Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes	Bourgogne	Frankrike	1015
Chablis Boissonneuse, Julien Brocard	Bourgogne	Frankrike	1035
Riesling GG, Paulinshof Brauneberger Kammer	Mosel	Tyskland	1165
Saint-Romain, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1345
Chablis, Domaine des Malandes MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	1745
Meursault, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	2095

Rosévin

Cavalchina Chiaretto Bardolino	Veneto	Italia	149 / 735
Gassier Coteaux d'aix-en-Provence	Provence	Frankrike	770
Meinklang Prosa, Pinot noir, frizzante	Burgenland	Østerrike	785

Oransjevin

Nuance Corail Vin Orange	Rhône	Frankrike	745
Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton	Languedoc	Frankrike	795

Rødvin

			gl / 50cl / 75cl
Piemonte Barbera, La Familia	Piemonte	Italia	145 / 465 / 695
Chianti Classico, Ruffino, biologico	Toscana	Italia	154 / 760
Bourgogne Pinot Noir, Dufouleur	Bourgogne	Frankrike	175 / 875
Côtes du Rhône Artesis, Ogier	Rhône	Frankrike	710
Pinot Noir, Secret de Lunès	Languedoc	Frankrike	745
Valpolicella Classico, Masi Bonacosta	Veneto	Italia	760
Langhe Nebbiolo, Fenocchio	Piemonte	Italia	815
Beaujolais-Village Chameroy, Louis Latour	Beaujolais-Village	Frankrike	840
Spätburgunder Trocken, Weingut Bauer	Mosel	Tyskland	895
Rosso di Montalcino, Talenti	Toscana	Italia	925
Finca Monasterio, Baron de Ley	Rioja	Spania	995
Barbaresco, Produttori del Barbaresco	Piemonte	Italia	1010
Barolo Cannubi, Fenocchio	Piemonte	Italia	1060
Ridge Three Valleys, Zinfandel	Sonoma	USA	1075
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Acinatico	Veneto	Italia	1175
Châteauneuf-du-Pape, Guigal	Rhône	Frankrike	1210
Brunello di Montalcino, Barbi	Toscana	Italia	1245
Chateau Musar	Bekaa Valley	Libanon	1295
Volnay, Olivier Leflaive	Bourgogne	Frankrike	1595
Viña Ardanza Reserva MAGNUM	Rioja	Spania	1925
Gevrey-Chambertin, Louis Latour, MAGNUM	Bourgogne	Frankrike	3495

Dessertvin

			6 cl / fl
Graham's Late Bottled Vintage	Douro e Porto	Portugal	89 / 795
Riesling Auslese, Georg Breuer, 37,5 cl	Rheingau	Tyskland	99 / 545

ALL VIN INNEHOLDER SULFITT.

VINKART