



THEATERCAFÉEN

Kveldsmeny

#1

LITT SULTEN

235,-

Foccacia, kremet aioli, oliven, serranoskinke og manchego.

(allergener: gluten; hvete, egg, laktose, svin)

Som tilvalg til menyen kan du legge til retter fra listen nedenfor.

#2

SULTEN

335,-

Foccacia, kremet aioli, oliven, serranoskinke, manchego med paprikamarmelade, coppaskinke, marinert cheddar, pistasjpesto, potet og satay kyllingspyd.

(allergener: gluten; hvete, egg, laktose, svin, pistasjnøtter, peanøtter, soya, sennep)

Som tilvalg til menyen kan du legge til retter fra listen nedenfor.

#3

VEGETAR

335,-

Foccacia, aioli, pistasjpesto, oliven, manchego, marinert cheddar, saltbakte poteter og løkringer.

(allergener: gluten; hvete, egg, laktose, valnøtter, soya)

Som tilvalg til menyen kan du legge til retter fra listen nedenfor.

TILVALG TIL TAPASPLATTE:

Foccacia og aioli (gluten; hvete, egg, laktose) 59,-

Spekeskinke (svin) 99,-

Potet (laktose) 39,-

Spanske kjøttboller i paprikasaus 4 stk (svin) 75,-

Manchego (laktose) 69,-

Brie med paprikamarmelade, valnøtter og akasiehonning (laktose, valnøtter) 69,-

Satay kyllingspyd 2 stk (peanøtter, gluten; hvete, soya, sennep) 99,-

Dadler med bacon 4 stk (svin) 99,-

Oliven 49,-

Fritert scampispyd med sweet chilli 2 stk (skalldyr, gluten; hvete) 99,-

Pommes bistro 65,-

Karri/peanøtt dressing (laktose, peanøtter, egg) 45,-

Pistasjpesto (laktose, pistasjnøtter) 49,-

Kveldsmeny

Theatercafeens høye smørbrød: 265,-

#1

Reker, egg, hjemmelaget majones, syltet rødløk, salat, dill og sitron på fritert alpebrød.

(allergener: skaldyr, egg, gluten; hvete, rug, havre, sesam, bygg)

#2

Brie med sprøstekt spekeskinke (valgfritt), syltet rødløk, akasiehonning, valnøtter, paprikamarmelade, druer, granateple og salat på fritert alpebrød.

(allergener: laktose, valnøtter, gluten; hvete, rug, havre, sesam, bygg)

#4

Serranoskinke med aioli, pistasjpesto, marinert cheddar, syltet rødløk, salat på fritert alpebrød.

(allergener: svin, egg, laktose, pistasjnøtter, gluten; hvete, rug, havre, sesam, bygg)

Fish'n Chips 265,-

Panert torskefilet med pommes bistro, remulade, rødløk, lime og dill, servert med salat og hvitløksdressing.

(allergener: fisk, gluten; hvete, laktose, egg)

Hamburger 255,-

med hjemmelaget aioli, salat og sylta rødløk, serveres med pommes bistro.

+cheddar 20,-

+bacon 25,-

(allergener: gluten; hvete, laktose, egg)

Dessert 155,-

Spør din servitør

Hva med å prøve ut vår hjemmelagede konfekt til kaffen?

25,- per stk

THEATERCAFÉEN

Vinkart

Hvitvin

Domaine Bachelier Chablis (sulfitter)	155,- / 745,-
Adot Macon Villages Grange Magni (sulfitter)	155,- / 745,-
Castro Regio Blanco (sulfitter)	135,- / 545,-
Riesling	155,- / 745,-

Rødvin

Valpolicella Ripasso Classico Superiore (sulfitter)	155,- / 745,-
Chapoutier Cotes Du Rhone Bio (sulfitter)	155,- / 745,-
Castro Regio Rosso (sulfitter)	135,- / 645,-
Boujolais	155,- / 745,-

Rosévin

Marius Rose (sulfitter)	155,- / 745,-
Allora Rosato Terre Di Chieti Igp (sulfitter)	155,- / 745,-

Cremant

Chauvet Freres Cremant De Bourgog (sulfitter)	155,- / 745,-
---	---------------

Champagne

Ayala Brut Majeur (sulfitter)	995,-
Charles Heidsieck Brut Réserve (sulfitter)	1200,-

Barkart

#1	Aperol Spritz	159,-	#6	Espresso Martini	159,-
	(Aperol, Musserende, Appelsin)			(Espresso, Vodka, Kahlua, Sukker)	
#2	Gin Tonic	159,-	#7	Irish Coffee	159,-
	(Gin, Tonic, Lime)			(Whisky, Kaffe, Sukker, Krem)	
#3	Moscow Mule	159,-	#8	Teatergata Limonata	159,-
	(Vodka, Ingefærøl, Lime)			(Limoncello, Musserende, Sitron)	
#4	Whiskey Sour	159,-	#9	Shirley Temple (Alkoholfri)	89,-
	(Whiskey, Sitron, Sukker, Froth, Apelsin, Angostura)			(Grenadine, Ingefærøl, Sitronbrus)	
#5	Vodka Russian	159,-			
	(Vodka, Lime, Russian water, Tranebærjuice)				
Ø1		fra 99,-			
Alkoholfritt øl		71,-			
Mineralvann		55,-			

THEATERCAFÉEN

THEATERCAFÉEN