



LUNSJ

- OMELETT MED BACON (lunsj 11-16)** 119,-
Løk, sjampinjong og jarlsbergost. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)
- OMELETT MED SPINAT (lunsj 11-16)** 119,-
Løk, chili og blåskimmelost. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)
- BRUNCHPLANKE (lunsj 11-16)** 165,-
Egg, bakt søtpotet med smeltet cheddar og bacon, serrano, gresk youghurt med fruktsalat og granola, salat, brød og lime/havsalt smør. (e,h,m)

SALATER

- COBB SALAT** 159,-
Kylling, egg, bacon, blåskimmelost, avocado og vinaigrette. (s,m,e)
- CHÈVRESALAT - GRATINERT CHÈVRE PÅ BRØD** 149,-
Marinerte grønnsaker, pinjekjerner, syltet småløk, honning- og sennepsdressing (s,m,e, h)
- REKEBOLLE** 189,-
Grønlandsreker som du piller selv servere med brød, alioli, dill og sitron (sk,e, h)

BURGERE

- BRISKET BURGER** 159,-
Beef brisket med bbq-saus, tranbærslaw, syltet løk og dijon. (h,e,s)
- KLASSISK CHEESEBURGER** 139,-
180 gram kvernet storfekjøtt med cheddar, salat, tomat, løk, sylteagurk, burgerdressing. (h,m,e)
Føler du deg litt ekstra tøff? Prøv vår habanero cheddar kr. 10,-
- RUST BURGER** 139,-
180 gram kvernet storfekjøtt med basilikumkrem, gorgonzola, syltet rødløk og sylteagurk. (h,m,e)
- PULLED PORK BURGER** 139,-
Pulled pork med coleslaw, syltet løk og chili. (h,e,s)
- VEGETARBURGER** 139,-
Burger laget av gulrot, blomkål, brokkoli, coleslaw, egg og cheddarost. (h,m,e)
- Søtpotetfries 39,-** **Søtpotetpuré 49,-** **Tornadopotet kr. 39,-**

Rettene som inneholder allergener er merket slik:

s=sennep | m=melk | h=hvete | e=egg | n=nøtter | sk=skalldyr



HELE DAGEN

(lørdager fra 16:30)

Vi anbefaler en kjøttrett og to tilbehør per person. Om dere er flere så er maten topp å dele. ½ pris til barn under 12 år. Vi kan gå tom for kjøtt med lang tilberedningstid.

MIX MENY (Minimum 2 personer, pris per person) 269,-

Vi setter sammen noen av våre favoritter: Beef brisket, buffalo wings, baby back ribs, søtpotetpuré, brokkolinisalat og coleslaw. (e,m,s)

RØKT BEEF BRISKET – 180 g 169,-

Vår beef brisket røkes først i 4 timer og stekes deretter mellom 8-10 timer på lav temperatur.

SPICY BUFFALO WINGS 115,-

Serveres med blåskimmeldipp og stangselleri (e,m)

BABY BACK RIBS – 350 g 159,-

Røkt, grilla og marinerte baby back ribs (s)

PULLED PORK – 150 g 145,-

Vår svinenakke stekes over natten på lav temperatur. (s)

PØLSER FRA KROSBY – 2 95,-

Smaksrik og grov pølse. (s,h)

TILBEHØR

Blanchert brokkolini med sitronvinaigrette, hvitløk og chili 49,-

Grillet maiskolbe med parmesan, smør, salt og pepper (m) 39,-

Aspargesbønner med sitronolje og sjalottløk 54,-

Coleslaw; kålsalat med gulrot, eple, løk og majones (e, s) 39,-

Tranebærslaw; kålsalat med rødkål, rødløk, tørkede tranebær og gulrot 39,-

Rødbetgrateng med parmesan (m) 49,-

Grønn salat 29,-

Gratinert søtpotetpuré med cheddar og hvitløk (m) 49,-

Tornadopotet med parmesan og rømme (m) 39,-

Søtpotetfries / Søtpotetfries xl med trøffelmajones 39,- / 85,-

Brød og alioli 46,-

Trøffelmajones (e) 25,- - Alioli (m, e) 25,- - Chilisaus 25,-

Rettene som inneholder allergener er merket slik:

s=sennep | m=melk | h=hvete | e=egg | n=nøtter | f=fisk



DESSERT OG SNACKS

Oreo cheesecake med bringebærlokk (h,m,e)	95,-
Sjokolademousse med friske bær (m,e)	85,-
ISKULE, per kule Sorbet og vaniljeis (m,e)	25,-
Marinerte oliven	52,-
Chilinøtter	38,-
Peanøtter	38,-
Søtpotetfries xl med trøffelmajones	85,-

KAFFE OG TE

Espresso	27,-
Americano	28,-
Cortado	34,-
Caffe Latte	37,-
Cappuccino	34,-
Caffe Mocca	38,-
Chai Latte	38,-
Varm sjokolade med krem	42,-
Te	32,-
Ekstra espresso	7,-

MINERALVANN / SAFTER

Økologisk Eplemost fra Safteriet	49,-
Økologisk Solbærsaft fra Safteriet	49,-
Økologisk Rabarbrasaft fra Safteriet	49,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up	44,-
Mineralvann naturell	44,-
Munkholm	44,-
Ginger Beer Alkoholfri	52,-



FATØL

Ringnes 0,25	45,-
Ringnes 0,4	74,-
Ringnes 0,6	98,-
Kronenbourg Blanc 0,25 - 5%	59,-
Kronenbourg Blanc 0,5 - 5%	112,-
E.C. Dahls Bolt IPA 0,33 - 6,9%	92,-
E.C. Dahls Bolt IPA 0,5 - 6,9 %	119,-
Brooklyn Lager 0,33 - 5,2%	74,-
Brooklyn Lager 0,5 - 5,2%	109,-
Frydenlund Bayer 0,33 - 4,5%	58,-
Frydenlund Bayer 0,5 - 4,5%	84,-

Alle våre øl på fat inneholder maltet bygg. Kronenbourg Blanc inneholder hvete i tillegg.

FLASKEØL / CIDER

Carlsberg	78,-
Corona	89,-
Ringnes Lite - Glutenfri 4,3%	76,-
San Miguel	89,-
Franziskaner, Weissbier 0,5, 5%	129,-
Pepra Saison, 0,33, 6,5%	104,-
Lamo Wit, 0,33, 5,2%	98,-
Hoegaarden, 0,33, 4,9%	98,-
Brooklyn Sorachi Ace, 0,35, 7,2%	119,-
Bulmers Cider 0,56l	98,-
Roscoe Ginger Beer	89,-
Dirty Stop, smoked oat stout, 5%	109,-
Cali, American Pale Ale, 5,6%	98,-
Hadouken, Amplified IPA, 7,4%	119,-



WHISKY

Speyside

Speyside er et supert område i whisky verdenen. Området ligger mellom Inverness og Aberdeen. Det er her de mest elegante maltwhiskyene kommer fra. Elven Spey går gjennom dette området, og destilleriene ligger tett. Her får du alt fra elegante whiskyer til mer kraftige røykfylte og torv pregede varianter.

Balvenie 12y	169,-
Cragganmore 12y	118,-
Glenfiddich 12y	82,-
Glenlivet 12y	84,-
Glenrothes select reserve	109,-
Macallan fine oak 12y	122,-

Highland - Høylandene

Dette er fastlands-Skottland, området de fleste tenker på når man snakker om whisky. De fleste destilleriene ligger i denne delen av Skottland og under regionen Speyside.

Dalwhinnie 15y	98,-
Oban 14y	104,-

Lowlands - Lavlandet

Området ligger sør for linjen Glasgow-Dundee. Stilen på whiskyen fra dette området har ofte lettere frukttoner med florale innslag. En whisky som ikke slår fra seg i munnen, men danser litt rundt.

Aberlour 16y	139,-
Glenkinchie 10y	94,-

Islay - Single Malt

En liten øy på vestkysten av Skottland i øygruppa Hebridene. Øya er beryktet for ekstremt røyk- og torv pregede maltwhiskyer av sorten drøvel røskere.

Bowmore 12y	96,-
Laphroig 10y	88,-
Lagavulin 16y	110,-
Jura 10y	92,-
Talisker 10y	82,-
Highland Park 12y	98,-



Bourbon

Bourbon og rye er ganske smaks kraftige brenneviner. Her finner vi mer sødme fra fat påvirkning enn i fesk en skotsk whisky. Grunnen til dette er utpreget bruk av nye eikefat i lagringsprosessen.

Makers Mark	98,-
Buffalo Trace	119,-
Bulleit	86,-
Jim Beam	68,-
Woodford Reserve	119,-

Andre

Jameson	78,-
Jack Daniel's	78,-

Cognac

Bache XO	92,-
Martell VS	98,-
Martell VSOP	112,-

Shots & likører

Baileys	54,-
Kahlúa	60,-
Gammel Dansk	68,-
Sambuca	72,-
Løiten Linie akevitt	78,-
Tequila	78,-
Contreau	82,-
Fernet Branca	82,-
Jägermeister	80,-



BOBLER OG ROSÉ

Jaume Serra Brut, J. Garcia Carrion, (su) gl 88,- / 420,-
Albia Rosé, Barone Ricasoli, Italia (su) gl 92,- / 440,-

TRE HVITE

Jon Josh, St. Ursula, Chardonnay, Ungarn, 2013 gl. 82,- / 390,-
Rent og friskt eplepreg og tropisk gul frukt som mango og fersken. (su)

Riesling vom Tonmergel, Korrell, Tyskland, 2014 gl. 110,- / 540,-
Intens aroma med toner av epler og lime. (su)

Chablis, L. Dupatis, Chardonnay, 2014 gl. 118,- / 590,-
Intens aroma med elementer av sitrus, eksotisk frukt og pærer. (su)

TRE RØDE

Rosso di Toscana, Piccini srl. Sangiovese, Italia gl. 82,- / 390,-
Aromatisk fruktsmak av søte kirsebær og litt krydder. (su)

Barbera D'Alba, Pertinace, Italia, 2014 gl. 104,- / 490,-
Klassisk preg av modne kirsebær og mandel. Lett rustikt preg. (su)

Catena Malbec, Bodega Catena Zapata, Malbec, 2014 gl. 108 / 520,-
En kraftig vin med smak av mørke bær, innslag av mocca, lakris og varme kryddertoner. Fra Argentina. (su)

Vin som inneholder allergener er merket slik: Sulfitt = su

rust

DOGHOUSE

COCKTAILS

108,-

Hylleblomst Martini

Apricot brandy, rom, hylleblomst, sitronsaft, sukker

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, sukker

Dry Martini

Martini Extra dry, gin, oliven

Cosmopolitan

Vodka, Contreau, lime juice, cranberryjuice

DRINKER

108,-

Old Fashion

Bourbon, appelsin, sukkerlake, kirsebær

Whisky Sour

Bourbon, sitronsaft, sukkerlake

Manhattan

Bourbon, Martini rosso, Angostura, kirsebær

Moskow Mule

Vodka, lime og ingefærøl

Mojito

Rom, mynte, lime, soda, sukker

Capirinha

Rom, lime i biter, sukker

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, Worchester, sitron, tabasco, salt & pepper, stangselleri

Irish Coffee

Jameson, brunt sukker, americano, krem

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Contreau, Sprite, Sitron, Sukker