

# SANDEN

## Scene | Kafé & Bar

### Spise

<b>Club Sandwich</b> med syltet råkost og gruyere ost, servert med søtpotet fries hvete, egg, melk, sennep	KR 195,-
<b>Sanden burger</b> med røkt cheddar, reddik, urtedressing, fries, chili cheese tops og løkringer / hvete, egg, melk, sennep	KR 195,-
<b>Rødbetsburger</b> med syltet råkost, urtedressing, fries, chili cheese tops og løkringer / hvete, egg, melk, sennep	KR 195,-
<b>Fish'n chips</b> med salat, erter og tartarsaus / egg, sennep, hvete, fisk	KR 195,-
<b>Cæsarsalat</b> Kylling, krutonger, bacon og løk / sennep, egg, fisk, melk, hvete	KR 175,-
<b>Kremet pasta</b> Med kylling, bacon, vårløk og parmesan / hvete, melk, egg	KR 175,-
<b>Sanden salat</b> med cherrytomater, fetaost, syltet løk, oliven, salat, hvitløkstoast og balsamico vinaigrette hvete, melk	KR 175,-
<b>Caprese toast</b> med tomat, mozzarella og pesto / hvete, melk, pinnekjærner	KR 95,-
<b>Byens største rekesmørbrød</b> På surdeigsbrød / hvete, melk, egg, skalldyr, fisk, sennep	KR 155,- (stor) KR 135,- (liten)
<b>Karbonadesmørbrød med speilegg</b> På surdeigsbrød, med stekt løk / hvete, melk, egg, sennep	KR 95,-
<b>Søtpotet fries</b> med løkringer, chili cheese tops og aioli hvete, egg, sennep	KR 85,-

## Til barna

<b>Barneburger</b> (plain) Med grønt på siden / hvete, melk, egg, sennep	KR 85,-
<b>Kremet pasta med kylling og bacon</b> hvete, melk, egg	KR 85,-
<b>Grønnsaksstaver og pølsebiter</b> med dip og ketchup / melk, egg, sennep	KR 45,-
<b>Fish'n chips</b> fisk, egg, hvete	KR 85,-

## Dessert

<b>Sandens eplekake med vaniljeis</b> hvete, cashew, valnøtter, egg, melk, mandel, pekan, pistasj	KR 75,-
<b>3 kuler is med bringebær-coulis</b> hvete, melk, egg, soya, mandel, pekan, pistasj	KR 65,-
<b>Pasjonsfrukt Crème</b> egg, melk	KR 75,-
<b>Pikekyss-krem med bær og bringebær-coulis</b> egg, melk	KR 75,-

## Drikke

<b>Mineralvann</b>	KR 44,-	<b>EC Dahls Lamo Wit fl</b> bygg, hvete	KR 95,-
<b>Carlsberg Non</b> Alkoholritt, bygg	KR 49,-	<b>Leffe Blond fl</b> bygg	KR 115,-
<b>Carlsberg 0,4</b> bygg	KR 84,-	<b>Guinness bx</b> bygg	KR 105,-
<b>1664 Blanc 0,5</b> bygg, hvete	KR 105,-	<b>Smirnoff Ice fl</b> sulfitter	KR 95,-
<b>1664 Blanc 0,25</b> bygg, hvete	KR 62,-	<b>Somersby pærecider fl</b> sulfitter	KR 95,-
<b>Carlsberg fl.</b> bygg	KR 79,-	<b>Somersby dbl press fl</b> sulfitter	KR 95,-
<b>Corona Extra fl</b> bygg	KR 95,-	<b>Somersby Sparkling Rose fl</b> sulfitter	KR 95,-
<b>Ringnes Lite fl</b> Glutenfri	KR 79,-	<b>Husets vin prosecco, hvit, rød glass</b> sulfitter	KR 95,-
<b>Stella Artois fl</b> bygg	KR 95,-		
<b>Brooklyn East IPA fl</b> bygg	KR 115,-		

# Alkohol og mineralvann

\*Inngår som drikkeenheter i dagens lunsj

<b>VIN</b>	vanlig, 15 cl	stort, 25cl	Flaske
Bellini Cipriani	100	165	395
Artspritz m/is og appelsin	90		395
Val Saint Pierre Rosé	120	165	450
Husets Chardonnay	95*	155	425
Husets toscaner	95*	155	425
Husets prosecco	95*	155	425
Sparr Cremant d´alsace brut			595
Berthier Sancerre			645
Vocoret Chablis			645
Nighthawk Chardonnay			675
Wongraven Morgenstern Riesling magnum			825
Terradavino Barbera			495
Casalvento Chianti Classico			645
Cs Substance Cabernet Sauvignon			595
Château Sicot Belair			495
Coto de Imaz Rioja			495
Odfjell Armador Cabernet Sauvignon			475
Salvalai Valpolicella			485
Ch. Timberlay Bordeaux			525
<b>MINERALVANN OG ALKOHOLFRITT</b>			
Farris	46*		
Carlsberg uten	49		
Munkholm	44*		
Erdinger Weissbeer	56		
<b>ØL + CIDER</b>			
Carlsberg fat 0,4	84		
Carlsberg fat 0,33	71*		
Kronenbourg 1664 Blanc fat 0,5	115		
Kronenbourg 1664 Blanc fat 0,25	70		
Carlsberg fl	81		
Ringnes Lite fl	80		
Kronenbourg 1664 Blanc fl	105		
Brooklyn East IPA fl	135		
Brooklyn Lager fl	135		
EC Dahls Lamo Wit fl	115		
Guinness bx	125		
Meteor pils fl	90		
Meteor Brassin d´ete Blanche	90		
Jubileumspils Bølgen 10 år	85		
Smirnoff Ice	95		
Somersby pærecider	95		
Somersby dbl press eple	95		
Somersby sparkling rose	95		

# Vinkart

\*Inngår som drikkeenheter i dagens lunsj

VIN	vanlig, 15 cl	stort, 25cl	Flaske
<b>Bellini Cipriani</b> <i>Smak og duft av fersken og hvite druer.</i>	95	165	395
<b>Artspritz m/is og appelsin</b> <i>Fruktig, frisk smak av appelsin. Lett krydret preg.</i>	90		395
<b>Val Saint Pierre Rosé</b>	120	165	450
<b>Husets Chardonnay</b> <i>Preg av moden sitrus, lang ettersmak.</i>	95*	155	425
<b>Husets toscaner</b> <i>Fruktig med hint søtlige kirsebær.</i>	95*	155	425
<b>Husets prosecco</b>	95*	155	425
<b>Sparr Cremant d'alsace brut</b> <i>Eple, toast. Struktureert med god syre og ettersmak.</i>			595
<b>Berthier Sancerre</b> <i>Mineralsk, grapefrukt og grønne epler.</i>			645
<b>Vocoret Chablis</b> <i>Fruktig, med god konsentrasjon og friskhet.</i>			645
<b>Nighthawk Chardonnay</b> <i>Ung, saftig og fruktig, preg av modne frukter over tydelig fat, innslag av smør og nøtt, god lengde.</i>			675
<b>Wongraven Morgenstern Riesling magnum</b> <i>Ung, fruktig og slank. Preg av sitrus, eple og urter, streif av mineraler i ettersmaken.</i>			825
<b>Terradavino Barbera</b> <i>Fyldig og saftig med smak av røde bær.</i>			495
<b>Casalvento Chianti Classico</b> <i>God syre og balanse. Kirsebærtoner, integrert eik</i>			645
<b>Cs Substance Cabernet Sauvignon</b> <i>Rik, fyldig og høy konsentrasjon. Balansert.</i>			595
<b>Château Sicot Belair</b>			495
<b>Coto de Imaz Rioja</b> <i>Fint utviklet, preg av røde og mørke bær over fat og krydder.</i>			495
<b>Odfjell Armador Cabernet Sauvignon</b> <i>Bløt og saftig, preg av modne mørke bær og urter, svakt krydret ettersmak.</i>			475
<b>Salvalai Valpolicella</b>			485
<b>Ch. Timberlay Bordeaux</b> <i>Nøtter og lær på duft. Saftig og med vaniljepreget sødme på smak</i>			525