

BONDEOMELETT • 169,-

Med bacon, cherrytomater, poteter og mozzarella.
Serveres med brød* og smør.
Omelet with bacon, tomatoes, potatoes and mozzarella.
Served with bread* and butter.
MELK, EGG, SULFITT / MILK, EGG, SULFITE

SKAGENRØRE SANDWICH • 179,-

Serveres på grillet brød* med salat, dill og sitron.
Shrimp salad served on grilled bread* with salad, dill and lemon.
MELK, EGG, HVETE, SKALLDYR / MILK, EGG, WHEAT, SHELLFISH

PULLED CHICKEN SANDWICH • 179,-

Kylling marintert med Singapore pepperglaze serveres på grillet brød* med salat, koriander, chilimajones og pommes frites.
Served on grilled bread* with salad, coriander, Singapore pepperglaze, chili mayonnaise and French fries.
HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SELLERI / WHEAT, EGG, MILK, MUSTARD, CELERY

FISH 'N CHIPS • 189,-

Serveres på tradisjonelt vis med ertestuing og tartarsaus.
Served the traditional way with mashed peas and tartar sauce.
HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SULFITT, FISK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, MUSTARD, SULFITE, FISH, SOY

BLÅSKJELL • 179,-

Dampet med hvitvin, fløte, hvitløk, sjalottløk og krustersille. Serveres med brød*.
Mussels steamed with white wine, cream, garlic, shallot and parsley. Served with bread*.
HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SULFITT, FISK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, MUSTARD, SULFITE, FISH, SOY

POMMES FRITES • 84,-

Serveres med parmesan, vårløk og trøffelmajones.
French fries with parmesan, spring onion and truffle mayonnaise.
MELK, EGG, SOYA, SENNEP / MILK, EGG, SOY, MUSTARD

SØTPOTET FRIES • 84,-

Serveres med vårløk og chilimajones.
Sweet potato fries with spring onion and chili mayonnaise.
EGG, SOYA, SENNEP / EGG, SOY, MUSTARD

HAMBURGERE

HAMBURGERS

BISTROBURGER 160 GR. • 196,-

Vår signaturburger med cheddar, salat, karamelisert rødløk, syltet agurk, løkringer, trøffelmajones og pommes frites.
Our signature burger with cheddar, salad, caramelized red onion, pickled cucumber, onion rings, truffle mayonnaise and French fries.
HVETE, EGG, MELK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, SOY

BLUE CHEESE CREAM BURGER 160 GR. • 198,-

Estragonmajones, salat, tomat, blåmuggost, syltet agurk, og pommes frites.
Tarragon mayonnaise, salad, tomato, blue cheese, pickled cucumber and French fries.
HVETE, EGG, MELK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, SOY

HOT & SPICY 160 GR. • 188,-

Cheddar, peperonata, jalapeño remulade og pommes frites.
Cheddar, peperonata, jalapeño remoulade and French fries.
HVETE, EGG, MELK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, SOY

FALAFELBURGER 160 GR. • 196,-

Serveres med tomat salsa, ratatouille, salat og pommes frites.
Served with tomato salsa, ratatouille, salad and French fries.
HVETE, SESAMFRØ / WHEAT, SESAME

LEGG TIL BACON 25,-
LØKRINGER 3. STK 35,-
SIDE SALAT 35,-
PARMESAN 20,-

CHÈVRE SALAT • 179,-

Salat med chèvre, tranebær, ristede valnøtter toppet med sitron- og honning vinaigrette.
Salad with chèvre, cranberries, roasted walnuts topped with a lemon & honey vinaigrette.
MELK, HVETEMEL, VALNØTTER / MILK, WHEAT, WALNUTS

SALAT MED GRILLET KYLLING • 179,-

Hjertesalat med grillet kylling, agurk, tomat, rødløk, chipotle ranch dressing og søtpotet chips.
Salad with grilled chicken, cucumber, tomato, red onion, chipotle ranch dressing and sweet potato chips.
BYGG, FISK, CHILI, MELK, HVITLØK, SELLERI / BARLEY, FISH, MILK, GARLIC, CELERY

FISKESUPPE • 189,-

Kremet fiskesuppe med dagens fangst av fisk, blåskjell, skalldyr og grønnsaker. Serveres med brød* og smør.
Fish soup with today's catch of fish, mussels, shellfish and vegetables. Served with bread* and butter.
FISK, SKALLDYR, BLØTDYR, FLØTE, SELLERI / FISH, SHELLFISH, MOLLUSC, CREAM, CELERY

SOMMER LAKS • 225,-

Serveres med sesongens grillete grønnsaker, amandinepotet og agurk dressing. Serveres fra kl.16.
Salmon with seasonal grilled vegetables, amandine potatoes and cucumber dressing. Serves after 4 pm.
FISK, SELLERI, HVITLØK / FISH, CELERY, GARLIC

ENTRECÔTE 220 GR. • 285,-

Serveres med stekt sopp, bernaise og pommes frites. Serveres fra kl.16.
Served with fried mushrooms, bernaise and French fries. Serves after 4 pm.
SMØR / BUTTER

KYLLINGKLUBBER • 6 STK. 118,- 12 STK. 218,-

Serveres med sterk/hot saus og blåmuggost dip.
Chickenwings with spicy sauce and blue cheese dip.
HVETE, MELK, SOYA, SESAMFRØ, SENNEP / WHEAT, MILK, SOYA, SESAME, MUSTARD

DESSERT

DESSERTS

LUN EPLEKAKE • 98,-

Serveres med vaniljeis.
Apple cake with vanilla ice cream.
HVETE, EGG, MELK, SOYA, SPOR AV NØTTER / WHEAT, EGG, MILK, SOY, TRACES OF NUTS

BROWNIE • 98,-

Serveres med vaniljeis.
Chocolate brownie served with vanilla ice cream.
HVETE, BYGG, EGG, MELK, PEKANNØTTER, HASSELNØTTER / WHEAT, BARLEY, EGG, MILK, HAZELNUTS, PECAN NUTS

IS & SORBÉT • 98,-

Ice cream & sorbét.
MELK / MILK

BARNEMENY

GJELDER FOR BARN OPP TIL 12 ÅR
KIDS MENU - FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS

FISH 'N CHIPS • 79,-

Serveres på tradisjonelt vis med ertestuing og tartarsaus.
Served the traditional way with mashed peas and tartar sauce.
HVETE, EGG, MELK, SENNEP, SULFITT, FISK, SOYA / WHEAT, EGG, MILK, MUSTARD, SULFITE, FISH, SOY

HAMBURGER • 79,-

Serveres med pommes frites eller salat.
Hamburger with French fries or side salad.
HVETE, EGG, MELK / WHEAT, EGG, MILK

•KAFFE & TE•

COFFEE & TEA

	Enkel	Dobbel		
Espresso	36,-	42,-	Kaffe /påfyll.....	38,- /16,-
Americano	36,-	42,-	Iskaffe	59,-
Caffe Latte*	44,-	49,-	Te - ulike smaker	38,-

*Inneholder: melk / Contains: milk
[Svart kaffe kan inneholde spor av melk / Coffee may contain traces of milk]

•MINERALVANN•

MINERAL WATER

Coca Cola, Zero	49,-
Fanta, Sprite	49,-
Appelsinjuice, Eplemost Orange juice or apple juice	49,-
Olden Sitron, Natural Sparkling water, lemon or natural	49,-
San Pellegrino - ulike smaker Various flavours	54,-
Lamborghini Energidrikk Energydrink	55,-
J-C Ginger Ale	58,-

•ALKOHOLFRI TT ØL•

ALCOHOL FREE BEER

NAVN	ØLTYPE	LAND	ALLERGEN	ABV	ENHET	PRIS
Carlsberg	Lager	Danmark	Bygg	0,0	33cl	55,-
Erdinger Weissbier	Hveteøl	Tyskland	Hvete	0,4	50cl	75,-
Clausthaler	Lager	Tyskland	Bygg	0,5	33cl	48,-
BrewDog Nanny State	Pale ale	Skottland	Bygg	0,5	33cl	55,-
San Miguel	Lager	Spania	Bygg	0,0	33cl	58,-

Fatøl

DRAFT BEER

NAVN	ØLTYPE	LAND	ALLERGENER	ABV	25CL	40CL	50CL
Hansa	Lager	Norge	Bygg	4,5	49,-		92,-
Hansa White IPA	India pale ale	Norge	Bygg, hvete	4,7	52,-		97,-
Heineken Premium	Lys lager	Nederland	Bygg	4,7	52,-		97,-
Murphy's Irish Stout	Tørr stout	Irland	Bygg	4,0	62,-		106,-
Weihenstephaner Hefe	Hveteøl	Tyskland	Hvete	5,4	58,-		109,-
Samuel Adams Boston Lager	Lager	USA	Bygg	4,8	56,-	89,-	
BrewDog Punk IPA	India pale ale	Skottland	Bygg	5,6	62,-	96,-	
Nøgne Ø Saison	Saison	Norge	Bygg, hvete	6,5	66,-	106,-	
Nøgne Ø Gjesteøl	~	Norge	~	~			
Austmann Gjesteøl	~	Norge	~	~			
Sesongbasert Gjesteøl	~	~	~	~			
Amundsen Pale Ale	Pale ale	Norge	Bygg	4,7	62,-	92,-	
Amundsen Oceans IPA	India pale ale	Norge	Bygg	6,6	66,-	106,-	
Amundsen Gjesteøl	~	~	~	~			
Bulmers Original Cider	Cider	England	Sulfit	4,5			109,-
Liefmans Fruitesse	Fruktøl	Belgia	Bygg	4,2		73,-	

* Liefmans Fruitesse 30cl

•SNACKS•

SNACKS

Potetgull - ulike smaker Potato chips - various flavours	38,-
Peanøtter Peanuts	49,-
Chilinøtter Chili nuts	49,-
Marinerte oliven Marinated olives	54,-

MUSSERENDE

SPARKLING WINE

Husets Prosecco House prosecco	10cl: 92,-	75cl: 450,-
Anna de Codorniu Organic Brut Penedés, Spania	75cl: 568,-	
Louis Roederer Premier Brut Champagne, Frankrike	75cl: 789,-	
Louis Roederer Vintage Brut Rosé Champagne, Frankrike	75cl: 989,-	

ROSÉVIN

ROSÉ WINE

Husets rosévin House rosé wine	15cl: 92,-	75cl: 450,-
--------------------------------------	------------	-------------

RØDVIN

RED WINE

Husets rødvin House red wine	15cl: 92,-	75cl: 450,-
Allesverloren Tinta Barocca Swartland, Sør Afrika	15cl: 96,-	75cl: 465,-
Cecilia Beretta Ripasso Veneto, Italia	15cl: 99,-	75cl: 490,-
Charles Smith Boom Boom Syrah California, USA	75cl: 580,-	
Portia Prima, La Encina Ribera del Duero, Spania	75cl: 625,-	
Luigi Oddero Barolo DOCG Piemonte, Italia	75cl: 695,-	

HVITVIN

WHITE WINE

Husets hvitvin House white wine	15cl: 92,-	75cl: 450,-
Höpler Grüner Veltliner Burgenland, Østerrike	15cl: 99,-	75cl: 490,-
Charles Smith Kung Fu Girl Riesling California, USA	15cl: 109,-	75cl: 525,-
Chablis Domaine des Malandes Chablis, Frankrike	15cl: 115,-	75cl: 545,-
Zonnebloem Chardonnay Western Cape, Sør Afrika	75cl: 455,-	
Roblin Sancerre Ammonites Loire, Frankrike	75cl: 625,-	
Chablis Domaine des Malandes Grand Cru Les Clos Chablis, Frankrike	75cl: 985,-	

* Alle våre viner inneholder sulfitt / All our wines contain sulfite

Flaskeøl

BOTTLED BEER

Sol 4,5% 33 cl Bygg	86,-
Peroni 4,5% 33cl Bygg	86,-
Sør Glutenfri 4,7% 33 cl	86,-
Birra Moretti 4,7% 33 cl Bygg	86,-
Budweiser Budvar 4,7% 33 cl Bygg	86,-
Little Norway Pale Lager 4,5% 33 cl Bygg	86,-
Amundsen Lorita Passionfruit IPA 4,7% 33 cl Bygg	86,-
Amundsen Everyday Hero New World IPA 4,7% 33 cl Bygg	86,-
Amundsen Lush Raspberry & Lime 4,7% 33 cl Bygg	115,-
Ægir Dag Sitrus Pale Ale 4,7% 33 cl Bygg	98,-
Ægir Rallar Amber Ale 4,7% 33 cl Bygg	98,-
Newcastle Brown Ale 4,5% 33 cl Bygg	86,-
Nøgne Ø Blonde 4,5% 33 cl Bygg & hvete	98,-
Nøgne Ø Asian Pale Ale 4,5% 33 cl Bygg & hvete	98,-
Brewdog Vagabond Glutenfree Pale Ale 4,5% 33 cl	108,-
Leffe Blonde 6,6% 33 cl Bygg	114,-
Paulaner Kristall 5,2% 50 cl Bygg & hvete	132,-
Kronenbourg 1664 Blanc 5,0% 33 cl Hvete	98,-
Bulmers - Red Berries & Lime / Pear 4,5% 45 cl Sulfit	106,-
Crabbies Ginger Beer 4,0% 33 cl Sulfit	99,-

* Spør din servitør om du ønsker se vår komplette ølmeny eller oversikt over allergener
/ Ask your waiter if you want to see our complete beer selection or list of allergenes

HOMAN
= BISTRO & BAR =