

# NORDRE

## MATBAR

PIZZA		STORT MÅLTID		DRIKKEFORSLAG:	
<b>RØD MED MOZZARELLA</b>					
<b>N'Duja</b> N'Duja fra Edizioni F'ranchi, rødlok og bakt paprika 1, 7, 13, 15	<b>290</b>	Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Budweiser Budvar	199 99		
<b>Hoggorm</b> Tørrhengt bacon, ananas 1, 7, 13, 15	<b>275</b>	De Martino Organic Cabernet Sauvignon Brooklyn East IPA	132 99		
<b>Pronto</b> Vetricina, Anfosso oliven, hvitløk og jalapeno 1, 7, 13, 15	<b>275</b>	Allegrini Valpolicella Classico Peroni	128 99		
<b>Rosa og Benoni</b> Parmaskinke, bønner og hvitløk 1, 7, 13, 15	<b>285</b>	Carusin Barbera d'Alba Asinoi Stella Artois	125 99		
<b>MED CHILI OG MOZZARELLA</b> STORT MÅLTID					
<b>Mexico</b> Chili Con Craig, jalapeno, mais chips toppet med isbergsalat, Pico de Gallo, Meksikansk Crema og guacamole 1, 7, 13, 15	<b>275</b>	A.A. Badenhorst Secateurs Red Corona Extra Ojo De Tigre Mezcal Espadin Tobol	155 99 123		
<b>Mexico Vegetar</b> Chili Sin Carne, jalapeno, mais chips toppet med isbergsalat, Pico de Gallo, Mexican Crema og guacamole 1, 7, 13, 15	<b>275</b>				
<b>HVIT MED MOZZARELLA</b> STORT MÅLTID					
<b>Parma</b> Parmaskinke og sopp 1, 7, 13, 15	<b>275</b>	Selvapiana Chianti Rufina Kronenburg 1664 Blanc	155 99		
<b>Kylling</b> Kyllingbryst, bakt paprika, ananas 1, 7, 13, 15	<b>250</b>				

SJØMAT				DRIKKEFORSLAG:	
<b>ØSTERS</b> forutsetter tilgang på østers	1 stk	3 stk	6 stk		
Naturell med sitron 14 LITE MÅLTID	<b>69</b>	<b>179</b>	<b>350</b>	Patos Cuvée Brut Nature Sondre Lerche	185
Hotsaus og lime 14 LITE MÅLTID	<b>69</b>	<b>179</b>	<b>350</b>	Patrón Reposado	144
<b>BLÅSKJELL</b> Hvitvinsdampet med chili og hvitløk, servert med godt brød 1,2,13,15	<b>185</b>	MIDDELS MÅLTID		Simpsons Gravel Castle Chardonnay 2022	189
<b>VILLREKER</b> Servert med godt brød 1,2,15	<b>200</b>	MIDDELS MÅLTID		Meinklang Grüner Veltliner Heideboden	120
<b>ANSJOS I TINN</b> Servert med grillet brød 1,4,15	<b>150</b>	LITE MÅLTID		Meinklang Mulatschak	140

SUPPE		DRIKKEFORSLAG:	
<b>Løksuppe</b> Vår versjon av den franske klassikeren med jalapeno 1,7,15	<b>150</b>	Wittman estate Riesling Trocken San Miguel Fresca	159 99
MIDDELS MÅLTID			

SALAT		DRIKKEFORSLAG:	
<b>Kylling</b> Kyllingbryst og tørrhengt bacon, servert med grillet brød 1,7,15	<b>195</b>	Meinklang Mulatschak Lucky Buddha	120 99
MIDDELS MÅLTID			
<b>Villreke</b> Med Pico de Gallo og Salsa Verde, servert med grillet brød 1, 2, 4, 7, 15	<b>215</b>	Simpsons Gravel Castle Chardonnay 2022 Stella Artois	189 99
MIDDELS MÅLTID			

TILBEHØR	
Hvitløksbrød 1,15	40
Hvitløksbrød gratinert med ost 1,7,15	50
Gordal oliven	40
Sidesalat med vinagrette	40
Pico de Gallo	30
Guacamole	30
Salsa Verde	30
Meksikansk Crema 7	30

BARNEMENY	
<b>Nachos</b> med Meksikansk Crema 7	<b>100</b> LITE MÅLTID
<b>Taco</b> Serveres med salat, ost og Meksikansk Crema 7	<b>75</b> pr stk LITE MÅLTID
<b>Quesadillas med kylling</b> Salat og ost 7, 15	<b>125</b> LITE MÅLTID

Allergener: Gluten 1, Skalldyr 2, Egg 3, Fisk 4, Peanøtter 5, Soya 6, Laktose 7, Nøtter 8, Selleri 9, Sennep 10, Sesam 11, Lupin 12, Sulfitt 13, Bløtdyr 14, Hvetemel 15
--

DESSERT		DRIKKEFORSLAG	
<b>Margarita Cheesecake Mousse</b> 7,15	<b>139</b>	Kracher Cuveé Berenauslese	180
LITE MÅLTID			
<b>Chili sjokolade Bruleé</b> 3,7	<b>139</b>	Kracher Zweigelt Berenauslese	190
LITE MÅLTID			
<b>Lime sorbet</b> 3,7	<b>125</b>		
LITE MÅLTID			

MEKSIKANSK		DRIKKEFORSLAG:	
<b>MAISCHIPS OG DIPP</b>	<b>70</b>	Meinklang Burgenland Red	120
Velg mellom disse: Pico de Gallo Guacamole Meksikansk Crema	7	Sol	99
	LITEN MÅLTID		
<b>NACHOS</b>		LITEN	STOR
Tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeno og Meksikansk Crema, gratinert med ost	<b>169</b> <b>325</b>	A.A. Badenhorst Secateurs Red	155
1		Sol	99
<b>QUESADILLAS</b> serveres med ost, Rajas, Pico de Gallo, Guacamole og Meksikansk Crema			
<b>Vegetar</b>	<b>150</b>	Simpsons Gravel Castle Chardonnay 2022	189
7,15	MIDDELS MÅLTID	KALD Meksikansk Lager Lite	99
<b>Kylling</b>	<b>175</b>	Simpsons Gravel Castle Chardonnay 2022	189
7,15	MIDDELS MÅLTID	KALD Meksikansk Lager Lite	99
<b>Pulled Pork</b>	<b>185</b>	Allegrini Valpolicella Classico	128
7,15	MIDDELS MÅLTID	Peroni	99
<b>Okse</b>	<b>195</b>	Shug Sonoma Pinot Noir	199
2,7,15	MIDDELS MÅLTID	Brooklyn Lager	99
<b>Villreker</b>	<b>195</b>	Wittman estate Riesling Trocken	136
2,7,15	MIDDELS MÅLTID	Peroni	99
<b>CHILI</b>			
<b>Chili con Craig</b>	<b>225</b>	Shug Sonoma Pinot Noir	199
Chilibowl servert med maischips, lime og Meksikansk Crema		Brooklyn Lager	99
7	MIDDELS MÅLTID		
<b>Chili con Craig</b>	<b>310</b>	Seghesio Sonoma Zinfandel 2021	199
Chili servert med bønner, ris, Meksikansk Crema og Tortillas		Budweiser Budvar	99
7, 15	STORT MÅLTID		
<b>Chili sin Carne</b>	<b>185</b>	Allegrini Valpolicella Classico	128
Vegetar Chilibowl servert med maischips, lime og Meksikansk Crema		Peroni	99
7	MIDDELS MÅLTID		
<b>Chili sin Carne</b>	<b>245</b>	Allegrini Valpolicella Classico	128
Vegetar Chili servert med bønner, ris, Meksikansk Crema og Tortillas		Sol	99
7,15	STORT MÅLTID		
<b>BURRITO</b>			
<b>Chili</b>	<b>175</b>	Seghesio Sonoma Zinfandel 2021	199
Bønner, ris og maischips. Servert med Pico de Gallo og Meksikansk Crema		Sol	99
7,15	MIDDELS MÅLTID		
<b>Vegetar chili</b>	<b>175</b>	Seghesio Sonoma Zinfandel 2021	199
Salat, bønner, ris og maischips. Servert med Pico de Gallo, Guacamole og Meksikansk Crema		Sol	99
7, 15	MIDDELS MÅLTID		
<b>Burrito</b>	<b>175</b>	Seghesio Sonoma Zinfandel 2021	199
Kylling og tørrsaltet bacon, Pico de Gallo, salat, servert med Guacamole og Meksikansk Crema		Sol	99
7,15	MIDDELS MÅLTID		

TACO	LITEN	MIDDELS		
<b>Pulled Pork</b>	2 stk	4 stk	Allegrini Valpolicella Classico	128
Pulled Pork, salat, ost, jalapeno, Pico de Gallo og Meksikansk Crema			Peroni	99
7	<b>150</b>	<b>275</b>		

SIZZELING FAJITAS				
serveres med ris, bønner, Rajas, tortillas, Pico de Gallo, Guacamole og Meksikansk Crema				
<b>Ytrefilet av okse</b>	<b>395</b>	Shug Sonoma Pinot Noir	199	
7,15	STORT MÅLTID	Sol	99	
<b>Kylling</b>	<b>350</b>	Selvapiana Chianti Rufina	155	
7,15	STORT MÅLTID	KALD Meksikansk Lager Lite	99	
<b>Villreker</b>	<b>395</b>	Wittman estate Riesling Trocken	159	
7,15	STORT MÅLTID	Corona Extra	99	

“NORDBOK”	
<b>NORDRE</b> navnet referer til nordre Torvhall trapp som er lokasjonen.	<b>MEKSIKANSK CREMA</b> rømme med lime og salt.
<b>N'DUJA</b> uttales “ndoia” er laget av svinefett, urter og chili fra Calabria, Ndujas opprinnelse er en Calabresisk spesialitet og man antar at den først ble laget i byen Tropea. Kjøttet males sammen med små pepperoncino “grisetryne-chili”.	<b>GODT BRØD</b> Håkon på bakeriet lager vårt eget brød med utgangspunkt i pizzadeigen. Ingen tilsetningsstoffer og uten gjær.
<b>HOGGORM</b> er den punkete lillesøsteren til Michelin restauranten Lysverket i Bergen, her serverer Haatuft NY style pizza og naturvin. Bacon og ananas er deres bestselger.	<b>PICO DE GALLO</b> Meksikansk salsa, med ingredienser samme farge som det Meksikanske flagget.
<b>SALAME VETRICINA</b> opprinnelse i Abruzzo, svinepølse med chili, litt hot.	<b>GUACAMOLE</b> fra det Meksikanske kjøkken. Kald saus/ dipp laget på avokado.
<b>ANFOSSO OLIVEN</b> Olivenolje lagd på et blend av oliven fra Toscana og nordlige Italia. Produseres av første pressingen.	<b>CHILAQUILES SAUCE</b> Meksikansk rød tomat salsa, oppskrift fra Craig med røkt chipotle chili.
<b>ROSA OG BENONI</b> , restauranthus på Frydenlund på 80– 90 tallet. Bjørnar Elstad var i mange år barsjef/ DJ her. Vår versjon av en berømt pizza de serverte.	<b>SALSA VERDE</b> grønn urtesaus på olivinolje med grønn tomatillo.
<b>KIMCHI</b> Koreas nasjonalrett, består av fermenterte grønnsaker.	<b>RAJAS</b> oppskrift fra Craig: løk, paprika, jalapeno og oregano. Denne kommer sautert.
<b>GOCHUJANG</b> fermentert pepperpasta fra Korea, rød chili, ris, fermenterte soyabønner.	<b>CHILI CON CRAIG</b> Craig Neil Storm Whitson (grillkongen) fra Oklahoma og Stavanger sin forbedrede oppskrift på Chili.
<b>HOTSAUS</b> røkt chipotle saus fra produsenten El Yucateco, den mest solgte Hotsauce serien i USA.	<b>SIZZELING FAJITAS</b> serveres på en varm jernpanne. Marinaden stammer fra en gammel oppskrift fra Norges første meksikanske restaurant, Harry Pepper (The Telephone Man), som åpnet i Stavanger 1986. Craig var med å starte denne. Harry Pepper lever fortsatt i beste velgående og Sizzeling Fajitas er fortsatt på menyen.
<b>ANSJOS I TINN</b> Filetti di Alici olio d’oliva Armatore håndsorterer ansjosen som skal få æren av å havne i bedriftens bokser. Fisken legges med salt i kastanje fat og modnes i ca 8 måneder. Deretter hånd renses og fileteres de og legges på boks med olivenolje.	Allergener: Gluten 1, Skalldyr 2, Egg 3, Fisk 4, Peanøtter 5, Soya 6, Laktose 7, Nøtter 8, Selleri 9, Sennep 10, Sesam 11, Lupin 12, Sulfitt 13, Bløtdyr 14, Hvetemel 15

**NORDRE**  
MATBAR