

NORDRE

MATBAR

FORRETT

Østers	1 stk. 69
Naturell med sitron 14	3 stk 179
	6 stk 350
Østers	1 stk. 69
Hotsaus og lime 14	3 stk 179
	6 stk 350

Karamelisert kamskjell	195
Ananassalsa, guacamole, salat, habanero glaze og maistortilla 10,14	

Hummer Bisque	225
Vår versjon av kanskje verdens beste suppe, servert med grillet brød 2,7,15	

Villreker	250
Serveres med godt brød 7,2,15	

Ansjos i tinn	150
Serveres med grillet, godt brød 1,4,15	

Maischips og dip	100
Velg mellom: Pico de Gallo, guacamole, meksikansk crema 7	

Nachos (Passer til 2 pers)	199
Tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeño og meksikansk crema, gratineres med ost 7	

Taco	99
1 stk. med pulled pork, salat, ost, jalapeño, Pico de Gallo og meksikansk crema 7	

HOVEDRETT

Dagens fisk	250-350
Servitøren forteller hva dagens fangst er	

Bakt laks	350
Sennep peppersaus, sauterte grønnsaker og gratinert potetmos 4,7,10	

Peppersteik	450
200 gr indrefilét av okse, peppersaus, sopp, småløk, broccolini og bakt potet 7	

Ytrefilét av lam	400
Sennep peppersaus, sauterte grønnsaker og gratinert potetmos 7	

Nachos (Passer til 2 pers)	350
Tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeño og meksikansk crema, gratineres med ost 7	

Taco	295
4 stk. med pulled pork, salat, ost, jalapeño, Pico de Gallo og meksikansk crema 7	

Burrito	225
Kylling og tørrsaltet bacon. Hvetetortilla med chilidressing. Pico de Gallo, guacamole, ris, meksikansk crema, salat 1,4,15	

Drikkeforslag

Allochery Perseval Trad Bdn Brut, Chanpagne, Frankrike	200
--	-----

Patrón Reposado	144
-----------------	-----

Cossetània Cava Brut Nature, Catalonia, Spania	134
--	-----

Allochery Perseval Trad Bdn Brut	200
Champagne, Frenkrike	

Meinklang	
Mulatschak	140

Meinklang	
Burgenland red	130
Sol	99

Vinã Albizu Caminante	
Tempranillo	125
Corona	99

Seghesio Sonoma	
Zinfandel 2021	182
Guinnes	135

Allegrini	
Valpolicella	155
Brooklyn Lager	137

Drikkeforslag

Simpson Gravel Castle	
Chardonnay	182
Brooklyn Lager	137

Seghesio Sonoma	
Zinfandel	182
Brooklyn Lager	137

Kara-Tara Pinot Noir	158
KALD Mexicansk Lager Lite	99

Vinã Albizu Caminante	
Tempranillo	125
Corona	99

Allegrini	
Valpolicella	155
Brooklyn Lager	137

Seghesio Sonoma	
Zinfandel 2021	155
Frydenlund Juicy IPA	139

Vår bestselger

SIZZELING FAJITAS

serveres med ris, bønner, Rajas, tortillas, Pico de Gallo, guacamole og meksikansk crema

Ytrefilét av okse	410
7,15	

Kylling	350
7,15	

Villreker	395
7,15	

QUESADILLAS

serveres med ost, Rajas, Pico de Gallo, guacamole og meksikansk crema

Vegetar	150
7,15	

Villreker	195
2,7,15	

Kylling	175
7,15	

Pulled Pork	185
7,15	

Okse	195
7,15	

DESSERT

Pasjonsfrukt Panna cotta	145
7	

Chili sjokolade Bruleé	125
3,7	

Nordre lime pai	145
1,3,7,15	

TILBEHØR

Hvitløksbrød 7,15	40
-------------------	----

Hvitløksbrød gratinert med ost	50
7,15	

Gordal oliven	40
---------------	----

Sidesalat med vinaigrette 10	40
------------------------------	----

Pico de Gallo	30
---------------	----

Guacamole	30
-----------	----

Meksikansk crema 7	30
--------------------	----

Allergener: 1 Havregluten, 2 skalldyr, 3 egg, 4 fisk, 5 peanøtter, 6 soya, 7 laktose, 8 nøtter, 9 selleri, 10 sennep, 11 sesam, 12 lupin, 13 sulfitt, 14 bløtdyr, 15 hvetegluten

PIZZA

RØD saus MED SAN MARZANO
TOMATER OG MOZZARELLA

N'Duja 290
N'Duja fra Edizioni Franchi, rødløk og paprika 1,7,15

Parma 290
Parmaskinke, parmesan og ruccola med vinaigrette 1,7,10,15

Hoggorm 275
Tørrhengt bacon & ananas 1,7,15

Pronto 275
Ventricina, Anfosso oliven, hvitløk & jalapeño 1,7,15

Margerita 250
Tomat 1,15

HVIT saus OG MOZARELLA

Parma 290
Parmaskinke, parmesan, sopp, ruccola og vinaigrette 1,7,10,15

Drikkeforslag

Seghesio Sonoma
Zinfandel 2021 199
Brooklyn Lager 137

Allegrini Valpolicella
Classico 135
Kronenburg 1664 99

Kara-Tara Pinot Noir 158
Brooklyn East IPA 99

Seghesio Sonoma
Zinfandel 182
Brooklyn Lager 137

Meinklang Burgenland
Red 120
Sol 99

Les Vignes de Bila-Haut
Rouge, M.Chapoutier 155
Frydenlund Juicy IPA 139

BARNEMENY

Nachos 100
Med meksikansk crema 7

Taco 75
Serveres med salat, ost og meksikansk crema 7

Quesadilla 100
Med kylling, ost og salat 1,7

SALAT

Cæsar salat 225

Klassisk salat med kyllingbryst, hvitløkskrutonger, parmesan, tomat og Cæsardressing 3,4,7,10,15

Drikkeforslag

Chablis Jadot 189
Lucky Buddha 99

Allergener: 1 Havregluten, 2 skalldyr, 3 egg, 4 fisk, 5 peanøtter, 6 soya, 7 laktose, 8 nøtter, 9 selleri, 10 sennep, 11 sesam, 12 lupin, 13 sulfitt, 14 bløtdyr, 15 hvetegluten

NORDRE navnet referer til nordre Torvhall trapp som er vår lokasjon.

N'DUJA uttales "ndoaia" 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".

HOGGORM er den punkete lillesøsteren til Michelin restauranten Lysverket i Bergen, her serverer Haatuft NY style pizza og naturvin. Bacon og ananas er deres bestselger.

SALAME VETRICINA opprinnelse i Abruzzo, svinepølse med chili, litt hot.

ANFOSSO OLIVEN Olivenolje lagd på et blend av oliven fra Toscana og nordlige Italia. Produseres av første pressingen..

HOTSALUS røkt chipotle saus fra produsenten El Yucateco, den mest solgte Hotsauce serien i USA.

ANSJOS I TINN 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.

MEKSIKANSK CREMA rømme med lime og salt.

GODT BRØD Håkon på bakeriet lager vårt eget brød med utgangpunkt i pizzadeigen. Ingen tilsetningsstoffer og uten gjær.

PICO DE GALLO Meksikansk salsa, med ingredienser samme farge som det Meksikanske flagget.

GUACAMOLE fra det Meksikanske kjøkken. Kald saus/ dipp laget på avokado.

RAJAS oppskrift fra Craig: løk, paprika, jalapeno og oregano. Denne kommer sautert.

SIZZELING FAJITAS 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.