

# NORDRE

## MATBAR

### FORRETT

<b>Karamelisert kamskjell</b>	195
Ananassalsa, guacamole, salat, habanero glaze og maistortilla 10,14	
<b>Blåskjell</b>	185
Hvitvinsdampet med chili og hvitløk, godt brød 7,14,15	
<b>Villreker</b>	250
Serveres med godt brød 7,14,15	
<b>Ansjos i tinn</b>	150
Serveres med grillet, godt brød 1,4,15	
<b>Maischips og dip</b>	100
Velg mellom: Pico de Gallo, guacamole, meksikansk crema 7	
<b>Nachos</b>	169
Tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeño og meksikansk crema, gratineres med ost 7	
<b>Chili Con Craig</b>	200
Chilibowl servert med maischips, lime og meksikansk crema 7	
<b>Taco</b>	170
2 stk. med pulled pork, salat, ost, jalapeño, Pico de Gallo og meksikansk crema 7	

### HOVEDRETT MEXIKANSK

<b>Nachos</b>	325
Tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeño og meksikansk crema, gratineres med ost 7	
<b>Taco</b>	295
4 stk. med pulled pork, salat, ost, jalapeño, Pico de Gallo og meksikansk crema 1,4,15	
<b>Chili Con Craig</b>	310
Chilibowl servert med ris, bønner, maischips, lime og meksikansk crema 1,4,15	
<b>Chili Sin Carne</b>	245
Vegetar chili servert med bønner, ris, meksikansk crema og Tortillas 1,4,15	
<b>Burrito</b>	225
Kylling og tørrsaltet bacon. Servert med Pico de Gallo, guacamole, meksikansk crema, salat 1,4,15	
<b>Chili Burrito</b>	225
Bønner, ris og maischips. Servert med Pico de Gallo, guacamole og meksikansk crema 1,4,15	
<b>Vegetar Chili Burrito</b>	200
Bønner, ris og maischips. Servert med Pico de Gallo, guacamole og meksikansk crema 1,4,15	

### Drikkeforslag

Chablis Jadot	189
Simpsons Gravel CastleChardonney	189
Meinklang Grüner Veltliner	130
Meinklang Mulatschak	140
Meinklang Burgenland red Sol	130 99
Podere Montepulciano d'Abruzzo Corona	130 99
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Guinness	182 135
Allegrini Valpolicella Brooklyn Lager	155 137

### Drikkeforslag

Podere Montepulciano d'Abruzzo Corona	130 99
Allegrini Valpolicella Brooklyn Lager	155 137
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Guinness	155 135
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Guinness	155 135
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Frydenlund Juicy IPA	155 139
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Sol	155 99
Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 Sol	155 99

### 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**  
2,7,15

**Kylling** 175  
7,15

**Pulled Pork** 185  
7,15

**Okse** 195  
2,7,15

### MEKSIKANSK KOMBO min. 4 pers.

- Taco, parmaskinke, oliven og hvitløksbrød  
Schug Sonoma Pinot Noir Fl. 950

- Quesedilla kylling og fajitas okse  
Guinness 135

- Bønner, rajas, ris, Pico de Gallo, meksikansk crema og guacamole

- Chili brulée 545  
1,3,7,15

### DESSERT

**Margarita Cheesecake Mousse** 145  
1,7,15

**Chili sjokolade Bruleé** 125  
3,7

**Nordre lime pai** 145  
1,3,7,15

### Drikkeforslag

Kara-Tara Pinot Noir 158

Brooklyn Lager 137

Tedeschi Valpolicella Lucchine 134

KALD Mexicansk Lager Lite 99

Meinklang Grüner Veltliner Heideboden 130

Corona Extra 99

Chablis Jadot 189

Meinklang Burgenland Red 130

Kald Mexicansk Lager Lite 99

## 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

**Vegetar** 275  
Tomat, sopp, ananas & paprika 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

Podere Montepulciano d' Abruzzo 130  
Kronenburg 1664 99

Kara-Tara Pinot Noir 158  
Brooklyn East IPA 99

Seghesio Sonoma Zinfandel 182  
Brooklyn Lager 137

Tedeschi Valpolicella Lucchine 134  
Sol 99

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

## BARNEMENY

Nachos 100  
Med meksikansk crema 1,7

Taco 75  
Serveres med salat, ost og meksikansk crema 7

Quesadilla 100  
Med kylling, ost og salat 1,7

## SUPPE/SALAT

Løksuppe 150  
Vår versjon av den franske klassikeren, med jalapeño 1,7,15

Kyllingsalat 200  
Kyllingbryst og tørrhengt bacon med grillet brød 1,7,15

## Drikkeforslag

Simpsons Gravel Castle Chardonnay 189  
Brooklyn Lager 137  
Chablis Jadot 189  
Lucky Buddha 99

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

**N'DUJA** 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".

**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..

**HOTSAUS** 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 utgangspunkt i pizzadeigen. Ingen tilsetningsstoffer og uten gjær.

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

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

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

**CHILI CON CRAIG** Craig Neil Storm Whitson (grillkongen) fra Oklahoma og Stavanger sin forbedrede oppskrift på Chili.

**SIZZELING FAJITAS** serveres på en varm jernpanne. Marinaden stammer fra en gammel oppskrift fra Norges første meksicanske 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.

## TILBEHØR

Hvitløksbrød 7,15 40

Hvitløksbrød gratinert med ost 1,7,15 50

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

# NORDRE

## MATBAR

Ønsker du arrangementer, møter, aktiviteter kontakt Oliver på [hei@nordrematbar.no](mailto:hei@nordrematbar.no) du finner oss på SoMe og nettsiden vår [nordrematbar.no](http://nordrematbar.no)