



ETABLERT I 2024
Med smaker du kanskje
ikke har prøvd før

BAR & RESTAURANT MENY

BAR: 15:00 - 01:00

| KJØKKEN: 15:00 - 22:00

VELKOMMEN TIL NORDRE MATBAR

DRONNINGENS GATE 47, 8514 NARVIK

FOR RESERVASJONER, [NAVIGER TIL NORDREMATBAR.NO](https://nordrematbar.no)

FISK	BBQ
FISH & CHIPS 250 KR Vår egenproduserte fisk, servert med remulade, coleslaw, lime og fries Atma White, Thymiopoulos Vineyards 156 KR allergener: fisk, laktose, egg og hvetegluten BLACKENED LAKS MED LIME 275 KR senneps peppersaus, sauterte grønnsaker og bakt potet Fram Chardonnay 152 KR allergener: fisk, laktose, egg og hvetegluten ANSJOS I TINN 150 KR serveres med godt brød allergener: fisk og hvetegluten	BUFFALO WINGS LOLLIPOP 5 stk 10 stk 200/250 KR Vår egen BBQ-saus, blåmuggost-dip, coleslaw og fries Kara-Tara Pinot Noir 160 KR allergener: laktose BIFF 450 KR BABY BACK RIBS 375 KR KYLLINGBRYST 300 KR serveres med vår egen BBQ-saus, maiskolbe, coleslaw, bønner - velg mellom bakt potet eller fries Seghesio Sonoma Zinfandel 199 KR
BOWLS	BBQ SHARING minimum 4 personer 475 KR pr. person indrefilet av okse, baby back ribs og buffalo wings lollipop- serveres med vår egen BBQ-saus, maiskolbe, coleslaw, bønner og fries Seghesio Sonoma Zinfandel 199 KR allergener: laktose
MARINERT LAKS 175 KR allergener: fisk MARINERT KYLLING 175 KR VEGETAR 150 KR alle bowls serveres med ris, avokado, mango, agurk, sesongens grønnsaker og chimichurri	FRIES
HAMBURGER	FRIES 90 KR chili-ketchup, Hellmanns majones, Yellow Mustard allergener: soya og sennep DIRTY FRIES BACON 150 KR BBQ-saus, tørrhengt bacon og ostesaus allergener: laktose DIRTY FRIES MEX 150 KR pulled pork, jalapeño, Pico de Gallo, rømme og ostesaus allergener: laktose
OLD FASHIONED 295 KR salat, dressing, løk, tomat, sylteagurk og fries BACON CHEESE 325 KR salat, dressing, tørrhengt bacon, cheddar, tomat, sylteagurk og fries våre hamburgere lages av kvernet oksebryst og serveres i vår egen potato bun. allergener: laktose og hvetegluten	BIFF
SALAT	PEPPERSTEK 475 KR 180g indrefilet av okse, peppersaus, sauterte grønnsaker - velg mellom bakt potet eller fries Seghesio Sonoma Zinfandel 199 KR allergener: laktose INDREFILET 475 KR 180g indrefilet av okse, vår egen béarnaise, sauterte grønnsaker - velg mellom bakt potet eller fries Kara-Tara Pinot Noir 160 KR allergener: laktose og egg BIFFSLADDER klassiker med skrivefeil 325 KR 180g indrefilet av okse, vår egen béarnaise, sauterte grønnsaker - velg mellom bakt potet eller fries Les Vignes de Bila-Haut Rouge, M. Chapoutier 143 KR allergener: laktose og egg
CÆSARSALAT 275 KR klassisk salat med kyllingbryst, tørrhengt bacon, hvitløkskrutonger, parmesan, tomat og cæsardressing Chablis, Domaine Louis Moreau 156 KR allergener: egg, fisk, laktose, sennep og hvetegluten cæsarsalat 	

MEKSIKANSK	PIZZA
MAISCHIPS OG DIP 125 KR velg mellom: Pico de Gallo, guacamole og rømme allergener: laktose	rød saus med San Marzano-tomater og mozzarella 325 KR
TACO 1 stk 4 stk 100/300 KR med pulled pork, salat, ost, jalapeño, Pico de Gallo og rømme allergener: laktose	N'DUJA sterk 325 KR n'duja fra Edizioni Franchi, løk og paprika ☞ Seghesio Sonoma Zinfandel 2021 199 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
BURRITO 250 KR hvetetortilla med kylling, tørrsaltet bacon, chilibønner og ris - serveres med Pico de Gallo, guacamole, rømme og salat ☞ Xisto Ilimitado Tinto 2022 170 KR allergener: laktose og hvetegluten	PARMA 325 KR parmaskinke, parmesan og ruccola ☞ Les Vignes de Bila-Haut Rouge, M.Chapoutier 143 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
NACHOS 195 KR maischips, tacokjøtt, bønner, Pico de Gallo, jalapeño og ostesaus - serveres med rømme allergener: laktose	HOGGORM 300 KR tørrhengt bacon og ananas ☞ Kara-Tara Pinot Noir 160 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
sizzling fajitas 475 KR ☞ Les Vignes de Bila-Haut Rouge, M. Chapoutier 143 KR allergener: soya, laktose og hvetegluten	PRONTO 325 KR ventricina, oliven, hvitløk og jalapeño ☞ Xisto Ilimitado Tinto 2022 182 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
INDREFILET AV OKSE 375 KR ☞ Atma Red, Thymiopoulos Vineyards 135 KR allergener: soya, laktose og hvetegluten serveres med ris, bønner, Rajas, tortillas, Pico de Gallo, guacamole og rømme	MARGHERITA 250 KR ☞ Atma Red, Thymiopoulos 135 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
quesadillas 175 KR ☞ Atma White, Thymiopoulos 135 KR	hvit saus og mozzarella 300 KR ☞ Les Vignes de Bila-Haut Rouge, M. Chap. 155 KR allergener: havregluten, laktose og hvetegluten
VEGETAR 200 KR ☞ Atma Red, Thymiopoulos 135 KR	TILVALG 30 KR
KYLLING 220 KR ☞ Kara-Tara Pinot Noir 160 KR	GODT BRØD 40 KR allergener: hvetegluten
PULLED PORK 240 KR ☞ Xisto Ilimitado Tinto 170 KR serveres med salat, Pico de Gallo, guacamole og rømme allergener: laktose og hvetegluten	GORDAL OLIVEN 40 KR
OKSE 30 KR ☞ Xisto Ilimitado Tinto 170 KR	SIDESALAT MED VINAIGRETTE 30 KR allergener: sennep
sizzling fajitas 30 KR ☞ Xisto Ilimitado Tinto 170 KR	PICO DE GALLO 30 KR
 30 KR	GUACAMOLE 30 KR
	RØMME 30 KR allergener: laktose
	AIOLI 40 KR allergener: egg og laktose
	HVITLØKSBRØD 40 KR allergener: laktose og hvetegluten

BARNEMENY

NACHOS100 KR

maischips, tacokjøtt og ostesaus - serveres med rømme
allergener: laktose

QUESADILLA KYLLING100 KR

hvetetortilla m/kylling, ost og salat - serveres med rømme
allergener: laktose og hvetegluten

PIZZA200 KR

tomatsaus, mozzarella og skinke
allergener: havregluten, hvetegluten og laktose

FISH & CHIPS100 KR

vår egenproduserte fisk - serveres med fries
allergener: fisk, laktose og hvetegluten

NORDBOKA

Nordre — Navnet viser til Nordre Torvhall-trapp, som er lokasjonen vår.

Lollipop Wings — En populær måte å tilberede kyllingvinger på. Kjøttet skjæres løs og skyves ned mot den ene enden av beinet, slik at vingen ligner en klubbe. Det gir et renere bein å holde i, og mindre kliss på fingrene.

Chimichurri — En ukokt saus med opprinnelse fra Latin-Amerika. Den finnes både i grønne og røde varianter.

Blackened — En pikant krydderblanding inspirert av det kreolske og karibiske kjøkken. Den brukes ofte til tørrsteking eller grilling av fisk, kylling og svinekjøtt. Ved tilberedning på høy varme får krydderet en karakteristisk mørk skorpe, derav navnet «blackened».

Coleslaw — Delikatessens versjon av kålsalat, laget med gulrot, hvitløk og eple.

Fries — Fries produsert av Delikatessen for oss. Potetene kuttes, kokes og friteres to ganger.

Baby Back Ribs — Langtidskokte spareribs fra Delikatessen, som glazes og grilles hos oss.

Fish & Chips — Produsert av Delikatessen. Vi bruker torsk og en ølbasert røre. Fisken friteres to ganger. Remuladen kommer også fra Delikatessen.

Nduja — Uttales «ndoia». Nduja er en sterk, smørbar svinepølse fra Calabria i Sør-Italia, laget av svinefett, urter og chili. Den regnes som en calabresisk spesialitet og antas å ha opphav fra området rundt Tropea. Kjøttet males sammen med små pepperoncino, også kalt «grisetryne-chili».

Hoggorm — Den punkete lillesøsteren til Michelin-restauranten Lysverket i Bergen. Hos Hoggorm serverer Christopher Haatuft New York-style pizza og naturvin. Bacon og ananas er deres bestselger.

Salame Ventricina — En svinepølse med opprinnelse fra Abruzzo i Italia. Smaksatt med chili og har litt varme.

Anfosso-oliven — Olivenolje laget på en blanding av oliven fra Toscana og Nord-Italia. Produsert av første pressing.

Ansjos i tinn — Filetti di Alici in olio d'oliva — ansjosfileter i olivenolje.

Armatore-ansjos — Armatore håndsorterer ansjosen som brukes i boksene deres. Fisken legges med salt i kastanjefat og modnes i cirka åtte måneder. Deretter renses og fileteres den for hånd før den legges på boks med olivenolje.

Anfosso olivenolje — Extra virgin olivenolje fra Liguria, laget på Taggiasca-oliven.

Godt brød — Håkon på bakeriet lager vårt eget brød med utgangspunkt i pizzadeigen. Brødet er uten tilsetningsstoffer og uten gjær.

Pico de Gallo — En meksikansk salsa med ingredienser i de samme fargene som det meksikanske flagget.

Guacamole — En kald saus eller dip fra det meksikanske kjøkken, laget med avokado.

Craig Niel Storm Whitson (grillkongen) fra Oklahoma og Stavanger står bak mange av våre oppskrifter, sjekk ut kokebøkene hans

Rajas — Oppskrift fra Craig: løk, paprika, jalapeño og oregano. Serveres sautert.

Sizzling Fajitas — Protein, rajas og bønner serveres på en varm jernpanne. Kjøttet marineres i en gammel marinade fra Harry Pepper The Telephone Man, Norges første meksikanske restaurant, som åpnet i Stavanger i 1986. Craig var med på å starte restauranten. Harry Pepper lever fortsatt i beste velgående, og Sizzling Fajitas står fortsatt på menyen. t