

Sofias klassiske retter!

Forretter/Snacks

SOFIAS HJEMMELAGDE SUPPE 95,-
Serveres med grillet ciabatta

NACHOCHIPS MED DIPP 69,-
Serveres med rømme & salsa

CIABATTA MED AIOLI 59,-

Fra grillen

JIM'S BURGER 205,-

180g storfekjøtt, ost, tomatvinaigrette, rømme, pesto, balsamico & friterte amadinepoteter med sweet chili

Øl anbefaling: **AUDHUMLA, PALE ALE**

SOFIA'S BBQ BURGER 225,-

180g storfekjøtt, cheddarost, bacon, hjemmelaget bbq-saus, chipotle aioli, coleslaw, rødløk, balsamico & friterte amadinepoteter

Øl anbefaling: **INDIAN PALE ALE, LARVIK**

CLUB SANDWICH 205,-

Kyllingfilet, bacon, tomatvinaigrette, rømme, pesto, balsamico & friterte amadinepoteter med sweet chili

Øl anbefaling: **AUDHUMLA, PALE ALE**

Alle burgere serveres medium stekt.

Sandwicher

Alle sandwicher serveres på hjemmebakket ciabatta sammen med frisk salat, agurk, tomat, rødløk, tomatvinaigrette, pesto og balsamico.

GRATINERT CHEVRE 189,-
Med fransk salami & honningristede nøtter

Øl anbefaling: **VETTE, KVEITEØL**

BRIE OG BACON 189,-
Med honningristede nøtter

Øl anbefaling: **HAANDWIT 0,5l**

MARINERTE REKER 189,-
Reker & krepsehaler i majones & rømme

Øl anbefaling: **ARDENNE, BLOND BELGISK SEISON**

KYLLINGSALAT 199,-
Kyllingfilet, bacon, hjemmelaget aioli, salat, agurk, tomat, rødløk, krutonger, parmesanost, balsamico & ristede pinjekjerner

Øl anbefaling: **HUMLESUS, APA**

SOFIAS HJEMMELAGDE SUPPE 159,-
Serveres med grillet ciabatta

TAPASTALLERKEN 275,-

To forskjellige oster & spekemat med forskjellig tilbehør & grillet ciabatta

Øl anbefaling: **FYR OG FLAMME, IPA**

Sesongens nyheter!

Forretter

FJELLØRRET SYMFONI 115,-

Eple gravet, fururøkt & syltet i einebær og akevitt serveres med sellerirotpure, jordkokkpure & tyttebærsalsa

Øl anbefaling: **ARDENNE, BLOND BELGISK SEISON**

GRAVET LOKAL ELG 129,-

Serveres med syltede kantareller, lun pasternakkpure & tyttebærsalsa

Øl anbefaling: **ARDENNE, BLOND BELGISK SEISON**

KREMET FISKESUPPE 110,-

Serveres med blåskjell, ørret & brød

Øl anbefaling: **VETTE, KVEITEØL**

Fra grillen

JÆGERENS VILTBURGER 229,-

160g viltkjøtt, serveres med plomme, aprikos, svsker & rosin kompott, revet brunost, tyttebærsalsa, rødløk & friterte amadinepoteter

Øl anbefaling: **KLABAUTERMANN, TYSK IPA**

Vegetariskeretter

FISKEBURGER MED CHILI, SITRONGRESS & INGEFÆR 195,-

Serveres med agurk & koriander dressing, tomatvinaigrette, rødløk & friterte amadinepoteter. Øl anbefaling: **ALE, LARVIK**

SHIITAKE & OYSTERSOPP BURGER 185,-

Serveres med chevrekrem, syltet rødløk & friterte amadinepoteter

Øl anbefaling: **GYGR, AMBER ALE**

SEITANSALAT 185,-

Vegansk protein, salat, agurk, tomat, rødløk, balsamico, ristede pinjekjerner, aprikos, plomme & rosin kompott

Øl anbefaling: **ALE, LARVIK**

DAGENS PASTA 189,-

Serveres med brød

KREMET FISKESUPPE (stor) 195,-

Serveres med blåskjell, ørret & brød

Øl anbefaling: **ARDENNE, BLOND BELGISK SEISON**

RØYKET HJORT 149,-

Serveres med rugbrød, chevrekrem, tyttebærsalsa & syltede kantareller

Øl anbefaling: **NORWEGIAN WOOD**

Hovedretter

PANNESTEKT FJELLØRRET 279,-

Serveres med smørsaus smaksatt med havtorn, fylt potet smaksatt med urter, creme fresh & sesongens grønnsaker

Øl anbefaling: **ARDENNE, BLOND BELGISK SEISON**

GRILLET INDREFILET AV OKSE 349,-

Serveres med whiskey & pepper saus, sesongens grønnsaker & potet kake smaksatt med hvitløk & timian

Øl anbefaling: **FLYSTRIPA, IPA**

LAMME FILET 339,-

Serveres med provencal saus smaksatt med einebær, sesongens grønnsaker & potetkake med hvitløk & timian

Tre retters meny

475,-

SOFIAS HJEMMELAGDE SUPPE – liten

GRILLET INDREFILÈT AV OKSE

HALV LUN BROWNIE med vaniljeis
& KAFFE

Barnemeny

BARNESANDWICH 65,-

Ciabatta med ost & skinke

PØLSE & POMMES FRITES 89,-

En favoritt hos barna

BARNEBURGER 99,-

120g storfekjøtt, grillet ciabatta, ost,
agurk & pommes frites
Serveres godt stekt

PASTA BOLOGNESE 99,-

Dessert

DAGENSPANACOTTA 99,-

LUN BROWNIE med vaniljeis 64,-

GULROTKAKE 54,-

DAGENS KAKE (se kakedisken) 54,-

SUNDAE Vaniljeis, sjokoladesaus
og krem 69,-

OSTETALLERKEN 139,-

Tre lokale oster serveres
med marmelade

Varm drikke

Presskannekaffe

Liten 1-2 kopper 40,-

Medium 4 kopper 95,-

Stor 8 kopper 175,-

Espresso 34,-

Dobl. Espresso 36,-

Cappuccino 42,-

Caffè Latte 44,-

Liten Caffè Latte 38,-

Caffè Mocca 47,-

Macchiato 40,-

Americano 38,-

Cortado 42,-

Iskaffe 47,-

Varm Kakao 39,-

-Krem +5,-

-Sirup +5,-

Te 32,-

Chai Latte 44,-

Iste 59,-

Kaffe drinker

Irish Coffee 118,-

Whiskey, kaffe, sukker & krem

Lumumba 118,-

Cognac, kakao & krem

Kaffe Baileys 99,-

Likører

Baileys	86,-
Cointreau	89,-
Kahlua	86,-

Cognac

Braastad VSOP	99,-
Braastad X.O.	109,-

Whiskey

Bushmills Irish Whiskey	79,-
Glenfiddich Single malt, 12 Y.O	89,-
Laphroaig Single malt, Islay	105,-
Laugavulin 16Y, Single malt, Islay	129,-

Armagnac

Dom Chiroulet 15 år	99,-
---------------------	------

Calvados

Eplebrennevin, Egge gård	109,-
--------------------------	-------

Grappa

Nibbio, Distillerie Berta	115,-
---------------------------	-------

Sofias
Café & Bar



Sofias Café & Bar