

# Sofias

## Café & Bar

### ÅPNINGSTID:

Alle dager fra kl. 12.00 - 22.00



---

### FORHÅNDSVANER FOR Å FOREBYGGE SMITTE:

---

- ✓ Vask hendene grundig og godt før og etter du spiser/drikker.
- ✓ Hold 1 meter avstand fra andre.
- ✓ Hånddesinfeksjon finnes både inne, ute og på toalettene.
- ✓ Vis hensyn.
- ✓ Host i albukroken om du ikke har med deg lommetørkle.

# MENY - Sofia's klassiske retter

## FORRETT/SNACKS

**Ciabatta med aioli** 59,-

*Allergener: gluten (hvete), egg*

**Gratinert nachochips med dipp** 109,-

*Serveres med rømme og salsa*

*Allergener: melk*

## SANDWICHER

*Alle sandwicher serveres på hjemmebak  
ciabatta sammen med frisk salat, agurk, tomat,  
rødløk, tomatvinaigrette, pesto og balsamico. Kan  
også serveres med glutenfritt brød eller rugbrød.*

**Gratinert chevre** 189,-

*Med fransk salami og honningristede nøtter*

*Øl-anbefaling: Vette, Kveiteøl*

*Allergener: gluten (hvete), melk, nøtter (cashew, pinjekjerner,  
hasselnøtt, mandler, valnøtt), sulfitt*

**Brie og bacon** 189,-

*Med honningristede nøtter*

*Øl-anbefaling: Haandwit, Belgisk hveteøl*

*Allergener: gluten (hvete), melk, nøtter (cashew, pinjekjerner,  
hasselnøtt, mandler, valnøtt), sulfitt*

**Marinerte reker** 189,-

*Reker og krepsehale i majones og rømme*

*Øl-anbefaling: Ardenne Blond Belgian Saison*

*Allergener: gluten (hvete), melk, skalldyr, nøtter (cashew,  
pinjekjerner), sulfitt*

**Club sandwich** 205,-

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

*Øl-anbefaling: Humlesus*

*Allergener: gluten (hvete), melk, nøtter (cashew,  
pinjekjerner), sulfitt*

## VEGETAR

**Risotto** 225,-

*Serveres med erter, trøffelolje  
og pastinakkchips*

*Allergener: sulfitt*

## SALAT

**Kyllingsalat** 199,-

*Kyllingfilet, bacon, hjemmelaget aioli,  
salat, agurk, tomat, rødløk, krutonger,  
parmesanost, balsamico og ristede pinjekjerner*

*Øl-anbefaling: Humlesus*

*Allergener: gluten (hvete), egg, melk, nøtter (pinjekjerner),  
sulfitt*

**Salat med Bardølas hjemmerøkte laks** 175,-

*Bardølas egen røkte laks, salat, agurk,  
rødløk, cherrytomater og sennep vinaigrette*

*Allergener: sulfitt, fisk, egg og sennep.*

## STORE SMÅRETTER

**Dagens pasta** 189,-

*Serveres med brød*

*Allergener: gluten (hvete) spør din servitør*

**Sofia's hjemmelagde suppe** 189,-

*Serveres med brød*

*Allergener: spør din servitør*

## FRA GRILLEN

*Alle burgere serveres medium stekt.*

**Jim's burger** 205,-

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

*Øl-anbefaling: Fyr og Flamme IPA*

*Allergener: gluten (hvete), melk, nøtter (cashew,  
pinjekjerner), sulfitt*

**Sofia's BBQ burger** 225,-

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

*Øl-anbefaling: Fyr og Flamme IPA*

*Allergener: gluten (hvete), melk, nøtter (cashew,  
pinjekjerner), sulfitt, sennep, soya*

**Lammeburger** 209,-

*180g lammekjøtt, serveres med rødløk  
marmelade, kubbeost fra Rueslåtten Ysteri  
og friterte amandine poteter*

*Allergener: gluten (hvete) og melk*

# MENY

## HOVEDRETTER

**Pannestekt fjellørret** 285,-

*Serveres med lun potetsalat og cherrytomat salsa*

*Allergener: fisk*

**Grillet indrefilet av okse** 349,-

*Serveres med ramsløk potetpure, sauterte grønnsaker og rødvinssjy*

*Allergener: sulfitt, melk*

### TRE RETTERS MENY

- Hjemmelagde suppe – liten
- Grillet indrefilet av okse
- Lun Brownie med vaniljeis

495,-

## BARNEMENY

**Barnesandwich** 65,-

*Ciabatta med ost og skinke*

*Allergener: gluten (hvete), melk*

**Pølse & pommes frites** 89,-

*En favoritt hos barna*

*Allergener: melk*

**Barneburger** 99,-

*120g storfekjøtt, grillet ciabatta, ost, agurk og pommes frites*

*Serveres godt stekt*

*Allergener: gluten (hvete), melk*

**Pasta Bolognese** 99,-

*Allergener: gluten (hvete)*

## DESSERT

**Lun Brownies** 69,-

*med vaniljeis*

*Allergener: gluten (hvete), egg, melk*

**Gulrotkake** 62,-

*Allergener: gluten (hvete), egg, melk*

**Dagens kake** 62,-

*(Se kakedisken)*

**Sundae** 54,-

*Vaniljeis, sjokoladesaus og krem*

*Allergener: egg, melk*

## KAFFE & TE

### Presskannekaffe

*Liten* 1-2 kopper 40,-

*Medium* 4 kopper 95,-

*Stor* 8 kopper 175,-

**Espresso** 34,-

**Dobbel 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,-

## TAKEAWAY:

Telefon: +47 32 09 45 30 - E-post: [sofias@bardola.no](mailto:sofias@bardola.no)

# DRIKKE MENY

## MINERALVANN

*Mineralwater and non-alcoholic*

Coca Cola	33cl	49,-
Fanta	33cl	49,-
Sprite	33cl	49,-
Cola Zero	33cl	49,-
Bonaqua	33cl	49,-

Friskpresset eplemost

Stavlum Gård	35cl	69,-
Juiceboks	25cl	25,-

Dagens smoothie/Today's smoothie

*Spør din servitør/Please ask your waiter* 69,-

Milkshake

*Spør din servitør for smak*

*Please ask your waiter for flavour* 55,-

## ALKOHOLFRI ØL

*Non-alcoholic beer*

Erdinger, Weissbier	33cl	59,-
---------------------	------	------

## ØL

Hansa fatøl	0,4l	89,-
	0,2l	45,-
Heineken	33cl	89,-
Leffe, Brune	6,5%	98,-
Ginger Joe		89,-

Humlesus IPA 33cl 115,-

*Smaken er rik av humle og tropiske frukter*

Ardenna Blond, Saison 7,5% 115,-

*Belgisk stil saison, rik på smak*

Grolsch Pils 33cl 5,0% 89,-

*Ren og fint kremet stil, preg av lyst malt og urter*

Nøisom Black IPA 50cl 6,8% 129,-

*Fin balanse mellom røstet malt, tropisk frukt, lang bitterhet*

Sør Glutenfri 33cl 4,5% 79,-

*Preget av lyst malt, ferskt korn og urter, hint av sitrus*

Pilsner Urquell 33cl 4,4% 89,-

*Godt balansert mellom bitterheten fra humle og malt*

## VIN



# VIN MENY

MUSSERENDE	Glass/Flaske	RØD VIN	Glass/Flaske
Cava Berdie Amor	105,-/535,-	2017 Java Rouge, Domaine Chiroulet,	
Cremant d'Alsace, Frankrike	115,-/565,-	Gascogne, Frankrike	95,-/425,-
CHAMPAGNE		2016 Gegant del vi negre	115,-/495,-
NV Hommage A Francois Hemart	895,-	2010 Pruno Villacreces	125,-/595,-
PROSECCO		SPANIA	
Prosecco Allegrini, Italia	575,-	2015 Suertes del Marques 7 fuentes	615,-
		2010 Pruno Villacreces	595,-
		2016 Gegant del vi Negre	495,-
ROSÉ VIN		ITALIA	
2017 Sancerre Rose Le Rabault	125,-/575,-	2016 Barbera d'Alba Rosina.	
Java Rose	95,-/425,-	Erbaluna La morra	595,-
		2015 Valpolicella Ripasso,	
		Corte Giara Allegrini	545,-
		2015 Chianti Classico Reserva	795,-
HVIT VIN		HALV FLASKE	
2017 Java Blanc		2013 Côte du Rhône,	
Domaine Chiroulet	95,-/415,-	Guigal, Frankrike	275,-
2017 Blanc+ Bouquet D'Alella	125,-/555,-		
2018 Chablis Moreau	135,-/655,-		
2017 Riesling Trocken			
Wittmann Rheinhessen	115,-/535,-		
SPANIA			
2013 Herdade do Esperão Reserva	535,-		
2017 Blanc+ Bouquet D'Alella	555,-		
ITALIA			
2016 Alois Lageder Riff Pinot Grigio	495,-		
2015 Soave Classico Ca Visco Coffele	595,-		
FRANKRIKE			
2017 Java Blanc Dom Chiroulet	425,-		
2018 Chablis Louis Moreau	655,-		
HALV FLASKE			
2015 Sancerre, Grande Réserve	325,-		

*Alle vinene innholder sulfitt*

