

Velkommen



*På Kafé K's kjøkken kokes kraft til sauser fra bunnen av, og kokkene lager mat med stolthet uten "juks og fanteri."
Det tar kanskje 5 min. lengre tid, men så får du også fersk mat som smaker! ☺*

Kokkens anbefaling:

... se på tavlen ved baren, eller spør en av våre servitører

Kjøkkenet er åpent til kl. 22:00

Mandag – Tirsdag til kl. 21:00

Søndag til kl. 20:30

<i>Mandag</i>	-	<i>Tirsdag</i>	<i>15.00</i>	-	<i>22.00</i>
<i>Onsdag</i>	-	<i>Torsdag</i>	<i>15.00</i>	-	<i>00.00</i>
<i>Fredag</i>			<i>11.30</i>	-	<i>02.30</i>
<i>Lørdag</i>			<i>12.00</i>	-	<i>02.30</i>
<i>Søndag</i>			<i>12.00</i>	-	<i>22.00</i>

Kjære gjest

Den nye Matinformasjonsforskriften pålegger alle spisesteder å allergimerke maten som tilbys gjestene fra 13. desember 2014.

I følge regelverket er det 14 ingredienser (allergener) som må informeres om.

Vi har valgt å merke med tall under hver rett i menyen vår.

Her er oversikten:

1. **Gluten** og glutenprodukter
 - a. hvete, (spelt, korasanhvete)
 - b. rug
 - c. bygg
 - d. havre
2. **Skalldyr** og skalldyrprodukter
3. **Egg** og eggprodukter
4. **Fisk** og fiskeprodukter
5. **Bløtdyr** og produkter av bløtdyr
6. **Peanøtter** og spor av peanøtter
7. **Soya** og soyaprodukter
8. **Lupin** og produkter av lupin
9. **Melk** og melkeprodukter
10. **Nøtter** og spor av nøtter
 - a. mandel
 - b. hasselnøtt
 - c. valnøtt
 - d. cashewnøtt
 - e. pekannøtt
 - f. paranøtt
 - g. pistasjnøtt
 - h. macadamianøtt
11. **Selleri** og produkter av selleri
12. **Sennep** og produkter av sennep
13. **Sesam** og produkter av sesam
14. **Sulfitt**; konserv.midl: E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228

(1)* betyr: Gluten kun i brødet

Kan byttes ut med glutenfritt brød – si ifra til servitør!

Supper, Salater & Småretter

Karbonade-smørbrød	96,-
<i>Med løk, aioli, salat, balsamico og pickles</i>	
<i>(1a)*, 3, 7, 9, 12</i>	
<i>+ egg</i>	<i>kr 20,-</i>
<i>+ bacon</i>	<i>kr 33,-</i>
<i>+ båtpoteter</i>	<i>kr 37,-</i>
Tomatsuppe	98,-
<i>Serveres med hjemmebakt brød og krutonger</i>	
<i>(1a)*, 7, 9</i>	
Kremet fiskesuppe	118,-
<i>Tilsmakt med sitron, fløte, melk,</i>	
<i>dagens fisk, skaldyr, grønnsaker og hjemmebakt brød</i>	
<i>(1a)*, 2, 3, 4, 5, 7, 9</i>	
Dobbelbakt Potet Creole	149,-
<i>Gratinert med parmesan, bacon,</i>	
<i>liten salat og rømmedressing</i>	
<i>3, (6), 7, 9, 12, (13)</i>	
Club Sandwich	163,-
<i>Stekt kyllingbryst, bacon, skinke, jarlsbergost, carrymajones,</i>	
<i>rødløk, tomat, agurk, salat, balsamico og hjemmebakt brød</i>	
<i>(1a)*, 7, 9</i>	
Cæsar salat	179,-
<i>Med kylling, bacon, revet parmesan, krutonger, cæsardressing,</i>	
<i>romanosalat, balsamico og hjemmebakt brød</i>	
<i>(1a-b-d)*, 3, 4, 7, 9, 12</i>	

Pasta di Pollo

179,-

*Stekt kylling i fløtesaus
med urter, pasta, sukkererter og hjemmebakt brød
(1a)*, 7, 9*

Wraps med kylling

182,-

*Kylling, ost, bacon, salat, tomat, agurk, rødløk
rømmedressing, salsa og urtestekte båtpoteter
1a,7,9*

Lammeburger

199,-

*Salat, agurk, tomat, rødløk, burgerbrød,
rømmedressing og urtestekte båtpoteter
(1a*),3,7,9*

K's anbefaling

K's Cajunburger

199,-

*Spicy, tilsmakt med cajunkrydderier, salat, rødløk,
agurk, pickles, tomat, aioli, salsa, balsamico
med grovt burgerbrød og båtpoteter
... Antagelig byens beste!
(1a-c-d)*, 3, 7, 12*

K's Biff

312,-

*Indrefilet av okse (170 g), med selleripuree,
sopp og stekte asparges rullet i røkt skinke
Velg mellom urtestekte båtpoteter
og saltbakte amadinepoteter
Med peppersaus
3, 7,*

K's Tapas plukk og miks

1. <i>Hvitløksgratinert scampi</i>	2, 7, 9	79,-
2. <i>Kyllingklubber Diablo</i>	7, 9	69,-
3. <i>Albondigas med tomatsaus</i>	3, 6, 7, 12	74,-
4. <i>Serranoskinke</i>	-	77,-
5. <i>Fylte sopphatter med ost</i>	7, 9	49,-
6. <i>Tomat- og olivensalat</i>	-	47,-
7. <i>Aioli</i>	3, 7, 12	28,-
8. <i>Rømmedressing</i>	3, 7, 9	28,-
9. <i>Salsadressing</i>	-	28,-
10. <i>Saltbakte Amadinepoteter</i>	7	42,-
11. <i>Urtestekte Båtpoteter</i>	7	42,-
12. <i>Hvitløksbrød</i>	1a, 7, 9	36,-
13. <i>Oliven</i>	-	47,-
14. <i>Nachos</i>	-	58,-

Noe søtt og godt...

Vaffel		64,-
	<i>Med vaniljeis og sjokoladesaus</i>	
	<i>1a, 3, 7, 9</i>	
Isanretning		98,-
	<i>Tre typer assortert is med</i>	
	<i>marinerte bær, sjokolade og coulis</i>	
	<i>3, 9</i>	
Ostekake		99,-
	<i>Med bringebær</i>	
	<i>1a, 7, 9</i>	
Brownies		102,-
	<i>Med ristede nøtter og vaniljeis</i>	
	<i>1a, 3, 7, 9, 10a, 10c</i>	
Sjokoladefondant		125,-
	<i>Med marinerte bær og vaniljeis</i>	
	<i>1a, 3, 7, 9</i>	

Også for de minste

Tomatsuppe		78,-
	<i>Med hjemmebakt brød (1a)*, 7, 9</i>	
Toast		62,-
	<i>Med ost og skinke (1a)*, 3, 9</i>	
Blekk sprutpølser		109,-
	<i>To pølser med pomes frites, agurk, tomat og rømmedressing 7,9</i>	
Pasta di kjøttboller		119,-
	<i>Kjøttboller i tomatsaus med pasta, og hjemmebakt brød (1a)*, 7, 9</i>	
Barneis		58,-
	<i>To kuler vaniljeis med sjokoladesaus 3, 9</i>	

Kaffe

<i>Kaffe</i> (også koffeinfri)	-	32,-
<i>Espresso</i>	-	39,-
<i>Americano</i>	-	39,-
<i>Cortado</i>	9	42,-
<i>Cappuchino</i>	9	42,-
<i>Caffe Latte</i>	9	46,-
<i>Caffe Latte med smak</i>	9	49,-
- karamell, sjokolade, vanilje, hasselnøtt og Irish-Cream		
<i>Caffe Mocca</i>	9	49,-
- tillegg for dobbel espresso		6,-
<i>Iskaffe</i>	9	63,-
- karamell, sjokolade, mokka		

Te

<i>Svart te</i>	} <i>vi har et godt utvalg av tesorter spør gjerne servitøren</i>	39,-
<i>Grønn te</i>		
<i>Frukt-te</i>		
<i>Rooibos</i>		

Kakao

<i>Varm sjokolade</i>	9	43,-
<i>Varm sjokolade m/ krem</i>	9	49,-

Mineralvann

Telemarksvann m/ <i>kullsyre</i>	} bonaqua	-	46,-
Telemarksvann m/ <i>sitron</i>		-	46,-
Telemarksvann m/ <i>eple</i>		-	46,-
Coca Cola / Zero / Pepsi Max		-	46,-
Fanta <i>Orange</i> / Fanta <i>Exotic</i>		-	46,-
Sprite		-	46,-
Eplemost		-	46,-
Is-te		-	49,-
Battery		-	56,-

Fat Øl

Frydenlund	0,5 l	1c	91,-
Carlsberg	0,5 l	1c	91,-
Blanc 1664	0,5 l	1c	102,-
Frydenlund	0,33 l	1c	68,-
Carlsberg	0,33 l	1c	68,-

Flaske Øl

Erdinger Lys	0,5 l	1a, c	99,-
Erdinger Mørk	0,5 l	1a, c	99,-
Guinness	0,44 l box	1c	99,-
Brown Ale, Pioner	0,33 fl.	1c	91,-
White Ale; Einstök	0,33 fl.	1c	91,-
Aass Bayer	0,5 l box	1c	89,-
Aass Pale Ale	0,5 l box	1c	89,-
Sør - Øl	0,33 l	-	89,-
Heineken	0,33 l	1c	89,-
Lettøl	0,5 l box	1c	64,-

Alkoholritt

Aass uten	0,3 l	1c	52,-
Erdinger alkoholfri	0,5 l	1c	64,-

Annen alkoholholdig drikke

Smirnoff Ice		-	89,-
Breezer: <i>Lime</i> , <i>vannmelon</i> , <i>orange</i>		14	89,-
<i>Pære Cider</i>		-	89,-

Rødvin

Sangiovese di Puglia, Italia gl. 89,-
fl. 445,-

«Livlig, rubinrød farge. Innbydende duft av røde frukter.
Middels fyldig og lettdrikkelig. Passer til retter av
grillet, lyst kjøtt, kokt kjøtt, pasta og ost»
...*passer til cæsarsalat, biff, tapas miks...*

Tezza Valpolicella Ripasso superiore, Italia gl. 89,-
fl. 445,-

«Ripasso er vinens svar på poteten. Den kan brukes til det meste.
Denne flasken er laget på økologiske druer og har en flott
balansert fruktighet, samtidig som den er tørr og helt uten eikelagring»
...*passer til tapas miks, pasta di pollo, biff, albondigas, cajunburger...*

Tierra de Toros organic red, Spania gl. 89,-
fl. 445,-

«Denne spanske vinprodusenten har laget økologiske viner i 20 år,
og dette er et godt eksempel på at billige viner kan ha
høy kvalitet. Vegansk»
...*passer til albondigas, pasta di pollo, tapas miks...*

Domaine de Raissac Les Carabenas Sam Eyde, Frankrike fl. 499,-

«Vingården ble kjøpt av barnebarnet til Sam Eyde for 50 år siden.
Lager kraftige viner med gode fruktaromaer, fra den største
vinregionen i Frankrike, Languedoc»
...*passer til cæsar salat, biff, cajunburger...*

De Muller Legitim Priorat, Spania fl. 499,-

«En frisk, saftig og fyldig rødvin fra et av de viktigste vinområdene i Spania. Passer
til kraftig kjøtt, viltretter, lam og noen varianter av ovnsbakt fisk»
...*passer til cæsar salat, biff, cajunburger...*

Hvitvin

Schmetterling Riesling, Tysk

gl. 89,-
fl. 445,-

*Lys grønngyllen, halvtørr hvitvin. Aroma med preg av eple, blomst og sitrus.
...passer til fiskesuppe, cæsarsalat...*

Krebs-Grode Riesling trocken, tysk

gl. 89,-
fl. 445,-

*«Vinner av beste riesling i 2016. En flott balansert vin og et veldig godt eksempel på tysk eleganse.»
...passer til fiskesuppe...*

Tezza pinot grigio, Italia

gl. 89,-
fl. 445,-

*«Druen Pinot Grigio blir stadig mer populær for sine lette tropiske aromaer og friskhet. Denne vinen er dyrket med økologiske druer, i en fin tørr og elegant stil som gjør at den passer til mat, men også kan drikkes uten.»
...passer til cæsar salat, club sandwich, potet creole...*

De Muller chardonnay, Spania

fl. 499,-

*«Chardonnay-druen er kanskje aller mest kjent fra Bourgogne og Chablis, og denne vinen er laget i samme stil i samarbeid med franske vinmakere. Det fine eikepreget og de tropiske aromaene, gjør den til en god match med mat og en fin kosevin.»
...passer til fiskesuppe, club sandwich, potet creole...*

Domaine de Raissac Sam Eyde Ostrea, Frankrike

fl. 499,-

*«Vingården ble kjøpt av barnebarnet til Sam Eyde for 50 år siden. En lett fruktig og god vin fra Frankrikes største vinregion, Languedoc. En god kombinasjon av fruktige aromaer og tørr stil.»
...passer til cæsar salat, potet creole...*

Musserende

Tosti Prosecco extra dry, Italia 20 cl fl. 117,-

Castello di Roncade prosecco extra dry, Italia fl. 447,-

«Vingården er drevet av baronen og hans baronesse, som lager en av de aller beste proseccoene i området. Denne vinen er en perfekt aperitif, men kan også brukes til gjærbaikstbaserte desserter ettersom den er tørr men med litt «extra» sødme»

Castello di Roncade prosecco brut, Italia fl. 447,-

«En familiedrevet vingård like utenfor Venezia i Italia. Stedet er kjent for å ta imot veldig mange turister fra Skandinavia hvert år. Om det er fordi de lager god vin eller andre grunner, så er i hvert fall deres prosecco en tørr og elegant vin som fortjener oppmerksomhet.»

De Muller Reina Violant gran reserve brut nature, Spania fl. 576,-

«En musserende vin fra Spania, men med vilje ikke klassifisert som Cava. Vinen lages på champagne-metoden og ligger lagret 4 år på flaske før den selges. Den er laget på samme druene som i Champagne, og produsenten har hentet inn hjelp fra franske vinmakere for å skape et produkt som har blitt helt på nivå med Champagne.»

Rosevin

*Domaine de Raissac Sam Eyde rosé, Frankrike gl. 89,-
fl. 445,-*

*«Vingården ble kjøpt av barnebarnet til Sam Eyde for 50 år siden. Deres rosévin er fra Sør Frankrike, hjemlandet til denne type vin. De lager en kompleks og elegant rosévin som passer godt til mange lette matretter.»
...passer til cæsar salat, club sandwich...*

Ukesmeny

Mandag <i>Kyllingsuppe med hjemmebaktbrød</i> (1a*), 7,9,11	89,-
Tirsdag <i>Stekt laks med agurksalat, amandine</i> <i>poteter og sandefjordsmør</i> 4, 7,9	173,-
Onsdag <i>Biff stroganoff med potetstappe,</i> <i>salat og hjemmebaktbrød</i> (1a*), 7,9,	159,-
Torsdag <i>Torsdagsbiffen (140 gr), med salat, båtpoteter</i> <i>og hjemmelaget bearnaisesaus</i> 3,7,9	192,-
Lørdag <i>Dessert inkl. kaffe</i> (spørre servitøren)	89,-
Søndag <i>Kjøttkaker med kokte poteter,</i> <i>brun saus og kålstuing</i> 3,7,9	163,-
<i>Dessert inkl. kaffe</i> (spørre servitøren)	89,-