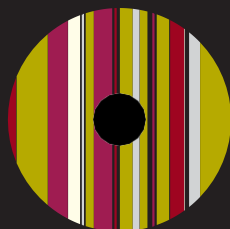


Meny



CAFÉ
RIIS

Mineralvann/ annet drikke

Coca-Cola	56
Coca-Cola Zero	56
Pepsi Max	56
Solo	56
Fanta Zero	56
Sprite Zero	56
Farris Naturell	56
Eplemost fra Dyre Gård	59
Solrik appelsin og jordbær	39
MER Pæredrikk	39

Bundaberg

Alkoholfri

Brus fra Australia, brygget etter gamle tradisjoner i et familieid bryggeri i Queensland. Velg mellom:

- Ingefær	69
- Limonade	69
- Triopisk mango	69
- Guava	69

Alkoholfritt ØL

San Miguel 0,0% Lys pils uten alkohol	69
1664 Blanc Hveteøl uten alkohol	79

Øl

ØL På tapp

San Miguel 0,5	122
Spansk lys pilsner serveres i glass rett fra fryseren	
San Miguel 0,4	109
Chandy	129
50/50 San Miguel og 7-up	

ØL På flaske

Nøisom Birdie num num 0,44 BX	129
Session IPA, simcoe humle og god fylde	
Happy Pale Ale 0,44 BX	129
Kronenbourg 1664 BLANC 0,33	119
Hveteøl fra Frankrike	
Carlsberg	109
Corona	109
Ringnes Lite	109
Glutenfri	

ØL fra RAA Brewing Company

Sure Bringebeer	129
Surøl 4,7%	
Munich Dunkel	139
Bayer 5%	
The Golden Ticket	129
Amerikansk blod ale (Glutenfri)	

Cider

Sarango, Tinto de verano	129 /398
Sangria, velg mellom glass eller kanne	

Bulmers 0,5 ltr	129
Velg mellom Red Berries eller eple	

Cider Mango 0,5 ltr	129
---------------------	-----

Smirnoff ICE	109
--------------	-----

Ginger Joe	109
------------	-----

Drinker/ Cocktails

Riis Spritz	155
Ferskenlikør, eplecider fra Dyre gård, sitronbrus og bringebær	

Sarti Spritz	155
Sarti Rosa, Prosecco, sitronbrus	

Hugo Spritz	155
Hylleblomstlikør, mynte, Prosecco, sitronbrus	

Aperol Spritz	155
Aperol, prosecco, sitronbrus	

Limoncello Spritz	155
Limoncello, Prosecco, sitronbrus	

Hot apple pie	155
Eplemost, likør 43 og krem	
*L	

Espresso Martini	155
Espresso, kahlua, vodka, melk	
*L	

Irish Coffee	129
Kaffe, whiskey, brunt sukker, fløte	
*L	

Italian Mule	155
Amaretto, sitron, ingefærøl	
*S	

Moscow Mule	155
Vodka, sitron, ingefærøl	
*S	

Gin tonic	fra 129
Velg mellom gin og tilbehør	
Hendricks, Tanqueray, Tanqueray 10,	
Thomas Daikin, Malfy (Pink Rose)	
med Lime, agurk og pepper, twist appelsin	

Strawberry daiquiri	159
Jordbær, Cointreau, white rum, mynte, hylleblomst og sitron	

Sarango, Tinto de verano	129/398
Sangria, velg mellom glass eller kanne	

*E = Allergen Eggehvite

* S = Sulfitt

* L = Lactose

Vin liste

Bobler

Prosecco DOCC Treviso Dry 529/129
Land Italia. Harmonisk og delikat.
Perfect som aperitiff eller bare til kos

Gratien & Meyer Crémant 669
Land Frankrike. Drue Cabernet franc, Pinot noir,
Chardonnay Chenin Blanc. Fruktig med preg av eple, pære,
sitrus og mineraler

Champagne, Prevotau-perrier 769
En Cuveé Brut tradition, drue Pinot Noir,
Pinot Maunier og Chardonnay. Opplevs
som tørr med en frisk, fruktig duft

Santana Cider 179
Musserende eplecider fra Dyre Gård

Hvitvin

Husets hvite Pinot grigio 429/109
Land Italia. Drue Verduzzo Friulano
Ramandolo. Halvtørr med tydelig
mineralitet og lang ettersmak

Chablis, Domain du Colombier 589/129
Land Frankrike. Drue Chardonnay.
Vinen oppleves som fruktig og mineralsk

Sanserre Franck Millet
Land Frankrike. Drue Sauvignon Blanc.
Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av citrus, lime
og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske
frukter og citrus.
God balanse og lang ettersmak.

Weingut Messmer Riesling Trocken
Land Tyskland. Drue Riesling. Lys gul med grønnskjær.
Fersk og ren duft av citrus, grønne epler og noe minerali-
tet mot kalk.
Friskt anslag, sunn moden frukt med ren finish.

Castillo de Molina Gran Reserva Chardoney
Land Chile. Drue Chardonnay. Lys gul farge.
Tropiske aromaer som fersken og ananas med hint av
vanilje. Frisk og fruktig med balansert sødme og lang
avslutning.

Rosevin

Dom. De Montrose 449/129
Land Frankrike. Drue Grenache,
Cabernet Sauvignon. Ung og fruktig,
med preg av røde bær, blomst og citrus
med et hint av mineraler

Rødvin

Cabernet, Husets Røde på glass 109
Land Italia. Drue Cabernet Sauvignon og
Cabernet franc. Intens og harmonisk
med hint av urter, frukt og skog

Veneto Malbech, husets flaske 429
Land Italia. Drue Malbech.
En karakteristisk og avrundet smak

Abask Primitivi di Manduria D.O.P 469
Land Italia. Drue Primitivo. Fyldig og intens med smak av
vanilje og skogsfrukt

La Tannerie 579
Land Frankrike. Drue Merlot og Cabernet franc. Mørke bær,
kompleks rik på smak,
flott struktur og munnfølelse som sitter lenge

Amarone Della Valpolicella D.O.C.R 619
Land Italia. Drue corvina, Molinara.
Rik fyldig og sofistikert

Barbera d'alba DOC 598
Land Italia. Drue Barbera, rødlilla i farge.
Lagret 10-15 dager på stålfat og 9 mnd. på
franske eikefat. Rund og varm. Bjørnebær, vanilje og hint av
krydder

Chianti, Riserva 589
Land Italia. Drue Sangiovese og har
en rubinrød farge. Lagret på eikefat.
Hint av vanilje med duft av røde frukter

Remy Bourgogne Pinot Noir 589
Land Frankrike. drue Pinot Noir. Klar rød.
Duft av bringebær og kirsebær.
Balansert og lett, med integrerte tanniner.

Montecillo Crianza 589
Land Spania. Druetyper, Tempranillo
og Garnacha. Ren og klar kirsebærrød farge.
Komplekse aromaer av røde frukter og litt sedertre. Intens
og smaksrik med lang ettersmak. Tørr finish med god syre.

11th Hour Cellars Pinot Noir
Land USA. Drue Pinot Noir. Saftig smak av kirsebæraktig
frukt, balansert vin med myke tanniner og god lengde.

Dessertvin

Ch. Haut-clavier 2018 629/139
Land Frankrike. Drue Sauvignon Blanc og Semillon.
Moden med litt krydret preg av aprikos, honning,
rosin og sopp

Sangria

Sarango Tinto de Verano 99/298
Velg mellom glass og kanne (1ltr)
Kanne serveres med sitron, appelsin og eple

QUESEDILLAS *rettene kan gjøres glutenfrie +29*

Mango Quesdilla 249

Hvetelefser fylt med mango, brie, crème fraiche, ovnsbakt paprika, løk og jalapeño.
Serveres med liten salat, tortillachips og lime/yoghurtdipp på siden
Allergener: Hvete, melk, kan inneholde spor av sulfitt

Kylling Quesdilla 249

Hvetelefser fylt med kylling, guacamole, crème fraiche, salsa og ost. Serveres med liten salat, tortillachips og salsa på siden.
Allergener: Hvete, melk

Cowboyporsjon – 2 valgfrie quesedillas 379

Allergener: Kommer an på kombinasjonen

Ønskes det ekstra dipper, kan det bestilles i tillegg 29

RIIS SPESIAL *rettene kan gjøres glutenfrie +29*

Riis Spesial med kylling 249

Kylling, husets brød, løk, tomat, hvitløksdressing, salat og parmesan
Allergener: Hvete, melk

Riis Spesial med Brie 249

Husets groveste brød, Brie, parmaskinke, honning, nøtter og mangochutney
Allergener: Hvete, Melk, gluten, sesam, havre, sulfitt, bygg, Kan inneholde spor av egg, soya, valnøtter og hasselnøtter.

GRATINERT SANDWICH

Rettene kan gjøres glutenfrie +29, -

Gratinert sandwich med kylling 239

Kylling, guacamole, crème fraiche, cherrytomater. Gratinert på husets brød.
Allergener: Hvete, melk

Gratinert sandwich med spanske kjøttboller 239

Spanske kjøttboller og tzatziki. Gratinert på husets grove brød.
Allergener: Hvete, Melk, gluten, sesam, havre, bygg, Kan inneholde spor av egg, soya, valnøtter og hasselnøtter.

PASTA *rettene kan gjøres glutenfrie, tilberedning blir noe lengre +29,-*

Gratinert Pasta 279

Kylling, sopp, oliven, tomat, cherrytomat, paprika og løk.
Litt sterk
Allergener: Durumhvete, melk, soya, fisk og sennep

UKENS SUPPE serveres med brød og smør fra 149

Hver uke velger vi ut en ny oppskrift. Spør personalet hva vi har denne uken!

SALATER *rettene kan gjøres glutenfrie +29,-*

Cæsar salat 239
Kylling, bacon, salat cherrytomat, dressing, krutonger og parmesan.
Allergener: gluten, egg, soya, melk, sesam, havre, bygg
Kan inneholde spor av valnøtter og hasselnøtter.

Frisk salat 189
Pinjekjerner, marinert sopp, blandet salat, vårløk, mango, og cherrytomater.
Serveres med sennepsdressing og (fille)ristet brød med hvitløkssmør.
Allergener: Sesam, havre, bygg, soya, sennep.
Kan inneholde spor av egg, valnøtter og hasselnøtter.

Ønskes kylling, bacon, scampi eller fetaost kan det bestilles i tillegg. 29,- pr tilvalg

TAPAS *rettene kan gjøres glutenfrie +29,-*

Liten tapas – (lunsj porsjon) 239
En liten salat, oliven, marinert sopp, feta, tzatziki, scampi, spansk kjøttbolle, chorizo, parmaskinke, ovnsbakt paprika og hvitløksbrød
Allergener: hvete, bygg, skalldyr, egg, melk, sulfitt og soya

Stor tapas - (middagsporsjon) 309
En salat, kanaripoteter, oliven, feta, marinert sopp, tzatziki, scampi, spanske kjøttboller, chorizo, bacon, parmaskinke og ovnsbakt paprika.
Serveres med hvitløksbrød
Allergener: hvete, bygg, skalldyr, egg, melk, sulfitt og soya

SNADDERMAT *rettene kan gjøres glutenfrie +29,-*

Tyrkisk kebabspyd 269
Kebab av oksekjøtt grillet på spyd rullet i lefse og gratinert med ost.
Serveres med bulgur, salat, rødløk, persille, sumak og yoghurt dressing
Allergener: Melk, egg og gluten

Ekstra kjøtt 98
Allergener: hvete, soya, melk og sulfitt

Ovnsbakt torsk 298
Parmaskinke, bakte cherrytomater, balsamico, guacamole, chili og passionsfruktsaus, creme fraiche. Serveres med ovnsstekte poteter
Allergener: sesam, melk, soya, fisk og sulfitt

BURGERE *rettene kan gjøres glutenfrie +29,-*

Fullpakka Burger 259
Hjemmelaget burger av okse. Serveres med ost, bacon, aioli, tomat, rødløk, salat og kanaripoteter.
Allergener: Hvete, melk, egg, kan inneholde spor av sesam, soya

Sweet Blue Burger 259
Hjemmelaget burger av okse. Serveres med blåskimmel, eplesirup, aioli, tørket eple fra Dyre Gård, ristede nøtter, tomat, rødløk, salat og kanaripoteter.
Allergener: Hvete, melk, egg, kan inneholde spor av sesam, soya

TexMex Burger 259
Hjemmelaget burger av okse. Serveres med salsa piqante, guacamole, cheddar, jalapenos og nachos, tomat, rødløk, salat og kanaripoteter.
Allergener: Hvete, melk, egg, kan inneholde spor av sesam, soya

Pulled Pork Burger 259
Serveres med tzatziki, kremet BBQ-dressing, tomat, rødløk, salat og kanaripoteter.
Allergener: Hvete, melk, sennep og soya

Kyllingburger 259

Kyllingfilet med cheddar, bacon, tomat, løk, kanaripoteter og kremet bbq dressing
Allergener: hvete, melk, sulfitt og soya

Veggieburger 269

Serveres med salat, tomat, rødløk, tomatpesto og kanaripoteter.
Allergener: hvete, kan inneholde spor av sesam, soya

Ønskes det mer

Gulost, blåskimmel, cheddar, bacon eller dressinger 29 pr.

SMÅTT OG GODT

Gratinert tortillachips 129

med kylling, salsa og ost
Allergener: Melk

Tortillachips 89

Servert med salsa dipp
Allergener: melk, sulfitt
Ønskes det ekstra dipper, kan det bestilles i tillegg for kr 26,-

Hvitløksbrød med aioli 109

Allergener: hvete, bygg, melk, egg, soya, kan inneholde spor av sesam

Tzatziki med brød 109

Allergener: melk, hvete

Kanaripoteter med aioli 109

Allergener: egg, soya

Oliven Sorte og grønne Serveres 109

med focaccia

Allergener: Hvete

Peanøtter 59

Allergener: hvete, peanøtter, soya

Chillinøtter 59

Allergener: hvete, peanøtter, soya

Cashewnøtter 69

Allergener: Cashewnøtter

BARNEMENY

Brødskive med kylling/leverpostei/nutella 49

Allergener: hvete, rug, bygg maltekstrakt, fisk og melk

Ostesmørbrød med kylling og ost 89

Allergener: hvete, melk

Spagetti med kylling og ost 89

Allergener: hvete, Rug, melk

Tortilla tallerken Gratinert tortilla med kylling og ost 79

Allergener: Melk

Pannekaker med syltetøy/sukker eller ost og spekeskinke 89

Allergener: Hvete, egg, melk

Ekstra pannekake 25