

Ø D Å

norsk
café & restaurant

NA POCZĄTEK /FORRETTER/

deska serów. serwowana z miodem i orzechami, kompozycja serów:

Camembert, Zakopiańskiego, Bursztynu oraz Brunost, (4x 30g)

24,-

tatar z gravlaksa. serwowany z żółtkiem jaja, oraz pieczywem,

18,-

tatar z buraka i wędzonej ryby. podawany z sosem chrzanowym,

14,-

czipsy z jarmużu. z solą jałowcową oraz kroplą oleju rzepakowego,

8,-

szaszłyki krewetkowo - cytrynowe z grila, z kołesławem

21,-

gofry z gravlaksem. na śmietankowo - ziołowym twarożku,

14,-

lomper. norweska "tortilla", z pieczonym jabłkiem, burakiem oraz
serem brązowym Brunost,

12,-

ZUPY /SUPPE/

Bergensk fiskesuppe. norweska zupa rybna (400 ml),
25,-

wegańska/wegetariańska zupa - krem.
zapytaj obsługę jaką dziś serwujemy (300 ml.)
9,-

DLA DZIECI /TIL BARNA/

gdzie jest Dory? filet dorsza (100 g), smażony w panierce,
sałatka i puré ziemniaczane,
16,-

norweski hot - dog. placek lomper z kiełbaską i ketchupem,
8,-

mięsko w panierce. filet z kurczaka (100 g), z puré ziemniaczanym
i sałatką z sosem jogurtowym,
14,-

DANIE GŁÓWNE /HOVEDRETTER/

bake i pake, prosto z pieca filet z łososia i dorsza (2x 100 g)
na ziemniakach, pomidorze i czerwonej cebuli, z sałatką z sosem vinegrette,
36,-

Fårikål. Norweskie danie narodowe, jagnięcina (goleń z kością, 250 g) w kapuście,
serwowana z ziemniakami, oraz marynowaną czerwoną cebulką
39,-

jagnięcina z pieca. marynowana jagnięcina z kością (500 g),
pieczona na ziemniakach, marchwi i cebuli, serwowana z sałatką z sosem vinegrette,
56,-

burger rybny, dorsz (150 g) w delikatnym sosie chrzanowym, na naszych bułkach,
z kalmarami i surówka,
26,-

burger rybny, łosoś (150 g) w delikatnym sosie chrzanowym, na naszych bułkach,
z kalmarami i surówka,
29,-

zapiekanka. szpinak, pieczone ziemniaki, czerwona cebulka i pomidor,
w śmietanowym sosie z serem i łososiem,
25,-

zapiekanka. szpinak, pieczone ziemniaki, czerwona cebulka i pomidor,
w śmietanowym sosie z serem i kurczakiem,
23,-

host i hage. nasza wegetariańska kompozycja.
pasztet z kaszy gryczanej, pasta z twarogu i burak oraz sałatka,
23,-

kopytka. zapiekane z serem, w sosie z pieczonych warzyw,
19,-

DODATKI: maślane krewetki, 4 szt./ 7,-
ser Brunost, 50 g/ 5,-
gravlaks, 60 g / 9,-

DESERY /DESSERTER/

deser lodowy. lody śmietankowe, wyrób własny ØDY,
w polewie czekoladowej, karmelowej, wiśniowej, kawowej
lub advokat,
12,-

norsk kanelboller. cynamonowe bułeczki, serwujemy z konfiturą naszej produkcji, 3 szt.
12,-

ciasto. zapytaj obsługę co dziś upiekliśmy! porcja mała/duża
9,- / 14,-

gofry. oryginalny ser Brunost i orzechami włoskimi,
12,-

kaszka cynamonowa. mąka kokosowa, cynamon i wanilia, z odrobiną naszej konfitury lub
świeżymi owocami, 250 ml
12,-

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE /KALD OG VARM DRIKKE/

WODA 330 ml / 4,-
średniozmineralizowana

WYCISKANY SOK 200 ml / 9,-

PAN JAŁOWIEC 330 ml / 8,-

JOHN LEMON 330 ml / 8,-
matchbata/rooibata

FRITZ KOLA 330 ml / 8,-
klasik/bez cukru/limo

WOSTOK 330 ml / 8,-
estragon i imbir/śliwka

KAWA CZARNA, 5,-
KAWA ESPRESSO, 5,-
ESPRESSO DOPPIO, 7,-
ESPRESSO MACCHIATO, 6,-
CAPPUCCINO, 7,-
CAFFÈ LATTE, 9,-
KAWA BIAŁA, 7,-
HERBATA, 7,-
czarna/zielona/biała/czerwona/
owocowa
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA, 12,-
z imbirem i miodem
CZEKOLADA, 8,-
KAKAO, 8,-

ALKOHOLE /ALKOHOLER/

AQUAVIT 50 ml / 15,-

WÓDKA NORWEGIA 50 ml / 7,-

GLØGG / GRZANE WINO 200 ml / 16,-

WINO DOMU 150 ml / 900 ml / 9,- / 39,-
białe/czerwone, wytrawne

WINO WYTRAWNE 150 ml / 12,-
białe/czerwone

WINO PÓŁWYTRAWNE 150 ml / 12,-
białe/czerwone

WINO WYTRAWNE:
BIAŁE butelka 750 ml / 59,-
CZERWONE butelka 1000 ml / 69,-

JACK DANIELS WHISKEY 50 ml / 15,-

GIN & TONIC 200 ml / 15,-

FREJA DRINK
cytrynówka & sprite 200 ml / 15,-

PIWO PERŁA 500 ml / 6,-

PIWO KSIĄŻĘCE ciemne łagodne, 500 ml / 9,-

PIWO KSIĄŻĘCE czerwony lager, 500 ml / 9,-