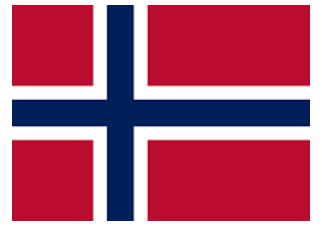


TEATRO



We Care - Alle gjester blir belastet 25,- per pers for still & sparkling vann.

Hvit Pizza

Steinsopp 225,-
Mor Aase ost, rødløk & hvitløk (Hv/M/
SO2)

Cheddar & Chili 215,-
(Hv/M/SO2)

Oster 210,-
Red Leichester, parmesan, cheddar, bøffell
mozzarella, fjelldronning & fonix (Hv/M/
SO2)

Løyrom 265,-
Blomkål & dill (Hv/M/F/SO2)

Røkt Sik 235,-
Rødløk, dill & Crème fraiche (Hv/M/SO2)

Rød Pizza

Parma 255,-
Ruccola, parmesan, rødløk & pinjekjerner (M/Hv)

Chorizo 220,-
Fjelldronning, rødløk & oliven (M/Hv)

Biff 255,-
Røkt chili & tomatsaus, koriander, Vadouvanolje &
Syltet Rødkål (M/Hv/S/Mu)

Trøffelsalami 225,-
Sopp, ruccola & syltet tomat (M/Hv)

Barnepizza 164,-
Tomatsaus, mozzarella & skinke (M/Hv)

Vegan

Guaco 199,-
Guacamole, vegan-ost, vegan chili mayo & sjampinjong (Hv/S)

Iskrem

Salt karamell (M/E/S0)

Sjokolade (M/E/S0)

Mango Sorbet (S02)

Jordbær & Champagne Sorbet (S0/S02)

En kule 65,- **To kuler** 105,- **Tre kuler** 155,-

Is-tallerken 215,- 4 av våre originale iskremsmaker
(M/E/HA/NMA/SO/SO2)

Musserende vin

Prosecco Casa de Castelbert *Italia, Veneto*
135 / 670

Champagne Baron Fuentè Tradition Brut *Frankrike*
180 / 895

hvitvin

Couveys Chardonnay *Frankrike, Languedoc*
120 / 595

Albariño Marieta, Martin Codax *Spania, Rias Baixas*
130 / 640

Soave Classico Gini, Azienda Agricola Pra *Italia, Veneto*
135 / 670

Wildcard Chardonnay, Peter Lehmann *Australia, S. East*
135 / 670

Claude Val Blanc, Dom. Paul Mas *Frankrike, Languedoc*
140 / 690

Riesling Domæne Gobelsbug *Østerrike, Niederösterreich*
145 / 720

Chablis Jean Collet & Fils *Frankrike, Bourgogne*
155 / 770

Sancerre Andre Dezat *Frankrike, Loire*
155 / 770

Rosé

Claude Val, Dom. Paul Mas *Frankrike, Languedoc*
140 / 690

Øl

Frydenlund Pilsner <i>Fat 0.25 / 0.4 (bygg)</i>	69 / 92
Kronenbourg Blanc <i>Fat 0.25 / 0.5 (bygg, hvete)</i>	79 / 114
Carlsberg <i>fl. 0.33 (maltet bygg)</i>	89
Peroni <i>fl. 0.33 (maltet bygg)</i>	115
EC Dahls York IPA <i>fl. 0.33 (maltet bygg)</i>	129
EC Dahls Lamo Wit <i>fl. 0.33 (maltet bygg, hvete)</i>	129
Ringnes Lite <i>fl. 0.33 (maltet bygg, glutenfri)</i>	105
Sommersby Pære <i>fl. 0.33</i>	105

Rødvin

Porta 6 Caves Vidigal *Portugal, Lisboa*
125 / 620

Valpolicella Classico, Luigi Righetti *Italia, Veneto*
135 / 670

Syrah False Bay *Sør-Afrika, Western Cape*
135 / 670

Claude Val Rouge, Dom. Paul Mas *Frankrike, Languedoc*
145 / 720

Barbera *Italia, Piemonte*
145 / 720

Leth St. Laurent, Østerrike
160 / 795

Chateau La Roque de By *Frankrike, Bordeaux*
155 / 770

Côtes de Rhone, Domaine de Grezas *Frankrike, Rhone* 155 /
770

Vina Bujunda Tempranillo *Spania, Rioja*
155 / 770

Valpolicella Ripasso, Luigi Righetti *Italia, Veneto*
155 / 770

Gattinara Travaglini *Italia, Piemonte*
175 / 870

Bourgogne Rouge Michel Juillot, Cuvée Pierre *Frankrike*
195 / 970

Alko-Fri

Ringi Eplejuice <i>gl. / fl.</i>	52 / 185
Copenhagen Sparkling Tea <i>fl. 0.75</i>	350
Red Bull • Red Bull Sugarfree <i>fl. 0.25</i>	62
Coca Cola • Zero • Fanta • Sprite <i>fl. 0.33</i>	56
Carlsberg Alkoholritt <i>fl. 0.33 (maltet bygg)</i>	72
Big Drop Uptime Craft Lager (maltet bygg) <i>fl. 0.33</i>	89