

San SEBASTIAN®

TAPAS & VINBAR



SPANIE

Hei!

Vi anbefaler deg å informere betjeningen ved kraftig allergi da det kan finnes spor av allergener i maten. Vi har glutenfritt brød, spør din servitør.

Dagens Pintxos

Hva med en liten appetittvekker mens du bestemmer deg?

39

Har du allergier? Spør servitøren om allergener.



Barnas favoritter!

240. Barneburger med Potetbåter 65

Inneholder hvete, melk, egg

242. Pannekaker med Blåbær og Sukker 59

Inneholder hvete, egg, melk

210. Tillegg: bacon, 3 skiver 39

244. Grillet Kyllingfilet 79

med Potetbåter og Béarnaisesaus

Inneholder egg, soya

245. Toast med Ost og Skinke 69

Inneholder hvete, egg, melk, soya, sennep, sulfitter

Kuli
Eple/Appelsin
28

Lunsj

Serveres fram til kl. 15.00 hver dag



Vi spanderer kaffe eller te på alle våre lunsjgjester

- 120. Toast** 98
Hvitt brød med ost, skinke og alioli. Serveres med salat og rømmedip.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter
- 121. Lunsjpasta** 96
Pasta penne med chorizo, tomatsalsa og parmesan.
Serveres med hjemmebakkt focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter
- 122. Cæsarsalat** 119
Salat med kylling, revet parmesan, cæsardressing og brødkrutonger.
Serveres med hjemmebakkt focaccia og alioli
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, fisk, sulfitter
- 209. Tillegg: Bacon, 2 skiver** 29
- 123. Ostegratinert San Sebastian-Suppe** 119
Kokt på oksekjøtt med brødkrutonger, ost, løk, hvitløk, tomat og rotgrønnsaker. Serveres med hjemmebakkt focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter, selleri
- 124. Serranosandwich** 149
Nystekt flaguettebrød med serrano, hvitmuggost, semitørket tomat og grønnkålpesto. Serveres med rømmedip.
Inneholder hvete, melk, pinjekjerner
- 125. Kyllingsandwich** 138
Nystekt flaguettebrød med kylling, salat, semitørket tomat, ost, alioli og grønnkålpesto. Serveres med rømmedip.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter, pinjekjerner
- 209. Tillegg: Bacon, 2 skiver** 29
- 126. Lunsjburger** 158
120g storfefurger med bacon, ost, alioli, salat, tomatrelish, potetbåter, béarnaisesaus og bravassaus.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter
- 127. Lunsjpaella med Scampi** 138
Spansk bombaris kokt med ekte safran, tomat, løk, hvitløk, pimientos, paprika, økologiske erter og scampi.
Serveres med hjemmebakkt focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, selleri, skalldyr, sulfitter
- 128. Tapaslunsj** 188
Serranoskinke, fuet Ibérico, manchego og gordaloliven.
Serveres med hjemmebakkt focaccia og alioli
Inneholder hvete, sennep, egg, sulfitter
- 235. Tillegg: Potetbåter** 32

Småretter

For deg som vil ha noe enkelt og godt.

130. San Sebastian-Burger 185
150 g storfeburger med bacon, ost, alioli, salat, tomatrelish, potetbåter, béarnaisesaus og bravassaus.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter

131. Vegetarburger 152
100 g vegetarburger med salat, alioli, tomatrelish, tomater, karamellisert løk, potetbåter, bravassaus og rømmedip.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, selleri, sennep, sulfitter

132. Kremet Pasta med Kylling 178
Pasta penne med blåmuggost, kylling, serrano og stekte grønnsaker. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter

133. Pasta med Scampi 178
Pasta penne med scampi, tomatisert fløtesaus, grønn asparges og parmesan. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, skalldyr, sulfitter

134. Kremede Blåskjell 192
500 g blåskjell dampet i hvitvin med chorizo, fløte, hvitløk og urter. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, bløtdyr, sulfitter

135. Bacalao 182
Tradisjonell baskisk rett laget på klippfisk, potet, løk, olivenolje, tomat, pimiento og oliven. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, fisk, sulfitter, selleri

Salater

136. Kyllingsalat 169
Salat med kylling, bacon, plommetomat, hvite bønner, solsikkekjerner, gresskarfrø, revet manchego og korianderdressing. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, skalldyr, fisk, selleri, sennep, sulfitter

137. Serranosalat 168
Salat med serrano, plommetomat, melon, hvite bønner, solsikkekjerner, gresskarfrø, revet manchego og korianderdressing. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, skalldyr, fisk, selleri, sennep, sulfitter

138. Vegetarsalat 138
Salat med plommetomat, syltet rødkål, artisjokker, grønn asparges, solsikkekjerner, gresskarfrø, revet manchego og korianderdressing. Serveres med hjemmebakket focaccia og alioli.
Inneholder hvete, melk, sulfitter, skalldyr, fisk, selleri, sennep, soya

Menyer for 2

(eller flere)

Tapasmenyene er rimeligere enn om du bestiller tilsvarende tapas enkeltvis.

101. Tapasmeny: Ost & Spekemat

- Dette er en liten meny. Suppler gjerne med noen favoritter -

Focaccia og alioli, manchego med chiliolje, blåmuggost med PX sherrymarmelade, jamón serrano, chorizo cular, baconsurede dadler, sobrasada, tomat salsa og gordaloliven.

Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, sulfitter

198 /pers.

106. Tapasmeny: Stor Variasjon

- Serveres i to omganger -

Focaccia og alioli, manchego med chiliolje, sobrasada, jamón Ibérico, fuet Ibérico, gazpacho og gordaloliven.

Grillet skivet entrecôte med béarnaisesaus og rødvinsglace, langtidstekt lammelår med smørbonner, rødvinsglace og fetaost, hvitløkscampi, klippfiskboller med syltet rødkål og chilialioli, kremede blåskjell med chorizo, stekte friske grønnsaker med smørbonner, San Sebastian-poteter med trøffelolje, hvitløk og parmesan.

Inneholder hvete, melk, egg, soya, sennep, skalldyr, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitter

428 /pers.

102. Paella

Focaccia og alioli, spansk Bombaris kokt med ekte safran, tomat, rødløk, hvitløk, pimientos, paprika, økologiske erter, smørbonner, kyllingvinger, kveite, blåskjell, scampi, calamares og chorizo.

Inneholder nøtter, hvete, melk, peanøtter, egg, soya, sennep, selleri,

skalldyr, fisk, bløtdyr, sulfitter

248 /pers.

104. Grillpanne

Focaccia og alioli, grillet skivet entrecôte, grillet svineribbe med San Sebastian-glace, grillet chorizo, kyllingvinger med chilismør, stekte friske grønnsaker med spanske smørbonner, tomat- og rødkålsalat, patatas bravas, San Sebastian-potet med trøffelolje, hvitløk og parmesan, rødvinsglace og béarnaisesaus.

Inneholder nøtter, hvete, melk, peanøtter, sesam, egg, soya, sennep, sulfitter, selleri

298 /pers.

105. Grillpanne Grande

Som grillpanne 104 - med 50 g tapasburger av storfe, servert med chilialioli, hjertesalat, grillet chorizo cular og cheddarost.

Inneholder nøtter, hvete, peanøtter, sesam, melk, egg, soya, sennep, selleri, sulfitter

345 /pers

Plukk & mix Tapas

Vi anbefaler 3-4 tapas per person, i tillegg til Focacciabrød og alioli.

Ost og Spekemat

- | | |
|---|---|
| 10. Focacciabrød og Alioli 37
Inneholder hvete, sulfitter, egg, soya, sennep | 14. Fuet Ibérico 68
Catalansk spekepølse. |
| 11. Manchego 58
Upasteurisert fåremelkost toppet med chiliolje.
Inneholder melk | 15. Chorizo Cular 62
Spansk paprikapølse. |
| 12. Månedens Blåmuggost 63
Serveres med picos og PX sherrymarmelade.
Inneholder melk, sulfitter, hvete | 16. Sobrasada 58
Smøremyk spekepølse, serveres på brød med grillet paprika.
Inneholder hvete |
| 13. Månedens Hvitmuggost 63
Serveres med picos og paprikamarmelade.
Inneholder melk, hvete | 17. Jamón Serrano 79
Spansk spekeskinke. |
| | 18. Jamón Ibérico 119
Spansk spekeskinke fra ibéricogris. |

- | | |
|--|---|
| 29. San Sebastian-Poteter 42
Saltbakte småpoteter med trøffelolje, hvitløk og parmesan.
Inneholder melk | 34. Asparges med Bacon 79
Friske asparges stekt med bacon. Toppet med revet manchego.
Inneholder melk |
| 30. Saltbakte Poteter 38
Saltbakte småpoteter med chiliolje. | 35. Gordaloliven 36
Store, grønne spanske oliven. |
| 31. Patatas Bravas 42
Friterte potetbåter med bravassaus og alioli.
Inneholder melk, egg, soya, sennep, sulfitter | 38. Tomat- og Rødkålsalat 34
Salat med miniplommetomat, syltet rødkål og korianderdressing.
Inneholder soya, sulfitter, skalldyr, fisk, melk |
| 32. Ovnsbakte Sjampinjonger 44
Marinert i eplecider, hvitvin, sitron, hvitløk og urter.
Inneholder sulfitter | 39. Grønne Linser 36
Med rødløk og olivenolje.
Inneholder sulfitter |
| 33. Hvitløksristede Artisjokker med Serrano 76
Artisjokk stekt med hvitløk og serrano. | 40. Stekte Friske Grønnsaker 46
Med spanske smørbonner. |

Grønnsaker

Er dere flere? Se våre Tapasmenyer for enkel bestilling og god pris.

Sjømat

- 50. Calamares** 58
4 stk friterte akkarringer med sitron og alioli.
Inneholder hvete, egg, soya, sennep, bløtdyr, sulfitter
- 51. Klippfiskboller** 58
4 stk friterte klippfiskboller med syltet rødkål og chilialioli.
Inneholder fisk, melk, soya, sennep, sulfitter
- 52. Kamskjell** 109
2 stk kamskjell med søtpotetpuré, grønne linser og stekt serrano.
Inneholder melk, bløtdyr, sulfitter
- 61. Friterte Scampipintxos** 96
4 stk marinerte scampi rullet i hvetetortillas med koriandersaus.
Inneholder hvete, melk, egg, soya, skalldyr, fisk, selleri
- 62. Kremede Blåskjell med Chorizo** 138
300 g blåskjell dampet i hvitvin med chorizo, fløte, hvitløk og urter.
Inneholder, soya, melk, sulfitter, bløtdyr
- 60. Hvitløkscampi** 96
100 g scampi stekt med chili, hvitløk og lime.
Inneholder skalldyr
- 64. Bacalao** 98
200 g Tradisjonell baskisk rett laget på klippfisk, potet, løk, olivenolje, tomat, oliven og pimiento.
Inneholder fisk
- 65. Grillet Kveitefilet** 136
120 g kveitefilet med søtpotetpuré og kremet kaperssaus.
Inneholder fisk, melk, soya, sulfitter
- 70. Dadler med Bacon** 68
4 stk baconsurrede dadler.
- 71. Spanske Kjøttboller** 56
4 stk kjøttboller av storfe og svin med tomatsalsa og revet parmesan.
Inneholder melk, soya, selleri
- 72. Røroslam i Hvetetortilla** 54
Langtidstekt lammelår i hvetetortilla med hjertesalat, hvitløkdressing og San Sebastian-glase.
Inneholder melk, soya, sennep, sulfitter, selleri, hvete
- 73. Grillet Chorizopølse** 69
65 g kraftig paprikapølse, serveres med søtpotetpuré.
Inneholder melk
- 81. Kyllingvinger** 56
4 stk. Kyllingvinger med chilismør.
Inneholder melk, sesam, peanøtter, nøtter
- 74. Røroslam i Rødvinsglace** 89
80 g Røroslam med smørbonner, fetaost og rødvinsglace.
Inneholder melk, selleri, sulfitter
- 82. Grillet Svineribbe** 96
180 g grillet svineribbe med San Sebastian-glase.
Inneholder selleri, soya, sesam, sennep, hvete
- 83. Tapasburger** 59
50 g storfeburger med chilialioli, hjertesalat, grillet chorizo cular og cheddarost.
Inneholder melk, sulfitter, hvete, egg
- 84. Grillet Entrecôte** 89
75 g grillet skivet entrecôte av storfe, serveres med karamellisert løk og Béarnaisesaus.
Inneholder sulfitter, selleri, egg, soya

Kjøtt

Dessert



- 90. Tre Gode Smaker** 89
Crema Catalana, sitronis og sjokoladetrøffel.
Inneholder melk, egg, nøtter
- 91. Ostefat** 109
Manchego, månedens blåmuggost og månedens hvitmuggost. Serveres med picos, paprikamarmelade og PX sherrymarmelade.
Inneholder melk, hvete, sulfitter
- 93. Sjokoladefondant** 94
Sjokoladefondant bakt med belgisk sjokolade. Serveres med vaniljeis og jordbærcoulis.
Inneholder melk, hvete, egg, soya
- 94. Lun Eplekake** 89
Hjemmebakt eplekake.
Serveres med vaniljeis.
Inneholder melk, egg, nøtter, hvete
- 95. Sjokoladetrøfler** 36
2 stk hjemmelagde sjokoladetrøfler, med hint av chili.
Inneholder melk, nøtter
- 97. 2 kuler is** 47
Vanilje, jordbær, sjokolade m.m.
Inneholder melk
- 98. 3 kuler is** 64
Vanilje, jordbær, sjokolade m.m.
Inneholder melk



Dessert avec

- 792. Spanish Coffee** 108
Licor 43
Fløyelsmyk med smak av vanilje
Inneholder melk
- 791. Irish Coffee** 115
Bushmills whisky
Inneholder melk
- 794. Norwegian Coffee** 115
Linjeakevitt
Inneholder melk
- 795. Liquid Fudge Cake** 108
Baileys, Kahlua, melk og sjokolade.
Frapperes med is og serveres i cocktailglass.
Inneholder melk

Dessertvin



Spania

- 406. Finca Antigua** 86
Frisk og fruktig med pære, melon og sitrusfrukter.
Glass 6 cl

Italia

- 407. Recioto** 87
En søt og fyldig dessertvin, røde kraftige bær.
Passer ypperlig til sjokolade.
Glass 6 cl



FLASKE

Bobler

Alle viner inneholder sulfitter

Bobler kan nytes til det meste, og ikke bare ved spesielle anledninger. Prøv noen som aperitif, eller når du bare har lyst på noe som bobler.

Cava

Spania

Spanske musserende viner lages etter samme metode som i Champagne – *methode traditionnelle/metodo tradicional*. Det er de lokale druene, det varme klimaet og metodisk kontroll i alle produksjonsledd som gir Cava sin egenart.

420. Freixenet Mia Sparkling Fresh and Crisp 440
Frisk og lett smak. Aroma av pære og modne epler.

421. Freixenet Cordon Negro Vintage Especial Brut 460
Frisk og fruktig med smak av fersken, melon, ananas og et hint av grønne epler.

422. Freixenet Vintage Reserva Brut Nature 485
Høykvalitets Cava med en optimal grad av lagring. Forfriskende, med fruktige toner og sitruspreg.

Champagne & Cremant

Frankrike

431. Bollinger Special Cuvée, Brut 990
Smak av modne epler og toast-aromaer. Herlig tørr.

433. Domaine Musso Cremant de Bourgogne, Brut 690
Økologisk. Aromaer av eple, bær og sitrus. Balansert med fine bobler. Ung og frisk vin.

Prosecco

Italia

440. Contarini Prosecco Treviso, Brut 420
Frisk og fruktig.

441. Prosecco Doc Brut Teresa Rizzi 550
Typeriktig, lettdrikkelig og av høy kvalitet. Frisk og friktig med innslag av modent eple og pære.

Sangria

Spania

442. Mia Sangria Classic Royal 435
Lys lilla farge, duft av sitron og appelsin. Minner deg om Sangria på spansk bar.

408. Mia Sangria White Frizzante 420
Lys sitron farge, fin balanse mellom vin og frukt.

Alkoholfri Vin

325. Hvitvin
Alkoholfritt. Glass 18 cl.

62

336. Rødvin
Alkoholfritt. Glass 18 cl.

62

FLASKE

Hvitvin

Alle viner inneholder sulfitter

Spania / Valancia

511. Marques de Merino

Lett i stilen med fruktige aromaer.

380

Spania / Galicia

521. Castro Regio Blanco

Frisk og fruktig. Lett drikkelig, tørr, smøraktig, behagelig og harmonisk vin.

399

Spania / Castilla

530. Candidato Viura

Rene aromaer av eple, grapefrukt, blomster og brødbakst. Ueiket.

430

Spania / Rioja

531. Tres Vinas

Kraftig med smak av nøtter, mandler, urter, frisk finish.

Eikelaagret i 14 mnd. Må oppleves!

690

Chile

501. Santa Carolina Chardonnay

Frisk og fruktig med tropiske aromaer og smak av modne sitrusfrukter.

430

Frankrike / Burgund

571. Pascal Bouchard Petit Chablis

Mineralsk, frisk, tørr og elegant.

695

Frankrike / Alsace

561. Gentil Hugel

Tørr, fruktig og frisk smak. Innslag av sitron, grønne epler og urter.

550

Frankrike / Languedoc

572. Pascal Bouchard Amand Sauvignon Blanc

Delikate fruktaromaer av modne epler, sitrus, melon og mineraler.

Fin syre, ren, frisk.

550

Tyskland / Rheingau

588. Miss Schmitt Riesling Trocken

Friske og fruktige aromaer av eple, grapefrukt, fersken og aprikos.

430

Tyskland / Rheinhessen

589. Miss Schmitt Liebe

Terrassevin, halvtørr.

365

Rosévin

Chile

451. Santa Carolina

Rik frukt og god fylde.

435

Spania

461. Coto Vintage Rosé

Fruktig, hint av jordbær og kirsebær.

540

FLASKE
Rødvin
Alle viner inneholder sulfitter

Spania / Galicia

601. Castro Regio Rosso 395
Fruktig og fyldig med smak av solbær og krydder.

Spania / Valencia

603. Marques de Maza Crianza 425
Lette jorlige aromaer, med hint av frukt og vanilje. Lagret på eik i 12 mnd.

604. Marques de Maza Reserva 465
Bær aromaer, krydder og eik. Lagret 18 mnd på eikefat og 18 mnd på flaske.

Spania / Castilla-La Mancha

602. Candidato 455
Lett eiket. Aromaer av moreller, plommer, bær og hint av vanilje.

Spania / Rioja

611. Coto Vintage Crianza 525
Fruktige aromaer. Hint av eik. Lett i stilen.

613. Baron de Ley Reserva 635
Rund, kraftig og meget elegant vin. Eikelagret i 20 mnd.

614. Baron de Ley Gran Reserva 780
God konsentrasjon, myk, elegant, fruktig og rund. Eikelagret i 24 mnd.

615. Baron de Ley Graciano 690
Mørke bær, krydder, lagret på eik. En vin for store anledninger.

616. Baron de Ley Siete Vinas Reserva 920
7 forskjellige druer, 4 røde og 3 hvite. Stor og rik vin med smak av modne bær. Fantastisk smaksopplevelse! Eikelagret 54 mnd.

Frankrike / Bordeaux

606. Baron Phillipe de Rothschild Bordeaux 610
Dyp rød farge, harmonisk vin med duft av røde bær.

Italia / Puglia

660. Sangiovese de Puglia 420
Dyp rød og fruktig smak.

670. Riparosso Montepulciano 530
Fruktig med smak av røde bær. Rund og fyldig. Lett eiket.

Italia / Piemonte

662. Barbera d'Asti 690
Fruktig, fyldig og balansert vin med hint av rød frukt, plomme og rosin.

Italia / Veneto

681. Ripasso Valpolicella Classico Superiore 680
Moderne ripasso med aromaer som frukt, kirsebær og hint av vanilje.

682. Santi Amarone Della Valpolicella 940
Fruktig, rik, rund og elegant ettersmak.

Italia

691. Nero Passo 595
Moderne fruktig og smaksrik vin. Gode mørke bær.

Argentina

695. Santa Ana Eco Malbec 490
Myk duft av mørke bær, frisk på smak. Økologisk.

Vin på glass

Alle viner inneholder sulfitter

Bobler

15 cl

1420. **Husets cava**

94

1440. **Husets prosecco**

86

Rosé

18 cl

1451. **Santa Carolina**

Rik frukt og god fylde.

106

Hvitvin

1521. **Castro Regio Blanco, Spania**

Frisk og fruktig. Lett drikkelig, tørr, smøraktig, behagelig og harmonisk vin.

95

1588. **Miss Schmitt Riesling Trocken, Tyskland**

Friske og fruktige aromaer av eple, grapefrukt, fersken og aprikos.

105

1589. **Miss Schmitt Liebe, Tyskland**

Terassevin, halvtørr.

87

1501. **Santa Carolina Chardonnay, Chile**

Lys gul. Enkel duft med fat og chardonnayfedme.

105

Rødvin

1600. **Husets Crianza Rioja, Spania**

84

1603. **Marques de Maza Reserva, Spania**

Bæraromaer, krydder og eik, lagret 18 mnd på eikefat og 18 mnd på flaske.

112

1611. **Coto Vintage Crianza, Spania**

Fruktige aromaer, hint av eik, lett i stilen.

128

1613. **Baron de Ley Reserva, Spania**

Rund og kraftig, meget elegant, eikelagret i 20 mnd.

154

1660. **Sangiovese de Puglia Italia**

Dyp rød og fruktig smak.

103

1670. **Riparosso Montepulciano Italia**

Fruktig med smak av røde bær. Rund og fyldig. Lett eiket.

130

Sherry

6 cl

412. **Hidalgo Pedro Ximenez Triana, Spania**

Søtlig sherry med smak av rosiner og fiken.

93

413. **Manzanilla La Gitana Spania**

Bæraromaer, krydder og eik, lagret 18 mnd på eikefat og 18 mnd på flaske.

107

Øl & Cider

Alle øl (med ett merket unntak) inneholder hvete

Barsnacks

35. Gordaloliven Store Grønne Spanske Oliven	36
200. Nøtter	30

Øl

362. Heineken, fat	0,35	68
--------------------	------	----

361. Heineken, fat	0,5	95
--------------------	-----	----

Klassisk lager, tørstedrikk med nok bitterhet til tapas.

379. Hansa IPA, fat	0,35	70
---------------------	------	----

378. Hansa IPA, fat	0,5	99
---------------------	-----	----

Fylldig og bitter, tre humlesorter, passer til fet og krydret mat.

386. Austmann Tre Gamle Damer, fat	0,4	118
------------------------------------	-----	-----

Belgisk Pale Ale fra Trolla. Spør oss om historien bak navnet.

388. Austmann Hoppy Blonde, fat	0,4	108
---------------------------------	-----	-----

Friskt og fruktig "sommerøl" som passer til fisk og lam.

365. Estrella Inedit, flaske	0,33	99
------------------------------	------	----

364. Estrella Inedit, flaske	0,75	212
------------------------------	------	-----

Utviklet av spanske kokker i 2008, for å drikkes med tapas.

Inedit (katalansk) betyr "aldri laget tidligere".

377. Sol, flaske	0,33	84
------------------	------	----

Frisk og lett mexikansk "clara cerveza", med lite gluten.



380. Damm Daura, flaske	0,33	98
-------------------------	------	----

Glutenfri. Godt øl som passer til lett krydret mat.

374. Hansa Hvete, boks	0,5	98
------------------------	-----	----

Ufiltrert, fruktig hveteøl. Passer til salater og lette retter.

384. Austmann IPA, flaske	0,33	132
---------------------------	------	-----

Klassisk ølsort som passer til krydret mat.

389. Austmann Onkel i Amerika, flaske	0,33	104
---------------------------------------	------	-----

Klassisk ølsort som passer til krydret mat.

387. Austmann Northumberland, flaske	0,33	132
--------------------------------------	------	-----

Brown Ale med mye sødme, basert på 8 maltsorter. Godt til lam.

376. Hansa Porter, boks	0,5	98
-------------------------	-----	----

Mørkt, nesten svart øl. Prøv den til sjømat eller en søt dessert.

Alkoholritt øl

321. Claustahler, flaske	0,33	45
--------------------------	------	----

Lett øl med alle smaker du forventer av en lager.

322. Estrella Damm, boks	0,33	49
--------------------------	------	----

Velsmakende alkoholfri lager fra spanias største bryggeri.

Cider & Breezer

391. Grevens pærecider, halvtørr	0,33	85
----------------------------------	------	----

392. Bulmers Original, irsk cider	0,56	128
-----------------------------------	------	-----

393. Bulmers, Red berries and lime	0,56	128
------------------------------------	------	-----

394. Bacardi Breezer	0,275	85
----------------------	-------	----

Drinker

- og litt snacks

Dagens Pintxos	39
Store Spanske Gordaloliven	36
Nøtter	30

Aperol Spirits 110

Prosecco, Aperol, appelsin, Club Soda

San Sebastian Gin Tonic 115

Tanqueray 10 Tonic 165

Tanquaray Ten, tonic water, lime

Longdrinks

Captain Coke	110
<i>Captain Morgan Spiced Rhum, Coca Cola</i>	

Mojito	116
<i>Rom Pampero, mynte, lime, sukker</i>	

Stawberry Mojito	116
<i>Rom Pampero, mynte, lime, sukker, jordbær</i>	

Long Island Iced Tea	120
<i>Smirnoff Vodka, Tanqueray Gin, Rom Pampero, Cointreau, JoseCuervo, Coca Cola, lime</i>	

Sure Føtter	115
<i>Jägermeister, Peachtree, lime, Sprite</i>	

Vodka Burn	108
<i>Smirnoff red, Burn</i>	

Cuba Libre	110
<i>Pampero lys rom, Coca Cola, lime</i>	

Cocktails

Sour Appeltini	119
<i>Apple Sour, Smirnoff apple, limejuice, sukkerlake</i>	

Espresso Martini	119
<i>Kahlua, Smirnoff Vodka, espresso, sukkerlake</i>	

Margarita	119
<i>Jose Cuervo Tequila, Cointreau, limejuice, sukkerlake</i>	

Cosmopolitan	119
<i>Smirnoff Vodka, Cointreau, tranebærjuice, sukkerlake, limejuice</i>	

Sours

Whiskey Sour	115
<i>Bourbon, sitronjuice, sukkerlake</i>	

Naughty Peachkiss	115
<i>Tanqueray Gin, Peachtree, sukkerlake, limejuice</i>	

Amaretto Sour	110
<i>Amaretto, sitronjuice, sukkerlake</i>	

Passion Summer	115
<i>Smirnoff Vanilje Vodka, Rom Pampero Blanco, Monin Passion, limejuice, sukker, Sprite, tranebærjuice</i>	

Brennevin

Brandy

801. Fernando de Castilla <i>Pettersen XO</i>	99
802. Fernando de Castilla <i>Solera Reserva</i>	110
803. Fernando de Castilla <i>Gran Reserva</i>	145

Cognac

805. Tesson <i>VSOP Evolution</i>	115
806. Tesson <i>Lot No 90 XO</i>	190
804. Martell <i>Noblige</i>	156

Whiskey

811. Bushmills	96
813. Bulleit Bourbon	96
812. Jack Daniels	110
817. Talisker 10	140

Likør

881. Baileys	65
882. Cointreau	110
883. Kahlua	76
884. Drambuie	110
888. Licor 43	96

Aquavit

874. Simers Taffel	105
871. Lysholm Linie	110
873. Gammel Opland	120

Rom

834. Pampero Blanco	90
833. Captain Morgan <i>Spiced Gold</i>	90
831. Ron Zacapa 23	160
832. Ron Zacapa XO <i>Kåret til verdens beste rom</i>	260

Bitter

841. Fernet Branca	105
842. Gammel Dansk	115
843. Jägermeister	105

Tequila

864. Jose Cuervo <i>Especial Silver</i>	105
863. Jose Cuervo <i>Especial Resposado</i>	110
862. Jose Cuervo 1800	160
861. Jose Cuervo <i>Reserva de La Familia</i>	260

Vodka

891. Smirnoff Red	88
894. Russian Standard <i>Platinum</i>	125

Gin

856. Tanqueray	95
853. Tanqueray 10	145
854. Hendricks	150

Drikke

Mineralvann

301. Coca-Cola		39
302. Coca-Cola Zero		39
304. Fanta		39
305. Sprite		39
306. Bonaqua Naturell	0,33	44
307. Bonaqua Sitron	0,33	44
313. Burn	0,25	44



308. Eplemost	0,275	44
309. Lysekloster <i>Eplecider</i>	0,33	44
310. Nestea Iste <i>White Peach</i>	0,3	44
311. Appelsinjuice	0,275	44
312. Olden <i>Uten kullsyre</i>	0,35	34
316. Kuli <i>Eple/Appelsin</i>	0,2	25

Kaffe

331. Kaffe inkl påfyll		32
333. Te		29
335. Americano		34
337. Cappuccino <i>Inneholder melk</i>		37
339. Cortado <i>Inneholder melk</i>		35
341. Kaffe Latte <i>Inneholder melk</i>		40
343. Kaffe Mocca <i>Inneholder melk</i>		45
345. Varm sjokolade		40
347. Iskaffe <i>Inneholder melk</i>		44
349. Espresso		34
332. Take-away kaffe		30
Smaksirup til kaffen		5

EVERGOOD
Kaffe

Bestill bord på sansebastian.no