

# ANTIPASTI & SUPPER

## FORRETTER OG SUPPER

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 1. CARPACCIO DELLA CASA<br>Av oksekjøtt, rucola, trøffelolje og parmesan i skiver<br>Beef, arugula, truffle oil, sliced parmesan<br>[M - Su]  | 169,- | 5. BRODETTO DI PESCE<br>Fiskesuppe med tomato saus, hvitfisk, sjøkreps, reker blåskjell, vongole, scampi og ristet hvitløkbrød<br>Fish soup with tomato sauce , whitefish, mussels, vongole, langoustines, scampi , shrimps, og roasted garlic bread<br>[F - Sk - Bl - Su - H] | 259,- |
| 2. SCAMPI E CAPPESANTE AL COGNAC<br>Scampi og kamskjell med sherrytomater i en cognac sju med chili og hvitløk<br>Scampi and scallops with cherry tomatoes in a cognac gravy with chili and garlic<br>[Sk - Su - M - Bl - Sl] | 179,- | 6. COZZE ALLA MARINARA<br>Hvitvinsdampet blåskjell med persille, hvitløk, pepper, extra virgin olivenolje<br>Mussels steamed in white wine with parsley, pepper, extra virgin olive oil.<br>[Bl - Su]  | 165,- |
| 3. CAPRESE DI BURRATA<br>Mozzarella burrata, marinerte sherrytomater, rucola og pesto<br>Mozzarella burrata, marinated cherry tomatoes, arugula and pesto<br>[M]  | 159,- | 8. ZUPPA DI POMODORO<br>Kremet tomato suppe med kylling, gulrøtter, basil, creme fraiche<br>Creamy tomato soup with chicken, carrots, basil, creme fraiche<br>[M - Su - Se]  | 135,- |
| 4. AFFETTATI E FORMAGGI<br>Italienske kjøttpålegg og oster med oliven og soltørkede tomater<br>Italian meat specialities, cheese, olives and sundried tomatoes<br>[Su - M]  | 179,- | 9. ZUPPA DI CIPOLLE<br>Gratinert løksuppe med ostgratinert brød<br>Gratinated onion soup with cheese au gratin bread<br>[M - H - Su]   | 110,- |

### FOCACCIA SNACK 39,-

Hjemmelaget varm focaccia med aioli  
[H - E - M]

## VÅRE SALATER

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 21. MAYA'S CÆSAR<br>Kylling, bacon, romanosalat, Maya's dressing, skivet parmesan og krutonger<br>Chicken, bacon, romano salad, Maya's dressing, sliced parmesan and croutons<br>[H - E - F - M]                            | 198,- | 23. INSALATA CON GAMBERETTI E SALMONE<br>Med røkelaks, reker, egg og aioli<br>With smoked salmon, shrimps, eggs and aioli<br>[F - Sk - E - Su]  | 210,- |
| 22. INSALATA CAPRA CALDA<br>Blandet salat med geitostgratinert brød, druer, valnøtterkjerner, honning og balsamico<br>Grilled bread with goat cheese, mix salad, grapes, walnut kernels, honey and balsamico<br>[H - N - M] | 198,- | 24. INSALATA RICCA<br>Bresaola(lufttørket saltet biffilet) porchettaskinke, ost, pinjekjerner, olivenpesto og grillete grønnsaker<br>Bresaola(air dried salted beef)and porchetta ham, ost, pine nuts, olive pesto and grilled vegetables<br>[M - Su] | 210,- |

### ALLERGI

H = hvete | Sk = skaldyr | E = egg | F = fisk | So = soya | N = nøtter | M = melk | Sl = selleri | Bl = bløtdyr  
Se = sesamfrø | Su = sulfitt | Sn = sennep | R = rug | Ha = havre | B = bygg |