



BRYT TAPASBAR

Du kan fritt velge fra vår tapas meny. Vi anbefaler 4-5 retter per person. Dere kan også bestille vår ferdig sammensatte tapasmeny.

FOR GRUPPER FRA 8 PERSONER

For at servicen, maten og opplevelsen skal bli best for dere, tilbyr vi en tapasmeny. Er det noe man ønsker å legge til av retter og godsaker, ordner vi selvfølgelig det. Er dere færre enn 8 velger dere fritt mellom både meny og à la carte.

Vi anbefaler 4-5 retter

TAPASMENY: 589,-* /person
SHARINGMENY: 725,- /person

Set menus

TAPAS MENY: 589,- pr pers

1. Servering - Chorizo
Serrano
Manchego
Oliven
Brød og aioli
Bakt sellerirot
2. Servering - Dagens Fangst
Albondigas
Norsk purreløk
Patatas bravas

SHARINGMENY: 725,- pr pers (Côte de boeuf minimum 4 pers)

1. Servering - Serrano
Manchego
Oliven
Selleri
Bolinhos
Brød og aioli
2. Servering - Hel piggvar /
Cote de boeuf
Småpotet
Norsk purreløk
Sausen velger
kokken
3. Dessert - Miso & sjokolade

DRIKKEANBEFALINGER

- Juve Y Camps R. Brut (cava)
- Il Lusio Brut Nature (cava)
- Terras Gauda O'rosal (hvitvin)
- La Marimorena Albarino (hvitvin)
- Vallado Reserva Branco (hvitvin)
- Vina Albali Reserva (rødvin)
- Las Vinas Bastardas (rødvin)
- Mmm Machoman (rødvin)
- Tintafina (rødvin)
- Balholm Apple/Black C (alk.f)

1.fisk, 2.skalldyr, 3.bløtdyr, 4.sennep,
5.sulfitt, 6.soya, 7.selleri, 8.melk, 9.nøtter,
10.gluten, 11.sesamfrø, 12.egg, 13.peanøtter,
14.lupin

SPEKEMAT & OST

JAMON DE SERRANO 24 MND	109,-*
IBERICO DE BELLOTA 48 MND	179,-
CHORIZO IBERICO DE BELLOTA	99,-*
MANCHEGO 4 MND	89,-*
GROTTEOST FRA HITRA	98,-

SNACKS

BRØD & AIOLI (10-hvete/durum, 12,4,5)	55,-*
SPANSKE OLIVEN	59,-*
FRITERT BLOMKÅL & TABASCO Tempura Blomkål, hjemmelaget tabasco & greblish (4,5,7,10-hvete,12)	85,-
GRILLET SURDEIGSBRØD Dobbel fermentert surdeig grilles på yakitori. serveres med ukens topping(4,8,10,12)	79,-.
SØRLANDSK RICOTTA toppes med oliven, sitron, persille og mandler. serveres med grillet brød (8,9,)	85,-
KIMCHI POPCORN (8,11)	49,-

KJØTT

FRITERT KYLLING I SMØRSAUS Kyllingvinger i en honning & smør emulsjon (5,6,7,8)	92,-
DEXTERE FRA VIGRA flatbiff av dexter fe grilles og røykes serveres med kjørnemelk & trøffeltang (8)	159,-
ALBONDIGAS & TOMATSAUS Kjøttboller laget av okse & geit, serveres med pesto og tomat saus (5,7,8)	155,-*

FISK

FRITERT TORSKETUNGER panert og fritert torsketunger serveres med salt-sitron emulsjon (1,4,14,15)	130,-
DAGENS FANGST & SPISSKÅL Pannestekt fisk serveres med grillet spisskål og smørsaus på røkt kolje ()	159,-*
GYOZA Gyoza fylt med blekksprut & chorizo ragu, sjøsalat & hvitløkskum (3,5,6,7,8,10,11)	129,-
STICKY PEPPERKRABBE grillet taskekrabbe klør grilles på yakitori før de vendes inn i pepperglaze, koriander & sesamfrø (2,6,1,8,11)	150,-
PIGGVARKOTELETT 300g Grillet piggvar, serveres kremet blåskjellsaus Tilbehør velges fra menyen (1,3,5)	350,-

GRØNNSAKER

PATATA BRAVAS & TOMATSAUS Fritert potet med spicy tomat saus infusert med klippfisk(1,5,12)	95,-*
GRILLA NYPOTET Saltkokte og grilla nypoteter med brunet smør (1,5,8)	95,-
BAKT SELLERI & SALSA VERDE Tynt høvlet sellerirot med fresh urtedressing & spicy tabasco (5,7,9-hassel,10-hvete)	85,-*
NORSK PURRELØK & RAMSLØK Grilla purreløk, ramsløk emulsjon, sjøsalat og purre aske (8,12,)	90,-*
GRILLA KÅLROT & NYR Bakt & grillet kålrot serveres med en ferskost tzatziki (8)	95,-

BROKKOLINI grillet broccolini serveres med blomkarse emulsjon, fritert svartkål og sumac (4,12)	95,-
--	------

DESSERT

HVIT SJOKOLADE & MISO IS Karamellisert hvit sjokolade & Miso is serveres med svart sesam sponge og szechuan pepper (8,10,11,12)	129,-
NORSK STRACCIATELLA Norsk straciatella fra sørlandet serveres på en langos med brent honing å salte nøtter (8,9,10)	129,-

(1.fisk, 2.skalldyr, 3.bløtdyr, 4.sennep, 5.sulfitt, 6.soya, 7.selleri, 8.melk, 9.nøtter, 10.gluten, 11.sesamfrø, 12.egg, 13. peanøtter 14.lupin)



WELCOME TO BRYT TAPASBAR

You are welcome to choose freely from our tapas menu. We recommend at least 4-5 courses per person. You can also choose our set group menu if you like.

FOR GROUPS FROM 8 PEOPLE

We offer you our set menu. You can still add extra dishes if you like.

Tapas menu: 589,-*

Sharing Menu: 725,-

Set menus:

TAPAS MENY: 589,-

1. **Serving** - Chorizo
Serrano
Manchego
Oliven
Bread & Aioli
Baked Celeriac

2. **Serving** - Catch of the day
Meatballs
Norwegian Leek
Patatas Bravas

DRINK RECOMMENDATIONS (bottles)

- **Juve Y Camps R. Brut** (cava)
- **Il Lusio Brut Nature** (cava)
- **Terras Gauda O'rosal** (White W)
- **La Marimorena Albarino** (White W)
- **Vallado Reserva Branco** (White W)

- **Vina Albali Reserva** (Red Wine)
- **Las Vinas Bastardas** (Red Wine)
- **Mmm Machoman** (Red Wine)
- **Tintafina** (Red Wine)

SHARINGMENY: 725,-

(Côte de boeuf minimum 4 people)

1. **Serving** - Serrano
Manchego
Olives
Baked Celeriac
Bolinhos
Bread & Aioli

2. **Serving** - Turbot /
Cote de boeuf
New Potatoes
Grillet
Barbeque leek
Sauce of the
chef

3. **Dessert** - Miso & White
Chocolate

- **Balholm Aple/Black C** (alch.free)

(1.Fish, 2.shellfish, 3.molluscs, 4.mustard,
5.sulfites, 6.soy, 7.celery, 8.milk, 9.nuts,
10.gluten, 11.sesame seeds, 12.egg, 13. peanuts
14.lupin)

HAM & CHEESE

JAMON DE SERRANO 24 MONTHS 109,-*

IBERICO DE BELLOTA 48 MONTHS 179,-

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA 99,-*

MANCHEGO 4 MONTHS 89,-*

"GROTTEOST" (norwegian cheese) 98,-

SNACKS

BREAD & AIOLI 55,-*
(10 -wheat/durum, 4,5,12)

SPANISH OLIVES 59,-*

TEMPURA CAULIFLOWER 85,-
With our homemade tabasco &
Herb-dressing (4,5,7,10-wheat,12)

GRILLED SOURDOUGH 79,-
Served with the toppings of the season
(4,8,10,12)

RICOTTA 85,-
Topped with olives, lemon, parsley og almonds.
served with grilled bread
(8,9,)

KIMCHI POPCORN 49,-

MEAT & FISH

FRIED CHICKEN 92,-
crispy chicken wings with butter glaze
(5,6,7,8)

ALBONDIGAS IN TOMATOSAUCE 155,-*
meatballs made of goat&beef, served with pisto
and tomato sauce(5,7,8)

DEXTER BEEF FROM VIGRA 159,-
Round beef from Dexter Ox grilled and smoked,
served with buttermilk & truffle seaweed
(8)

CATCH OF THE DAY & CABBAGE 159,-*
Fish served with BBQ cabbage and smoked haddock
sauce(1,5,8)

GYOZA 129,-
gyoza with octopus & chorizo ragu, sea salad and
garlic foam
(3,5,6,7,8,10,11)

STICKY PEPPERCRAW CLAWS 150,-
Grilled crab claws, grilled on yakitori then
served with pepper glaze, coriander & sesame
seeds(2,6,1,8,11)

TURBOT ON THE BONE 300g 350,-
Grilled turbot cutlet, served with sauce
Ask for sides recommendations from the menu!
(1,3,5)

VEGETABLES

PATATAS BRAVAS & TOMATO SAUCE 95,-*
The traditional bravas, but we infuse our
paprika sauce with dried cod (1,5,12)

GRILLED NEW POTATOES 95,-
Salt boiled and grilled new potatoes with
browned butter (1,5,8)

CELERIAC & SALSA VERDE 85,-*
Baked, thinly sliced celeriac, salsa verde and
our homemade tabasco(5,7,9-hazelnut, 10-wheat)

NORWEGIAN LEEK 90,-*
Grilled Leek, ramson emulsjon, sea salad and
leak ashes (8,12,)

BBQ RUTABAGA WITH NYR 95,-
baked & bbq rutabaga glazed with a chillisauce,
served with fresh cheese tzatziki
(8)

BROCCOLINI 95,-
Grilled broccolini served with Garden Nasturtium
emulsjon, fried Lacinato kale og Sumac
(4,12)

DESSERT

WHITE CHOCOLATE & MISO 129,-
Caramelised white chocolate & Miso icecream
served with black sesame sponge cake and
szechuan pepper
(8,10,11,12)

NORWEGIAN STRACCIATELLA 129,-
Norsk stracciatella fra sørlandet serveres på en
langos med brent honing å salte nøtter
(8,9,10)

(1.Fish, 2.shellfish, 3.molluscs, 4.mustard,
5.sulfites, 6.soy, 7.celery, 8.milk, 9.nuts,
10.gluten, 11.sesame seeds, 12.egg, 13. peanuts
14.lupin)

