



125 år med norske smakar – og vi er langt frå ferdige Heimelaga mat, norske råvarer og tradisjonar som lever vidare

På Kaffistova har norsk matkultur stått i sentrum sidan 1901. Midt i Oslo sentrum serverer vi heimelaga mat basert på norske råvarer, godt handverk og respekt for tradisjonane som har forma oss.

Menyen vår er forankra i det klassiske norske kjøkkenet, men i stadig utvikling. Vi tek vare på det folk kjenner igjen – og fornyar det med varsam hand, i takt med tida vi lever i.

Kjøttkakene er eit godt døme. Dei har vore ein del av Kaffistova i generasjonar og er i dag blant dei mest kjende rettene våre. For oss handlar det om ansvar: å gjere dei skikkeleg, kvar einaste dag.

Sidan 1913 har Kaffistova halde til i Rosenkrantz' gate, som ein heimsleg møtestad for gjester frå alle kantar. I år markerer vi 125 år – ei historie vi er stolte av, og som lever vidare rundt borda våre.



Småretter

Delefat for 2 eller 4 personar 295/590,-

Tronfjellskinke og speka reinsdyrpølse, brie, Chèvre frå Haukeli og 5 år lagra Norvegia med heimelaga knekkebrød, aprikossyltetøy, akasia honning og nøtter

M – G – Ma – Se

Drikkeanbefaling: Marques de Murrieta Reserva, Sagene lys eller Aas Uten

Kaffistova si fiskesuppe 225/290,-

Fyldig fiskesuppe med fiskebitar, reker og grønnsaker, servert med brød og smør

M – F – Sel – Sk – G

Drikkeanbefaling: Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche, Fatøl dampå eller Sognamost Eplemost ytre

Dampå kvit asparges 245,-

Servert med hollandaises og ostechips av 5 år lagra Norvegia

M – Sen – Su – Se

Drikkeanbefaling: Riesling trocken 2023, Schloss Vollrads, Fatøl eller Aas Uten

Smak av Noreg 225,-

Ryka laks på ostekrem, Tronfjellskinke på ramsløk chèvre frå Haukeli og chèvre med akasia honning og valnøtt, alt servert på heimelaga knekkebrød

F – M – G – V – Se

Drikkeanbefaling: Chardonnay cuvée Edme, Maison Champy – Nøgne Ø American IPA – Sognamost Eple & Pære

Hamburgar

Kaffistova-burgar 295,-

cheddar og bacon, servert med pommes frites

M – Sel – Sk – G – E – Sen

Drikkeanbefaling: Chateau La Garde Grand Vin de Graves - Hansa fatøl - Aas Utan

Kyllingburgar 295,-

Servert med norsk cheddar, bacon, salat, tomat, sylta agurk og pommes frites

M – Sel – SK – G – E – Sen

Drikkeanbefaling: Barbera d'Alba 2021, Vajra - Fatøl - Aas Uten

Norvegia steikeost 285,-

Sprøsteikt Norvegia i briochebrød med dressing, salat, tomat og raudløk, servert med søtpotetfries

M – G – E

Drikkeanbefaling: Grüner Veltliner 2023, Loimer - Fatøl - Aas Uten

Salat

Cæsarsalat 280,-

Sprø romanosalat med klassisk cæsardressing, saftig kylling, bacon,

Norsk Alpeost og brødkrutongar

G – E – F – M – Sel – Sen

Drikkeanbefaling: Rosé, Domaine Trienne – Sognamost Eplemost

Chèvresalat frå Haukeli 280,-

Lun chèvre frå Haukeli med Tronfjellskinke, rista valnøtter og honningvinaigrette

M – SEL – SU – V

Drikkeanbefaling: Sancerre La Chatellenie 2023, Joseph Mellot –

Sognamost Eple og bringebærmest

Fisk

Kaffistova sin fiskesuppe	290,-
Fyldig og krema fiskesuppe med fiskebitar, reker og sesongens grønnsaker, servert med brød og smør M – F – Sel – Sk – G <i>Drikkeanbefaling: Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche, Fatøl eller Sognamost Eplemost</i>	
Pannesteikt brosme	435,-
Med mjuk erterpuré tilsatt Norsk Alpeost, asparges, minigulrot, babypoteter og klassisk hollandaise M – F <i>Drikkeanbefaling: Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Domaine Laroche – Sognamost Eplemost</i>	
Stova sin Dampa laksefilet	370,-
Servert med frisk agurksalat, Sandefjordsmør og kokt potet F – M – Su <i>Drikkeanbefaling: Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' – Sognamost Eple og bingebærmest</i>	

Kjøtt

Brisket av storfe	445,-
Langtidssteikt med heimelaga grillsaus, bakte babypoteter, grilla spisskål og sylta paprika Sel - Su - M <i>Drikkeanbefaling: Château Pey La Tour Réserve 2019, Bordeaux – Sognamost Eple og solbærmest</i>	
Ytrefilet av kalv	455,-
Servert med krema estragonsaus, ostechips av 5 år lagra Norvegia og grønnsaker Sel - Su - M <i>Drikkeanbefaling: Barbera d'Alba Superiore, Fenocchio – Sognamost Eple og bringebærmest</i>	
Heimelaga kjøttkaker	285,-
Servert med klassisk ertestuing, poteter og brun saus M – G <i>Drikkeanbefaling: Ogier Artesis Côtes du Rhône 2022- Nøgne Ø IPA eller Nøgne Ø Himla Humle</i>	
Elgkarbonadar	295,-
Med soppsaus, steikte grønnsaker og potet G – So - M <i>Drikkeanbefaling: Pinot Noir 'Cuvée Edme' - Nøgne Ø IPA - Aas Utan</i>	

Tradisjonsmat frå klokken 12.00

Måndag:	Seibiff med steikt løk, kokt potet, raspa gulrot og smør	255,-
	M – G - F	
Tysdag:	Flesk og duppe med kårabistappe og potet	255,-
	M - G	
Onsdag:	Fiskegrateng med raspa gulrot og potet	255,-
	F – G – M	
Torsdag:	Raspeball med salt kjøtt og vossakorv frå Evanger	325,-
	G - M	

Søtt handverk – frå vår konditor

Det søte har alltid hatt ein naturleg plass på Kaffistova. I ei tid då kaffistover var viktige møtestader i byen, var det kaker, dessertar og godt bakverk som samla folk rundt borda – til kaffi, samtale og ein pause i kvardagen.

På Kaffistova har vi halde fast ved denne tradisjonen. Dessertar og kaker blir laga frå botnen av, med respekt for klassisk konditorhandverk og med rom for forsiktig fornying. Oppskrifter har gått i arv, teknikkar er vidareførte, og smaken av det heimelaga har alltid vore det viktigaste.

Vår konditor er ein del av huset – ikkje eit tillegg. Her blir dessertar og kaker laga med same omtanke som resten av menyen, og utvalet følgjer både sesong og stemning i huset. Nokre klassikarar kjem att år etter år, andre får kortare besøk.

Det handlar ikkje om å vere prangande, men om å vere ekte. Søtt handverk, laga skikkeleg – slik Kaffistova alltid har gjort det.

dd verde

Verdens beste kake 135,-

Kvæfjordkake med sitronostekrem, pistasj og mandlar

E - M - G - Pis - Ma

Konfektkake 145,-

Serveres med bringebærskum, chèvrekrem og sjokoladesand

E - M - G

Drikkeanbefaling: Gewürztraminer Vendange Tardive 2015, Hugel – Sognamost Eple og pæremost

Sorbet av sesongens smakar frå Kulinaris 125,-

Ingen kjende allergen

Drikkeanbefaling: Rosato Sangiovese, Dianella – Sognamost Eple- og pæremost

Vårt kakeutval 135,-

Eit utval av sesongens kaker frå vår eigen konditor

(spør personalet om allergen i dagens utval)

Dagens konfekt 95,-

Tre stykke handlaga konfekt

(kan innehalde nøtter, mandlar, mjølk og gluten – spør personalet)



Eit hus tufta på språk og fellesskap

Kaffistova vart stifta i 1901 av Bondeungdomslaget i Oslo, med eit tydeleg mål: å skape ein open og inkluderande møtestad i hovudstaden der nynorsk språk, norsk kultur og kvardagsliv fekk ein naturleg plass.

Her skulle folk kjenne seg heime. Rundt borda vart ord, tankar og måltid delte – på eit språk som hørde til i kvardagen. Denne grunntanken har prega Kaffistova sidan starten, og lever vidare i huset den dag i dag.

«Målet er eit heimemål.»

— Hulda Garborg

Kaffistova og Bondeheimen – ei levande historie

Kaffistova opna dørene sine i Oslo i 1901, i ei tid då byen vaks og nye møtestader tok form. Frå starten var ambisjonen klar: å vere ein open og inkluderande stad der norsk matkultur og språk fekk plass, midt i hovudstaden.

I 1913 flytta Kaffistova inn i Rosenkrantz gate, vegg i vegg med Bondeheimen. Saman utvikla dei seg til ein heimsleg møtestad for reisande, kunstnarar, studentar og fastbuande – ein stad der ein kunne samlast rundt god, norsk mat i trygge og kjende rammer.

Gjennom skiftande tider har Kaffistova halde fast ved det same grunnlaget: heimelaga mat, gode råvarer og respekt for tradisjonane. Samstundes har menyen vore i stadig rørsle, forma av nye generasjonar kokkar og gjester – alltid med det klassiske norske kjøkkenet som utgangspunkt.

I dag er Kaffistova framleis ein levande del av Oslo sentrum. Her møtest historie og samtid rundt borda, slik dei har gjort i over hundre år.

I år markerer vi 125 år. Ei lang historie – og ei som framleis blir skriven, kvar einaste dag.

3 retters middag

Smak av Noreg

Ryka laks på ostekrem, Tronfjellskinke på ramsløk chèvre frå Haukeli og chèvre med akasia honning og valnøtt, alt servert på heimelaga knekkebrød

Brisket av storfe

Langtidssteikt med heimelaga grillsaus, bakte babypoteter, grilla spisskål og sylta paprika

Sel - Su - M

eller

Pannesteikt brosme

Med mjuk ertepuré tilsatt Norsk Alpeost, asparges, minigulrot, babypoteter og klassisk hollandaise

Verdens beste kake

Kvæfjordkake med sitronostekrem, pistasj og mandlar

725,-

Vinpakke

Chablis 2023, Domaine Laroche

Duft av grønne eple og sitrus, fyldig smak med hint av salte mineralar og god og lang ettersmak

Marques de Murrieta Reserva, Rioja

Duft av røde bær og lær og lakris, balansert smak av røde og mørke bær og med god lengde på smaken

Gewürstraminer Vendage Tardive 2015, Hugel

Fyldig med god frukt, behageleg syre og mineralaktig fedme og flott søt avslutning

450,-

Vinkart

Musserande

Maria Vittoria and Ottavia Sangiovese Rosato 2022, Dianella, Toscana, Italia	95/395
Prosecco DOC Extra Dry Hr, Abbazia di San Gaudenzio, Italia	690
Pongracz brut – Methode Cap Classique, Pongracz, Sør-Afrika	690
Champagne V6 Expérince, André Clouet, Frankrike	1.250
Champagne brut reserve NV, Champagne Pol Roger, Frankrike	1.250
Champagne brut reserver 2018, Champagne Pol Roger, Frankrike	1.650

Rosévin

Frankrike

Rose, Domaine Triennes, Méditerranée	150/720
--------------------------------------	---------

Kvitvin

Frankrike

Chardonnay L, Laroche, Languedoc	150/690
Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche	175/790
Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Domaine Laroche	960
Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy	790
Sancerre la Chatellenie 2023, Joseph Mellot	810

Tyskland

Riesling trocken 2023, Schloss Vollrads, Rheingau	150/740
Forster Riesling 2022, Weingut von Winning, Pfaltz	760

Italia

Vermentino 2023, Tenuta Guado al Tasso, Bulgheri, Toscana	760
---	-----

Austerrike

Grüner veltiner 2023, Loimer, Kamptal	750
---------------------------------------	-----

Raudvin

Frankrike

Ogier Artesis Cote du Rhône 2022, Ogier	690
Château Pey La Tour Reserve 2019, Bordeaux	790
Chateau Brun 2011, Saint-Émilion, Bourdeaux	830
Chateau La Garde Grand Vin de Graves 2017, Pessac-Leognan, Bordeaux	990
Chateauneuf Du Pape, Mont-Redon	990
Pinot Noir 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy, Bourgogne	790
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022, Roche de Bellene, Burgund	1450
Beaune-Grèves premier Cru 2018, Michel Gay et Fils, Burgund	1550

Italia

Masi Modello delle Venecia Rosso, Masi	150/680
Barbera d'Alba Superiore 2021, Fenocchio	170/760
Barbera d'Alba 2021, Vajra	750
Barolo Serralunga 2018, Schiavenza	995
Barolo Albe 2021, Vajra	995
Il Bruciato 2021, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Toscana	860
Masi Campofiorin 2020, Masi	695
Masi Amarone Costasera della Valpolicella 2018, Masi	995

USA

Pinot Noir Private Selection 2023, Robert Mondavi, Napa Valley, California	760
Cabernet Sauvignon 2019, Robert Mondavi, Napa Valley, California	1350

Spania

Fosca de Priorat Garnacha 2019, D.O.Q. Priorat	750
Marques de Murrieta Reserva 2019, Marques de Murrieta, Rioja	175/840

Mineralvatn

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	65
Sognamost med eple, eple & pære, eple & bringebær	80
Nøgne Ø Himla humle alkoholfritt øl	75
Nøgne Ø Stripped craft alkoholfritt øl	75
Aas Uten, alkoholfritt øl	65

Øl & Sider

Hansa fatøl 0,33/0,4l	95/115
4885 Blanc Nøgne Ø fat 0,33/0,5	98/140
Sagene lys pils, glutenfri	135
Nøgne Ø Blonde ale 0,33	135
Nøgne Ø American IPA 7,5% 0,33	175
Nøgne Ø Imperial stout 9% 0,5	185
Bulmers original cider 0,5l	185
Frydenlund Bayer	150
Frydenlund Bokkøl	155
Gjest eplecider 0,33	110

Drinkar

Hotell Bondeheimens Signatordrink	180
<i>Herbarium new Fores gin og Fever tree bringebær og rabarbra</i>	
Gin tonic med Harahorn og Fever-Tree tonic	175
Gin tonic med Bareksten og Fever-Tree tonic	175
Gin tonic med Gordons og Fever-Tree tonic	155
Pink gin med Harahorn og Fever-Tree tonic	175
Espresso martini	175
Mojito	175
Berry mojito	175
Passion fruit martini	175
Moscow mule	175
Irish Coffee	175
Amaretto sour	175
Whiskey sour	175
Negroni	175
Cuba libre	155
Aperol Spritz	175

Husets vin

Huset glas kvit eller raud	150
Husets flaske kvit eller raud	680

Whisky

Talisker 10 år	135
Glenfidich Solera Reserve 15YO	205
Jack Daniels	140
Tullamore Dew	135

Konjakk

Braastad V.S.O.P	160
Braastad XO	195

Akevitt

Arvesølvet Kjernekar	165
Bareksten Botanical akevitt	165
Gammel Oppland	135
Gilde Juleaquavit	135
Løiten Linie	135
Smaladram	135
Simers Taffel	135

Likør

Baileys	135
Cointreau	135
Drambuie	135
Kahlua	135
Sambucca	120
Hot'n Sweet	120

Bitter/urtelikør

Gammel Dansk	130
Fernet Branca	130
Jägermeister	130

Tequila

Don Julio Blanco	130
Don Julio Anejo	145
Don Julio 1942	225



