



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.



Smørbrød – klassikarar på Kaffistova

Smørbrød – ein levande del av Kaffistova

Smørbrød har vore ein naturleg del av Kaffistova sidan dei første åra. I ei tid då Oslo vaks som handels- og reisestad, trong folk mat som var god, mettande og rask å servere – utan å gå på kompromiss med kvalitet og handverk.

På Kaffistova vart smørbrøda lagde ferske, etter bestilling, med gode råvarer og rikeleg pålegg. Slik er det framleis. Her handlar det om ferskt brød, varmt pålegg der det høyrer heime og klassiske kombinasjonar som har halde stand gjennom generasjonar.

Smørbrøda våre er tufta på nordiske tradisjonar, med inspirasjon frå både norsk og dansk serveringskultur. Dei er meint å vere eit fullverdig måltid – anten du kjem innom for ein rask lunsj, eit tidleg måltid, eller berre ønskjer noko godt på tallerkenen.

Enkle retter, laga skikkeleg. Slik har det vore – og slik skal det vere.

Smørbrødtallerken	310,-
Ei raus samansetjing av Skagenrøre, ½ heimelaga karbonade og røykelaks, tre klassikarar samla på éin tallerken G – M – Sk – E – F	
Kaffistova sitt ostesmørbrød med lun brie	235,-
Servert med ostekrem med sylta paprika og cherry tomat og ruccola M – G – V	
Elgkarbonadesmørbrød	265,-
Saftig karbonade med steikt løk og klassisk potetsalat G – Sen	
Smørbrød med Skagenrøre	275,-
Krema Skagenrøre med reker, krepsehalar og rogn, inspirert av den nordiske kysttradisjonen G – Sk – M	
Sprøsteikt raudspette	245,-
Sprøsteikt filet servert med frisk salat og dansk remulade G – Sen	
Handpilla reker	270,-
Handpilla reker med sitron, dill og heimelaga majones G – Sk – E	
Røykelaks og eggerøre	250,-
Røykelaks servert med luftig, heimelaga eggerøre – ein tidlaus favoritt G – E – F – M	

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

Salat med Chèvre 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 bringebærmost

Varmmat frå 12.00

Stova sin dampa laksefilet 370,-

Servert med frisk agurksalat, Sandefjordsmør og kokt potet

B – M – Su

Drikkeanbefaling: Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' –

Sognamost Eple og bingebærmost

Kaffistova si fiskesuppe 225/290,-

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

M – F – Sel – Sk – G

Drikkeanbefaling: Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche,

Fatøl - Sognamost Eplemost

Heimelaga kjøttkaker 285,-

Servert med klassisk ertestuing, poteter og brun saus

E – M – G

Drikkeanbefaling: Barbera d'Alba Superiore, Fenocchio - Nøgne Ø IPA

Nøgne Ø Himla Humle

Elgkarbonadar 295,-

Med soppsaus, steikte grønsaker og potet

G – So – M

Drikkeanbefaling: Pinot Noir 'Cuvée Edme', Maison Champy- Nøgne Ø IPA

Nøgne Ø Himla Humle

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

Jarlsberg steikeost 285,-

Sprøsteikt Jarlsberg i briochebrød med dressing, salat, tomat og raudløk,

servert med søtpotetfries

M – G

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

Ved sidan av burgaren?

Aioli 25,- Chilimajones 25,-

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.

Verdens beste kake	135,-
Kvæfjordkake med sitronostekrem, pistasj og mandlar	
<i>E - M - G - Pis - Ma</i>	
Konfektkake	145,-
Serveres med bringebærskum, chèvre krem og sjokoladesand	
<i>E - M - G</i>	
<i>Drikkeanbefaling: Gewürztraminer Vendange Tardive 2015, Hugel – Sognamost Eple og pæremost</i>	
Sorbet av sesongens smakar frå Kulinaris	125,-
<i>Ingen kjende allergen</i>	
<i>Drikkeanbefaling: Rosato Sangiovese, Dianella – Sognamost Eple- og pæremost</i>	
Vårt kakeutval	95,-
Eit utval av sesongens kaker frå vår eigen konditor	
<i>(spør personalet om allergen i dagens utval)</i>	
Dagens konfekt	95,-
Tre stykke handlaga konfekt	
<i>(kan innehalde nøtter, mandlar, mjølk og gluten – spør personalet)</i>	

Tradisjonsmat frå klokken 12.00

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

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
---------------------------------------	-----

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	150/690
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, eple & solbær, eple & blåbær	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
Bulmers original cider 0,5	170
Bulmers Crushed Red Berries & Lime	170

Drinkar

Hotell Bondeheimens Signaturdrink	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 Tanqueray 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	690

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



Julekvelden på Kaffistova 1919.

