



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,-

Tronfjellsskinke 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,-

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

M – F – Sel – Sk – G

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

Smak av Noreg

245,-

Røyka laks på ostekrem, Tronfjellsskinke 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

Hamburger

Kaffistova-burgar 310,-

Serveres med hamburgardressing cheddar ,bacon, tomat, salat, raudløk og, sylta agurk og med pommes frites

M – Sel – Sk – G – E – Sen

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

Kyllingburgar 310,-

Serveres med hamburgardressing cheddar, bacon, tomat, salat, raudløk og sylta agurk med pommes frites

M – Sel – SK – G – E – Sen

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

Norvegia steikeost 310,-

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 295,-

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 295,-

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 fiskebiter, reker og sesongens grønnsaker, servert med brød og smør

M – F – Sel – Sk – G

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

Pannesteikt lange 455,-

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

M – F

Drikkeanbefaling: Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Domaine Laroche – Sognamost Eplemost

Stova sin Dampa laksefilet 395,-

Servert med frisk agurksalat, Sandefjordsmør og kokt potet

F – M – Su

Drikkeanbefaling: Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' – Sognamost Eple og bergebærmest

Kjøtt

Jubileumstallerken 495,-

lettsteikt kval, indrefilet av lam og reinsdyrpølse servert med brokkolisalat, grilla nykål, rødvinsglacé og bakte småpoteter

Sel – Su – M

Drikkeanbefaling: Château Pey La Tour Réserve 2019, Bordeaux – Sognamost Eple og solbærmest

Indrefilet av lam 495,-

Servert med gremolata, steikt sopp, brokkolisalat og bakte småpoteter

Sel – Su – M

Drikkeanbefaling: Barbera d'Alba Superiore, Fenocchio – Sognamost Eple og bringebærmest

Heimelaga kjøttkaker 315,-

Servert med klassisk ertestuing, poteter og brun saus

M – G

Drikkeanbefaling: Ogier Artesis Côtes du Rhône 2022- Nøgne Ø IPA eller Nøgne Ø Himla Humle

Elgkarbonadar 320,-

Med soppsaus, steikte grønnsaker og potet

G – So – M

Drikkeanbefaling: Pinot Noir 'Cuvée Edme' - Nøgne Ø IPA - Aas Utan

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 145,-

Kvæfjordkake med sitronostekrem og mandlar

E - M - G - Ma

Sorbet av sesongens smakar frå Kulinaris 135,-

Ingen kjende allergen

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

Vårt kakeutval 145,-

Eit utval av sesongens kaker frå vår eigen konditor

(spør personalet om allergen i dagens utval)



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

Indrefilet av lam

Servert med gremolata, steikt sopp, brokkolisalat og bakte småpoteter

Sel - Su - M

eller

Pannesteikt lange

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

Verdens beste kake

Kvæfjordkake med sitronostekrem og mandlar

775,-

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	710
Pongracz brut – Methode Cap Classique, Pongracz, Sør-Afrika	710
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	155/730
--------------------------------------	---------

Kvitvin

Frankrike

Chardonnay L, Laroche, Languedoc	155/710
Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche	185/810
Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Domaine Laroche	995
Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy	820
Sancerre la Chatellenie 2023, Joseph Mellot	830

Tyskland

Riesling trocken 2023, Schloss Vollrads, Rheingau	160/760
Forster Riesling 2022, Weingut von Winning, Pfaltz	780

Italia

Vermentino 2023, Tenuta Guado al Tasso, Bulgheri, Toscana	770
---	-----

Austerrike

Grüner veltiner 2023, Loimer, Kamptal	770
---------------------------------------	-----

Raudvin

Frankrike

Ogier Arthesis Cote du Rhône 2022, Ogier	710
Château Pey La Tour Reserve 2019, Bordeaux	810
Chateau La Garde Grand Vin de Graves 2017, Pessac-Leognan, Bordeaux	995
Chateauneuf Du Pape, Mont-Redon	995
Pinot Noir 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy, Bourgogne	810
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	155/710
Barbera d'Alba Superiore 2021, Fenocchio	175/785
Barbera d'Alba 2021, Vajra	770
Barolo Serralunga 2018, Schiavenza	995
Barolo Albe 2021, Vajra	995
Il Bruciato 2021, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Toscana	895
Masi Campofiorin 2020, Masi	720
Masi Amarone Costasera della Valpolicella 2018, Masi	995

USA

Pinot Noir Private Selection 2023, Robert Mondavi, Napa Valley, California	785
Cabernet Sauvignon 2019, Robert Mondavi, Napa Valley, California	1350

Spania

Fosca de Priorat Garnacha 2019, D.O.Q. Priorat	795
Marques de Murrieta Reserva 2019, Marques de Murrieta, Rioja	185/875

Mineralvatn

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	67
Sognamost med eple, eple & pære, eple & bringebær	80
Nøgne Ø Himla humle alkoholfritt øl	78
Nøgne Ø Stripped craft alkoholfritt øl	78
Aas Uten, alkoholfritt øl	67

Øl & Sider

Hansa fatøl 0,33/0,4l	99/119
4885 Blanc Nøgne Ø fat 0,33/0,5	105/145
Sagene lys pils, glutenfri	140
Nøgne Ø Blonde ale 0,33	140
Nøgne Ø American IPA 7,5% 0,33	180
Nøgne Ø Imperial stout 9% 0,5	190
Bulmers original cider 0,5l	190
Frydenlund Bayer	155
Frydenlund Bokkøl	160
Gjest eplecider 0,33	115

Drinkar

Hotell Bondeheimens Signaturdrink	185
<i>Raspeball akevitt og cointreaue med Fever tree bringebær og rabarbra</i>	
Gin tonic med Harahorn og Fever-Tree tonic	180
Gin tonic med Bareksten og Fever-Tree tonic	180
Gin tonic med Gordons og Fever-Tree tonic	180
Pink gin med Harahorn og Fever-Tree tonic	180
Espresso martini	180
Mojito	180
Moscow mule	180
Irish Coffee	180
Amaretto sour	180
Whiskey sour	180
Negroni	180
Cuba libre	160
Aperol Spritz	180

Tequila

Don Julio Blanco	140
Don Julio Anejo	150
Don Julio 1942	245

Husets vin

Huset glas kvit eller raud	155
Husets flaske kvit eller raud	710

Whisky

Talisker 10 år	140
Glenfidich single malt 12 YO	140
Glenfidich Solera Reserve 15 YO	210
Jack Daniels	145
Tullamore Dew	140

Konjakk

Braastad V.S.O.P	165
Braastad XO	200

Akevitt

Raspeball akevitt frå Kaffistova	140
Oslo Jubileumsakevitt frå Kaffistova	150
Arvesølvet akevitt	140
Arvesølvet Kjernekar	170
Bareksten Botanical akevitt	170
Gammel Oppland	140
Gilde Juleaquavit	140
Løiten Linie	140
Smaladram	140
Simers Taffel	140

Likør

Baileys	140
Cointreau	140
Drambuie	140
Kahlua	140
Sambucca	130
Hot'n Sweet	130

Bitter/urtelikør

Gammel Dansk	140
Fernet Branca	140
Jägermeister	140



