



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 fersk 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 345,-

Ei raus samansetjing av Skagenrøre, ½ heimelaga karbonade og røykelaks, tre klassikarar samla på éin tallerken

G – M – Sk – E – F

Kaffistova sitt ostepsmørbrød med lun brie 255,-

Servert med ostekrem med sylta paprika og cherry tomat og ruccola

M – G – V

Elgkarbonadesmørbrød 280,-

Saftig karbonade med steikt løk og klassisk potetsalat

G – Sen

Smørbrød med Skagenrøre 295,-

Krema Skagenrøre med reker, krepsehalar og rogn, inspirert av den nordiske kysttradisjonen

G – Sk – M

Sprøsteikt raudspette 265,-

Sprøsteikt filet servert med frisk salat og dansk remulade

G – Sen

Handpilla reker 295,-

Handpilla reker med sitron, dill og heimelaga majones

G – Sk – E

Røykelaks og eggerøre 260,-

Røykelaks servert med luftig, heimelaga eggerøre – ein tidlaus favoritt

G – E – F – M

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

Salat med Chèvre 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 bringebærmmost

Varmmat frå 12.00

Stova sin dampa laksefilet 395,-

Servert med frisk agurksalat, Sandefjordsmør og kokt potet

B – M – Su

Drikkeanbefaling: Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme'–

Sognamost Eple og bringebærmmost

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 - Sognamost Eplemost

Heimelaga kjøttkaker 315,-

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 320,-

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 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

Norgeia steikeost 310,-

Sprøsteikt Norgeia 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

145,-

Kvæfjordkake med sitrontekrem og mandlar

E - M - G - Ma

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

Sorbet av sesongens smakar frå Kulinaris

135,-

Ingen kjende allergen

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

Vårt kakeutval

105,-

Eit utval av sesongens kaker frå vår eigen konditor

(spør personalet om allergen i dagens utval)



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
Gin tonic med Herbarium New forres	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



G – Gluten - SK – Skaldyr - F – Fisk - E – Egg - M – Mjølkk – So – Soya - Sel – Selleri - Sen – Sennep - Se – Sesamfrø
 Su – Sulfitt - L – Lupin - B – Bløtdyr - V – Valnøtt - H – Hasselnøtt - Ma – Mandel - Pis – Pistasj - Pin – Pinjekjerner