



*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

Hv – M – Sk – E – F

Kaffistova sitt

ostesmørbrød 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

Hv – Sen

Smørbrød med Skagenrøre 295,-

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

Hv – Sk – M

Sprøsteikt raudspette 265,-

Sprøsteikt filet servert med frisk salat og dansk remulade

Hv – Sen

Handpilla reker 295,-

Handpilla reker med sitron, dill og heimelaga majones

Hv – Sk – E

Røykelaks og eggerøre 260,-

Røykelaks servert med luftig, heimelaga eggerøre – ein tidlaus favoritt

Hv – 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: Rosato DOC, Vinory – 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 bingebærmmost*

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

315,-

Servert med klassisk ertestuing, poteter og brun saus

E – M – G

*Drikkeanbefaling: Barbera d'Asti Superiore DOCG 'Bricco di Nizza' –
Nøgne Ø IPA eller Nøgne Ø Himla Humle*

Elgkarbonadar

320,-

Med soppsaus, steikte grønnsaker 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

Norvegia steikeost

310,-

Sprøsteikt Norvegia 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,-

Tradisjonsmat frå klokken 12.00

Måndag:	Seibiff med steikt løk, kokt potet, raspa gulrot og smør	245,-
	<i>M – Hv – F</i>	
Tysdag:	Flesk og duppe med kålrabistappe og potet	245,-
	<i>M – Hv</i>	
Onsdag:	Fiskegrateng med raspa gulrot og potet	245,-
	<i>F – Hv – M</i>	
Torsdag:	Raspeball med salt kjøtt og vossakorv frå Evanger	325,-
	<i>M – Hv – By</i>	

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.

Tilslørte bondepiker 145,-

Serveres med rømmekrem, kanelknas og salt karamell

M – Ma – E - Hv

Brunostmousse 145,-

Serveres hasselnøttbunn med bringeæbr og vaniljekjerne

M – E – Hv - Ha

Sorbet av sesongens smakar 135,-

Ingen kjende allergen

Dagens konfekt 95,-

Tre stykke handlaga konfekt

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





Hv - Hvete - SK - Skaldyr - F - Fisk - E - Egg - M - Mjøl - So - Soya - Sel - Selleri - Sen - Sennep - Se - Sesamfrø
 Su - Sulfitt - L - Lupin - B - Bløtdyr - V - Valnøtt - Ha - Hasselnøtt - Ma - Mandel - Pis - Pistasj - Pin - Pinjekjerner