



Spreie norske mattradisjonar til nye generasjonar gjester

På Kaffistova i Oslo står norsk mat i fokus! Vi ligg midt i Oslo sentrum og her serverer vi vellaga, og sjølvsaft heimelaga, mat. Maten er laga av glade kokkar og konditorar - og basert på gode, norske mattradisjonar. Norske spesialitetar, som til dømes raspeball, kjøttkaker, fiskegrateng, lutefisk og fårikål vert servert i sesong. Og vi kan vel seie at våre kjøttkaker er dei mest populære i landet? Vi sel i alle fall over fire tonn kjøttkaker i året. Visste du at om du tek alle kjøttkakene og stablar dei oppå kvarandre så kjem du 625 meter opp i lufta. Til dømes så ligg Tryvannstårnet på 529 moh.

Den første Kaffistova opna i 1901 i Oslo sentrum. Sidan 1913 har Kaffistova halde til her i Rosenkrantz' gate.

Gjestene våre femner alle grupper: journalistar, forretningsfolk, statsrådar, skodespelarar, advokatar, turistar, forfattarar og studentar.





Meny 15 - 21

Småretter

Tilgrisa potet med cheddarsaus, bacon og vårløk	165,-
<i>M – Sel – E</i>	
Fiskesuppe med fiskebitar, reker, grønsaker, brød og smør	220/280,-
<i>M – F – Sel – Sk – G</i>	
'Pulled' lam med urtedressing, gulrot og akurkstavar i potetlefse	205,-
<i>M – F – Pin</i>	
Krema skogsoppsuppe med kantarell, aromasopp og sjampinjong, urteolje, brød og smør	220/280,-
<i>M – Sel – G</i>	

Salat

Cæsarsalat med romanosalat, cæsardressing, kylling, bacon, Norsk Alpeost og brødkrutongar	275,-
<i>G – E – F – M – Sel – Sen</i>	
Chêvresalat med chèvrefrø frå Haukeli, Tronfjellskinke, rista valnøtter og honningvinaigrette	275,-
<i>M – SEL – SU – V</i>	

Hamburger

Hamburger med cheddar og bacon, pommes frites 275,-

M – Sel – Sk – G – E – Sen

Blåmannburger med pommes frites 275,-

M – Sel – SK – G E – Sen

Jarlsberg steikeost med briochebrød, dressing, salat, tomat og raudløk og søtpotetfries 265,-

M – G

Aioli 25,-

Chili majones 25,-

Pizza

Pizza med marinert reinsdyr frå ARV, norsk mozzarella, kvit saus og tyttebær 235,-

M – G – Su

Pizza med Tronfjell spekeskinke, norsk mozzarella, raud saus, rucola, pinjekjerner og chiliolje 235,-

M – G – pin

Pizza med 4 norske ostar, raud saus, Jarlsberg, Alpeost, norsk cheddar, og 15 mnd lagra Norvegia 235,-

M – G – Su

Rømmedressing 25,-

Ønskjer du blåskimmelost, sei frå til servitøren din

Fisk

Steikt røye med småpotet, grilla spisskål og kvitvinsaus 405,-

F – Sel – G – Su – M – H – V

Pannesteikt brosme med erterpuré, asparges, minigulrot og hollandaise 415,-

M – F

Dampa laksefilet servert med agurksalat, Sandefjordsmør og potet 340,-

B – M – Su

Kjøtt

Reinsdyrskank med rotgrønnsaker,
syrleg potetmos og raudvinsglacé 445,-

Sel - Su - M

Indrefilet av svin med paprikasaus,
servert med brokkolini babygulrøtter og Anna potet 425,-

Sel - Su - M

Heimelaga kjøttkaker med ertestuing, poteter og brun saus 265,-

E - M - G

Elgkarbonadar servert med soppsaus, steikte grønnsaker og potet 285,-

G - So - M

Dessert

Fløyterand med tindved og puffa quinoa 165,-

M - E

Lun eplekake med vaniljeis frå Kulinaris og salt karamell 165,-

G - H - V - M - E

To kuler sorbet med bringebær og pasjonsfrukt frå Kulinaris 125,-

Måndag:	Seibiff med steik løk, kokt potet, raspa gulrot og smør 245,-
	<i>M - G - F</i>
Tysdag:	Flesk og duppe med kålrabistappe og potet 245,-
	<i>M - G</i>
Onsdag:	Fiskegrateng med raspa gulrot og potet 245,-
	<i>F - G - M</i>
Torsdag:	Raspeball med salt kjøtt og vossakorv frå Evanger 310,-
	<i>G - M</i>

3 retters middag

Krema skogsoppsuppe med kantarell, aromasopp og sjampinjong, urteolje, brød og smør

Indrefilet av svin med paprikasaus, servert med brokkolini, minigulrot og Anna potet

eller

Pannesteikt brosme med erterpuré, asparges, minigulrot og hollandaise

Lun eplekake med vaniljeis frå Kulinaris og salt karamell

725,-

Vinpakke

Chablis 2023, Domaine Laroche

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

Barbera d'Alba Superiore 2021, Fenocchio

Duft av fruktige kirsebær og lett jordsmonn. Fyldig med god frukt og syre

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	115/630
Prosecco DOC Extra Dry Hr, Abbazia di San Gaudenzio, Italia	135/660
Pongracz brut – Methode Cap Classique, Pongracz, Sør-Afrika	690
Champagne V6 Expérince, André Clouet, Frankrike	995
Champagne brut reserve NV, Champagne Pol Roger, Frankrike	995
Champagne brut reserver 2018, Champagne Pol Roger, Frankrike	1.350

Rosévin

Frankrike

Rose, Domaine Triennes, Méditerranée	145/710
--------------------------------------	---------

Kvitvin

Frankrike

Chardonnay L, Laroche, Languedoc	145/660
Chablis St. Martin 2023, Domaine Laroche	165/770
Chablis 1er Cru Les Vaudevey, Domaine Laroche	930
Bourgogne Chardonnay 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy	780
Sancerre la Chatellenie 2023, Joseph Mellot	810

Tyskland

Riesling trocken 2023, Schloss Vollrads, Rheingau	720
Forster Riesling 2022, Weingut von Winning, Pfaltz	740

Italia

Vermentino 2023, Tenuta Guado al Tasso, Bulgheri, Toscana	740
---	-----

Austerrike

Grüner veltiner 2023, Loimer, Kamptal	730
---------------------------------------	-----

Raudvin

Frankrike

Ogier Arthesis Cote du Rhône 2022, Ogier	670
Château Pey La Tour Reserve 2019, Bordeaux	770
Chateau Brun 2011, Saint-Émilion, Bourdeaux	830
Chateau La Garde Grand Vin de Graves 2017, Pessac-Leognan, Bordeaux	950
Chateaneuf Du Pape, Mont-Redon	970
Pinot Noir 'Cuvée Edme' 2022, Maison Champy, Bourgogne	780
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022, Roche de Bellene, Burgund	1395
Beaune-Grèves premier Cru 2018, Michel Gay et Fils, Burgund	1450

Italia

Masi Modello delle Venecia Rosso, Masi	145/660
Barbera d'Alba Superiore 2021, Fenocchio	155/710
Barbera d'Alba 2021, Vajra	730
Chianti DOCG 2023, Fattoria Dianella	680
Barolo Serralunga 2018, Schiavenza	935
Il Bruciato 2021. Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Toscana	840
Masi Campofiorin 2020, Masi	695
Masi Amarone Costasera della Valpolicella 2018, Masi	980
Capitel San Rocco Superiore Ripasso, Tedeschi	780
Marne 180 Amarone della Valpolicella DOCG, Tedeschi	1050

USA

Pinot Noir Private Selection 2023, Robert Mondavi, Napa Valley, California	740
Cabernet Sauvignon 2019, Robert Mondavi, Napa Valley, California	1250

Spania

Fosca de Priorat Garnacha 2019, D.O.Q. Priorat	750
Marques de Murrieta Reserva 2019, Marques de Murrieta, Rioja	175/820

Mineralvatn

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	60
Sognamost med eple, eple & pære, eple & bringebær	80
Nøgne Ø Himla humle alkoholfritt øl	70
Nøgne Ø Stripped craft alkoholfritt øl	70
Aas Uten, alkoholfritt øl	60

Øl & Sider

Hansa fatøl 0,33/0,4l	95/115
4885 Blanc Nøgne Ø fat 0,33/0,5	98/140
Hansa LITE, glutenfri	125
Nøgne Ø Blonde ale 0,33	125
Nøgne Ø American IPA 7,5% 0,33	145
Nøgne Ø Imperial stout 9% 0,5	170
Bulmers original cider 0,5l	165
Frydenlund Bayer	145
Frydenlund Bokkøl	145
Gjest eplecider 0,33	110

Drinkar

Hotell Bondeheimens Signaturdrink	160
<i>Herbarium new Fores gin og</i>	
<i>Fever tree bringebær og rabarbra</i>	
Gin tonic med Harahorn og Fever-Tree tonic	170
Gin tonic med Bareksten og Fever-Tree tonic	170
Gin tonic med Tanqueray og Fever-Tree tonic	150
Pink gin med Harahorn og Fever-Tree tonic	170
Espresso martini	170
Mojito	170
Berry mojito	170
Passion fruit martini	170
Moscow mule	170
Irish Coffee	170
Amaretto sour	170
Whiskey sour	170
Negroni	170
Cuba libre	150
Aperol Spritz	170

Husets vin

Huset glas kvit eller raud	145
Husets flaske kvit eller raud	660

Whisky

Talisker 10 år	130
Glenfidich Solera Reserve 15YO	195
Jack Daniels	130
Tullamore Dew	130

Konjakk

Braastad V.S.O.P	150
Braastad XO	180

Akevitt

Arvesølvet Kjernekar	160
Bareksten Botanical akevitt	160
Gammel Oppland	130
Gilde Juleaquavit	130
Løiten Linie	130
Smaladram	130
Simers Taffel	130

Likør

Baileys	130
Cointreau	130
Drambuie	130
Kahlua	130
Iseple	135
Sambucca	115
Hot'n Sweet	115

Bitter/urtelikør

Gammel Dansk	120
Fernet Branca	120
Jägermeister	120

Tequila

Don Julio Blanco	120
Don Julio Anejo	135
Don Julio 1942	210