



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 sjølvstekt 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. Viste 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 Rosenkrantzgate.

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





Lunsjmeny kl. 11 - 15

Smørbrød med handpilla reker, sitron, dill og majones <i>G – SK – E</i>	260,-
Smørbrød med røykelaks og eggerøre <i>G – E – F – M</i>	240,-
Heimelaga karbonadesmørbrød, steikt løk og salat <i>G – M – SO – SEN</i>	245,-
Ribbesmørbrød på eplesalat med sylta lauk og kapers <i>G – M – E – SEN</i>	240,-
Biffsmørbrød på fersk salat med bearnés og urtebakte småpoteter <i>G – E</i>	295,-

Meny kl. 12 - 22

Forrett

Rakfisk på potetlefse med rømme, raudlauk, purrelauk og raudbetar <i>M – F – G</i>	230,-
Jordkokksuppe med sprø spekeskinke og urteolje <i>M</i>	230,-
Akevitt og einebærgravet fjellørret med heimelaga sennepssaus <i>F – G – Sen – Su</i>	235,-

Meny kl. 12 - 22

Hovudrett

Juletallerken med sprøsteikt ribbe, medisterkaker, julepølse servert med surkål, raudkål, kokt potet	495,-
<i>M – SEL – G</i>	
Salta pinnekjøtt med Evangerkorv, kålrotstappe og potet	550,-
<i>M</i>	
Hamburger med ost, bacon, friterte poteter og kålsalat	295,-
<i>M – G – E – SEN</i>	
Lutefisk med ertestuing, potet, bacon og grov sennep (Det tar minimum 30 minutter å få denne retten)	550,-
<i>M – F – SEN</i>	
Dampa laks med Sandefjordsmør, potet og agurksalat	360,-
<i>M – F – SUL</i>	
Pannesteikt kveite med sellerirotpuré, småpotet og steikesjy	530,-
<i>M – F</i>	
Vegetar nøttesteik med appelsinsirup, brokkolisalat, potet og tyttebær	465,-
<i>V – H – MA</i>	
Salat med chevre frå Haukeli, soltørka tomatar, Tronfjellskinke and vinaigrette	275,-
<i>M – SU – V</i>	
Cæsarsalat med romanosalat, kylling, bacon, parmesan og krutongar	275,-
<i>M – G – E – F – SEN</i>	

Dessert

Tradisjonell riskrem med raud saus	165,-
<i>M</i>	
Molter marinert i likør med vaniljeis frå Kulinaris og salt karamell	185,-
<i>M – E – SU – V</i>	
Tjukkmjølkspudding med peparkakekrønsj og sylta plommer	185,-
<i>M – G – E</i>	

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	145/720
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 Artesis Cote du Rhône 2022, Ogier	670
Château Pey La Tour Reserve 2019, Bordeaux	770
Chateau La Garde Grand Vin de Graves 2017, Pessac-Leognan, Bordeaux	950
Chateauneuf 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
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

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 Signatordrink	160
<i>Herbarium new Fores gin og 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





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