



Tapa
RESTAURANT

*Velkommen til TAPA på Verket i Moss
Vi serverer spansk og asiatisk inspirert mat
siden september 2022.
Oppdag smaken av Spania og Asia hos oss.*

Velkommen!



COCKTAILS

APEROL 150
Cava, Aperol, Soda, Appelsin

PINAPPLE & PASSION SPRITZER 150
Red Wine, Pineapple, Lime, Soda

VANILLA FRENCH 75 150
Gin, Sitron, Champagne

HUGO SPRITZ 150
St. Germain, Cava, Mynte, Lime, Soda

KIR ROYAL 150
Champagne, Crème De Cassis

MOSCOW MULE 160
Vodka, Lime, Ginger Beer

AMARETTO/PISCO/WHISKEY SOUR 160
Whiskey/Amaretto/Pisco , Sitron, Bitters, Egghvite(allergen)

ESPRESSO MARTINI 160
Vodka, Kahlua, Espresso

SPICY MANGO MARGARITA 160
Tequila, Cointreau, Lime, Mango

MOJITO 160
Rum, Lime, Mint, Soda

Vi har alkoholfrie “Mocktails”



MENY TAPA

Vi har satt sammen en meny med de mest populære tapasrettene på listen vår, hvis du ønsker å legge til flere retter fra tapasmenyen, eller en dessert, er det bare å si fra.

FØRSTE SERVERING

PAN

ALIOLI

JAMON SERRANO

MANCHEGO

ACEITUNAS

CROQUETAS DE TRUFA

ANDRE SERVERING

GAMBAS AL AJILLO

CHORIZO

BBQ RIBS

PATATAS ARROSTO

PIMENTON PADRON

595 per person

Minimum 2 personer



TAPAS

BRØD & ALIOLI	60
Nystekt brød, hvitløks majones	
MARINERTE OLIVEN	65
Oliver marinert i olivenolje, chili, sitron, hvitløk, pepper, laurbærblad	
SERRANOSKINKE 50 GR	140
Tynne skiver med Serranoskinke	
MANCHEGO MED HONNING	95
Hardost fra La Mancha, akasia honning	
CROQUETAS	95
Kroketter med trøffel, sopp, skinke, ost, persille	
ANSJOS TOAST	115
Boquerones, Ansjos, pistasje, alioli, grønn chili, cornichons, fennikel	
PAN CON SOBRASADA Y MIEL	85
Risted brød, sobrasada, honning	
PIMENTON PADRON GOMA	95
Spansk stekt grønn paprika, sesamdressing	
RØDBETER, GULBETER, HARICOURT VERTES	110
Ovnsmakte rødbeter, gulbeter, polka beten,	
PATATAS ARROSTO	95
Ristet perlepotet med urter	
GRILLET HJERTESALAT	110
Hjertesalat, peanøtts dressing, chili	



TAPAS

GAMBAS AL AJILLO CON PAN Y ALIOLI Argentinske villreker, hvitløk, chili, lime, olivenolje	140
CEVICHE TAPA Laks, hvit fisk, tunfisk, mango, pasjonsfrukt, rødløk, koriander, canchas	160
MISO TORSK, HARICORT VERTES Tors ryggfilet, fermentert soyabønner marinade, grønne bønner	160
LAKS TATAKI Flambert Laks sashimi	160
KARAAGE Fritert kylling, siracha majones, sitron	135
CARRILADA Braisert svinekjake, portvin, honning	155
TACO CARNITAS CON PICO DE GALLO Tortilla, Svinenakke, Tomat salsa	85
KOREANSK BBQ BABY BACK RIBS Gochujang, lime, vårløk, sesam, chili, koriander	140
GRILLET KALV ENTRECOTE Okse ytrefilet, hollandaise, chimichurri	160
CREMA CATALANA Krem, sitrus, kanel, brent sukker	115
SJOKOLADE KAKE Karamellsaus, pistasj	115
SORBET & IS Vaniljeis, bringebær is, bær	98
GRIBIS SJOKOLADE TIL KAFFE	45

VIN PÅ GLASS



MUSSERENDE

Codorniu Classico Brut	145
Abbazia Prosecco Extra Dry Hc	145
Cabelier Crémant Jura Brut	160
Champagne Gruet Brut	220

HVITVIN

Pagos Del Galir Godello 2023	145
La Val Albarino, Bodegas La Val 2022	160
Soave Otto 2023	150
Laroche Chardonnay L, 2023	150
Chablis La Sereine, 2019/2020	165

ROSEVIN

Claude Val Rosé, Les D. Paul Mas, 2023	145
--	-----

RØDVIN

Cune Crianza, CVNE Tempranillo 2020	140
Bela, Ribiero del Duero E.G, 2022	160
Barbera D'asti Il Nido, CC, 2022/23	160
Valpolicella Classico Superiore 2022	160
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Réserve, 2022	180

DESSERTVIN

Recioto della Valpolicella 2020	125
Moscato d'Asti	130
Lions De Suduiraut	160
Late Bottled Vintage, Niepoort Vinhos	100
Recioto di Soave Le Colombare	180
Antique Pedro Ximenez	190



ØL PÅ FAT

SAN MIGUEL	0,4	98
KIRIN ICHIBAN	0,3	92

ØL PÅ FLASKE

BREWDOG PUNK IPA	0,33	98
PERONI GLUTENFREE	0,33	105
FRIPA, ALKOHOLFRI IPA	0,33	85
ERDINGER WEISSBEER	0,5	125
OHARAS IRISH PALE ALE	0,5	125

CIDER PÅ FLASKE

SOMMERSBY PEAR	0,33	98
----------------	------	----

MINERALVANN

COCA COLA ZERO	52
COCA COLA	52
FANTA	52
SPRITE	52
ARCTIC WATER, SPARKLING	49

JUS /ALKOHOLFRITT

SPARKLING BLUE THE	
EPEMOST «DYRE GÅRD	52
SOLBÆR-EPEMOST «DYREGÅRD	56



KAFFE/TE

Enkel/Dobbel

SVART KAFFE		38
ESPRESSO	38	48
AMERICANO	38	48
LATTE	42	52
CAPPUCCINO	42	52
CORTADO	42	48
TE		42