

SPOR 3

ETABL. 2020

KALD DRIKKE

Nøgne Ø Two Captains Double	159,-	Iste (bringe­bær, sit­ron, fersken)	29,-
IPA Nøgne Ø Southcoast IPA	186,-	Bulmers Red Berry	129,-
Nøgne Ø Upper Middle Class Oblivion	239,-	Bulmers Original	119,-
Corona	99,-	Madfish Passionfruit	112,-
Lervig Perler for svin	129,-	Madfish Ice	112,-
Crabbies Original Ginger	99,-	Madfish Blue	112,-
E.C Dahls Brown Ale	123,-	Madfish Pink	112,-
Frydenlund Bayer	99,-	Berentsens Pærecider	104,-
Carlsberg Non (alkoholfri)	49,-		
Brooklyn Special Effects (alkoholfri)	59,-		
Lervig No Worries grape (alkoholfri)	69,-		
Mineralvann (pepsi, pepsi max, 7up, eplemost)	48,-		

HUSETS GLASS

Huset rødvin, glass	115,-
Husets hvitvin, glass	115,-
Husets rosé, glass	115,-
Prosecco, glass	115,-

FRA KRANEN

Tou 0,4	102,-
Guinness 0,5	149,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,5	145,-
Carlsberg 0,4	112,-
Brooklyn lager 0,5	149,-
Frydenlund Juicy IPA 0,5	145,-
Brooklyn East IPA 0,5	154,-
Schous Pils	139,-
Ringnes Lite (gluten fri)	134,-

VARM DRIKKE

Kaffe	29,-
Espresso	35,-
Cappuccino	35,-
Caffe Latte	35,-
Latte Macchiato	35,-
Varm Sjokolade	35,-
Te	29,-

RØDVIN

Faustino I Gran Reserva

780,-

Spania, Rioja

Fint utviklet, balansert preg av røde og mørke bær, litt tørket frukt, urter og fat. God lengde.

Marqués de Chivé Tempranillo Crianza

499,-

Spania, Valencia

Litt utviklet og rustikk, preg av røde og mørke bær, hint av urter og fat.

Falling Feather Ruby Cabernet 2019

525,-

USA, California

Bløt og lett sødmefull, preg av røde bær, grønne urter og vanilje.

Strangely South Shiraz

469,-

Australia

Rund smak av modne frukter og bær. God balanse med elegante tanniner.

Antiche Terre Amarone della Valpolicella

799,-

Italia

Myk, fløyelsaktig med runde tanniner. Lang ettersmak.

Rosso di Toscana

499,-

Italia

Litt utviklet og ørlite sødmefull, preg av røde bær og urter.

Baron de Ley Gran Reserva

895,-

Spania, Rioja

Litt utviklet preg av mørke bær, tørket frukt, urter, tobakk og fat. God fasthet, fylde og lengde.

Baron de Ley Reserva

675,-

Spania, Rioja

Litt utviklet, preg av røde bær, tørket frukt og fat, litt tørr ettersmak.

Marinert indrefilet 175,- / 299,-

Husets signaturrett. 100 / 160 g marinert indrefilet av okse. Serveres med fries og valgfri saus. Fries skan erstattes med fløtegratinerte poteter (+39,-).



HOVEDRETTER

MARINERT INDREFILET (So, Si, Se, M) ★

Husets signaturrett. Marinert indrefilet av okse, servert med fries og valgfri saus. Kan serveres med fløtegratinerte poteter (+39,-)

175,- / 299,-
(liten / stor)

INDREFILET AV OKSE (M, So)

160g indrefilet av okse servert med fries og valgfri saus. Kan serveres med fløtegratinerte poteter (+39,-)

299,-

CRISPY CHICKEN TENDERS (G, M, E)

3 store biter friturestekt kylling servert med fries og 2 dips.

215,-

BBQ CHEESEBURGER SPESIAL (G, So, Sf, Su, E, M, Se)

150g beefburger penslet med husets BBQ-saus. Serveres i briochbrød med ost, salat, tomat, løk, sylteagurk og hjemmelaget dressing. Medfølger 2 dips & fries.

225,-

NACHOS (M, Su)

Ostegratinerte tortillachips med hustes tacokjøttdeig, jalapeños, løk og paprika. Servert med salsa og rømme.

179,-

FISH & CHIPS (G, M, F)

Friturestekt filet av Alaska Pollock servert med fries og remulade.

225,-

BIFFSNADDER DELUXE (So, Si, Se, M)

Strimlet indrefilet av okse stekt i husets spesialolje sammen med løk og paprika. Serveres med fries og valgfri saus.

249,-

PIZZA MEATLOVER (G, Su, Si)

29 cm pizzabunn med husets pizzasaus, ost, biffstrimler av indrefilet, bacon, pepperoni, løk og krydder.

199,-

PIZZA MEXICANEREN (G, Su, Si, M)

29 cm pizzabunn med husets pizzasaus, ost, nachoschips, tacokjøttdeig og jalapeños. Serveres med rømme og salsa.

189,-

CRISPY KYLLINGSALAT (G, Su, M)

Crispy kyllingbiter, frisk salat, tomat, agurk, paprika og løk. Serveres med husets foccacia og husets dressing.

189,-

GAMBAS PIL PIL (G, Sk)

Scampi i chili- og hvitløksolje servert med husets foccacia.

109,-

STEAK SANDWICH (So, Si, Se, M, G)

Marinert roastbeef med løk og remulade på husets foccacia.

169,-

CHILI FRIES (M, Su)

Fries med chilikjøttdeig, to typer ost og jalapeños. Serveres med rømme og salsa.

109,- / 129,-
(vegetar / vanlig)

FRIES (E, Su, So)

Serveres med aioli og BBQ-dip.

69,-

EKSTRA

ost 15,- bearnaisesaus 20,- peppersaus 20,- rømme 15,- salsa 15,-
remulade 25,- fløtegratinerte poteter 39,- råstekte poteter 25,-

Allergener - M: melk, Se: Sennep, G: gluten, E: Egg, F: fisk, So: soya,
L: lupin, Su: sulfitt, Sk: skalldyr, Sf: sesamfrø, Si: selleri

DESSERT

Karamellbrownie	99,-
Creme Brulee	99,-

HVITVIN

Ch. du Val de Mercy Chablis Frankrike, tørr	499,-
VO Feinherb Riesling Tyskland, halvtørr	669,-
Jon Josh Chardonnay 2018 Ungarn, tørr	494,-
Wongraven Riesling 2020 Tyskland, saftig og frisk	549,-

MUSSERENDE

Moët & Chandon Impérial (Champagne, brut) Syrlig og frisk	1199,-
Veuve Clicquot (Champagne, brut) frisk og kremet	999,-
Vignana Prosecco doc Tørr, lett sødme	399,-
Jaume Serra Cava Frisk	399,-
Three Monkeys Sparkling Wine Fruktig og søt	379,-
Francois Martenot Crémant de Bourgogne brut Saftig og frisk	649,-

ROSÈ

Chemin De Provence Frankrike, tørr og frisk	525,-
---	--------------

BRENNEVIN

VODKA

- Absolut Vodka
- Absolut Citron
- Absolut Pears
- Absolut Vanilia
- Absolut Lime
- Absolut Raspberri

WHISKEY

- Highland Park 18
- Highland Park 12
- MacAllan 12
- Glen Fiddich 18
- Vardberg Single Cask
- Tullamore
- Monkey Shoulder Johnnie
- Walker Black Label Johnnie
- Walker Red Label Makers Mark
- Famous Grouse
- Glen Fiddich 12
- Belvenie 12
- Blackbush
- Bushmills
- Laphroaig 10
- Lagavulin 16
- Jack Daniels

COGNAC

- Remy Martin XO
- Braastad XO
- Camus Borderies XO
- Chateau De Montifaud XO
- Chateau De Montifaud VSOP
- Bache Gabrielsen VSOP
- Martell Noblige

GIN

- Herbarium
- Herbarium Pink
- Tanqueray
- Tanqueray 10
- Tanqueray Sevilla
- Gin Mare
- Monkey 47 Dry
- Barekten
- Harahorn
- Harahorn Pink
- Gordons Pink
- Hendricks
- Bombay Sapphire
- Bombay Presse
- Malfy Pink Grape
- Hendricks Oasium
- Hendricks Neptunia
- Herbarium Cask Aged Gin
- Whitley Neill Rhubarb Ginger
- Gin
- Magalaus
- Citadelle Rouge

ROM

- Zacapa 23
- Zacapa XO
- Havana Club 7
- Havana Club 3 Plantation
- Original dark Plantation
- Three Stars Plantation
- Pineapple Captain Morgan
- Bacardi Carta Blanca
- Cachaca 51
- Bacardi Razz
- Bacardi Lemon
- Bacardi Mango

TEQUILA

- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado Don Julio Anejo
- Don Julio 1942
- Jose Cuervo Reposado
- Jose Cuervo 1800 Anejo
- Jose Cuervo 1800 Coconut
- Olmecca Reposado
- Olmecca Silver
- Volcan XA
- Clase Azul Reposado
- Claze Azul Plata
- Jose Cuervo Reserva de Familia
- Casamigos Reposado
- Olmecca Altos Reposado

ÅPNINGSTIDER

Man-Tor: 17.00-00.30
Fre 15.00-00.30
Lør: 13.00-00.30
Søn: 15.00-00.30

Kjøkken
Man-Tir: Stengt
Fre: 15.00-21.00
Lør 15.00-21.00
Søn 15.00-21.00

51 53 69 00

www.spor3sandnes.no