

SNACKS

Surdeigsbrød med pisket smør **89,-**
INNEHOLDER: HG-E-M

Oliven **49,-**

Chilipotter **49,-**

INNEHOLDER: HG-P

Peanotter **49,-**

INNEHOLDER: P

Steakhouse fries med aioli **74,-**

INNEHOLDER: E-M-SP

Søtpotet fries med aioli **84,-**

INNEHOLDER: E-M-SP

SMÅRETTER

Antipasti **289,-**

Utvalgte oster og skinker med kjeks, hjemmelaget syltetøy og oliven.

INNEHOLDER: HG-M

Patatas Bravas **149,-**

Serveres med rømme og chilimajones.

INNEHOLDER: M-E-SP

Gambas al Pil Pil (5 stk) **164,-**

Stekt scampi i olivenolje med hvitløk og fersk chili.

Serveres med surdeigsbrød.

INNEHOLDER: HG-S-SU-SO

Grillet oksekjøtt med Chimichurri **249,-**

Tynt skåret oksekjøtt serveres med chimichurri og padron.

Spicy lollipop wings (6 stk) **158,-**

Kyllingvinger marinerte i vår spicy glase.

INNEHOLDER: F-SE

Dirty fries **158,-**

Med cheddar, bacon og jalapeños.

INNEHOLDER: M

SUPPE

Kremet fiskesuppe **255,-**

Torsk, reker, blåskjell og julien grønnsaker. Serveres med surdeigsbrød og pisket smør.

INNEHOLDER: HG-M-E-S-B-F-SU-SI

SALATER

Cæsarsalat a la MM **269,-**

Kylling, hjertesalat, bacon, parmesan og rødløk. Serveres med hvitløkspenslet surdeigsbrød.

INNEHOLDER: HG-M-E-SP

Scampi og avokado salat **284,-**

Mango, rødløk, cherrytomater og en sitrus- og honningdressing.

Serveres med surdeigsbrød.

INNEHOLDER: HG-S-SI

Poke Bowl salat **284,-**

Crispy kylling, bulgursalat, mango, avokado, granateple, chili mayo, edameme, soyasaus og ketjap manis.

INNEHOLDER: HG-SO-SI-E-SP

HAMBURGER

Dirty cheese burger **289,-**

med dobbel cheddar, cheddarsaus, jalapeños, sprøstekt løk, hjertesalat, husets burgerdressing og steakhouse fries.

INNEHOLDER: HG-M-E-SP

KAN LAGES VEGETARISK

Burger Dill & Dall **289,-**

med cheddarost, bacon, aioli, hjertesalat og steakhouse fries.

INNEHOLDER: HG-M-E

KAN LAGES VEGETARISK

Alle burgere kan serveres glutenfri **29,-**

Bytte til søtpotet fries **49,-**

Dip - Aioli, Chili mayo, Mayo **29,-**

Ekstra burger **99,-**

SANDWICH

Club Sandwich **229,- / 259,-**

Kylling, bacon, hjertesalat, tomat, rødløk, sennepsdressing og steakhouse fries.

INNEHOLDER: HG-RG-SE-M-E-SU-SP

KAN LAGES VEGETARISK

Philly Cheese Steak Sandwich **279,-**

Tynnskåret biff med stekt paprika og løk med smeltet ost. Serveres med cornichons og jalapeños på siden.

+ Steakhouse fries med aioli 74,-

INNEHOLDER: M-HG-SU

Toast skagen **255,-**

Skagenrøre med reker, røkt laks, kaviar og dill. Serveres på surdeigsbrød.

INNEHOLDER: S-M-HG-F-E-SP-SE

Alle sandwich kan serveres glutenfri **29,-**

Dip - Aioli, Chili mayo, Mayo **29,-**

PASTA/NUDLER

Wok **289,-**

Kylling, scampi, grønnsaker og nudler. Serveres med surdeigsbrød.

INNEHOLDER: HG-F-SO-E-S-SI

Pasta Bombay **289,-**

Kremet karripasta, kylling og ruccola. Serveres med surdeigsbrød.

INNEHOLDER: HG-M-SP-SO

DESSERT

Sjokoladefondant **139,-**

Serveres med vaniljeis og friske bær.

INNEHOLDER: E-M-HG-HN

Crème Brûlée **139,-**

Serveres med vaniljeis og friske bær.

INNEHOLDER: E-M-HG

Eplekake **139,-**

Serveres med vaniljeis og friske bær.

INNEHOLDER: HG-M-E

Tapasdessert (1-2 personer) **274,-**

med eplekake, Crème Brûlée, sjokoladefondant og vaniljeis. INNEHOLDER: E-M-HG-HN

ALLERGENER

(MA) MANDLER

(P) PEANØTTER

(F) FISK

(S) SKALLDYR

(SE) SESAMFRØ

(E) EGG

(B) BLØTDYR

(SP) SENNEP

(SI) SELLERI

(M) MELK

(SU) SULFITT

(SO) SOYA

(L) LUPIN

(HN) HASSELNØTTER

(VN) VALNØTTER

(PK) PINJEKJERNER

(D) DURUMHVETE

(HG) HVETEGLUTEN

(BG) BYGGMALT

(RG) RUGGLUTEN

(PN) PISTASJNØTTER

MUSSERENDE / CHAMPAGNE

Casa Canevel Prosecco brut
ITALIA **gl. 146,- fl. 715,-**
Prosecco med myke bobler og en behagelig friskhet. Fruktig stil med hint av epler, sitrus og litt fersken. Ypperlig som aperitif, til en festlig aften eller bare om man liker bobler.

Pongracz Brut SØR-AFRIKA **fl. 790,-**
Sør-Afrikas svar på Champagne.

Andrè Clouet Silver Brut FRANKRIKE **fl. 1196,-**
Fokusert og saftig preg av modne grønne epler og frisk sitrus, litt nøtt og kjeks. Kremet brus.

Moët & Chandon Brut FRANKRIKE **fl. 1679,-**
Lys gul farge med hint av grønt. Frisk og fruktig nese med gule epler og sitrus. Fruktig anslag med sitrus og gule epler, elegant mousse, bra balanse og fin syre i avslutningen.

Veuve Clicquot Brut FRANKRIKE **fl. 1984,-**
Lys, strågul farge med hint av grønnkjær. Fruktig nese med gule epler, fersken, rosin og kjeks. Flott balanse mellom aromaene fra druene og Champagnens lagring på flaske. Harmonisk og fruktig anslag med gule epler, sitrus og kjeks. Elegant og harmonisk mousse, godt integrert dosage, bra balanse og fin syre i avslutningen.

HVITVIN

Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha
PORTUGAL **gl. 146,- fl. 715,-**
Frisk, fruktig og mineralsk, med aroma av epler, hvit steinfrukt og sitrus.

Kuhn Riesling Tradition Trocken
TYSKLAND **gl. 156,- fl. 748,-**
En nydelig Riesling, ukomplisert og saftig. Dufter av epler, fersken og aprikoser.

Domaine Les Fumées Blanches
FRANKRIKE **gl. 164,- fl. 789,-**
Klassisk Sauvignon Blanc-karakter. Fruktige aromaer i retning av sitrus med god fylde og lang frisk ettersmak.

Dom. Laroche Chablis Saint Martin
FRANKRIKE **gl. 184,- fl. 890,-**
Chardonnay med preg av epler og sitrus med saltaktig karakter.

Alvarinho Anselmo Contacto 2022
PORTUGAL **fl. 920,-**
Fyldig og fruktig med fin syre, fin tørrhet og lengde.

ROSÉVIN

Lyv Rosè FRANKRIKE **gl. 146,- fl. 715,-**
Lett, frisk og fruktig.

Miradou Côtes de Provence
FRANKRIKE **fl. 785,-**
Ung, frisk, tørr med fin syrebalanse. Blomster, innslag av røde bær.

RØDVIN

Ogier Côtes-du-Rhône "Artésis"
FRANKRIKE **gl. 146,- fl. 715,-**
Fruktig og saftig med preg av mørke og røde bær, svale urter og krydder med innslag av fat.

Clerget Bourgogne Pinot Noir
FRANKRIKE **gl. 176,- fl. 865,-**
En frisk Pinot Noir, som er saftig og balansert, med preg av lyse røde bær og blomster.

Winemaker's Selection Alberto Fenocchio Barbera d'Alba DOC ITALIA **gl. 167,- fl. 825,-**
Ung, karakteristisk friskhet, godt balansert med naturlig fruktsødme

Masi B. valpolicella classico
ITALIA **fl. 925,-**
Delikat munnfølelse, smak av røde bær og med god friskhet.

Fenocchio Barbera d'Alba Sup.
ITALIA **fl. 986,-**
Aroma preget av mørke og røde bær, innslag av urter, litt mandel, lakris og fat. Ung, saftig og frisk, preg av røde bær, urter, lakris og fat, litt fast ettersmak. Passer til storfe, småvilt, fugl og svinekjøtt.

Masi Campofiorin ITALIA **fl. 779,-**
Nyansert og litt utviklet med preg av sylrige røde bær og litt rosin, innslag av krydder og fat.

Masi Costasera Amarone Classico
ITALIA **fl. 1294,-**
En nydelig Amarone med tett farge, intens fruktighet med preg av krydder og plomme. Perfekt til smakfulle kjøttretter.

MINERALVANN/ JUICE/VANN

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up free, Eplemost, Farris 0,3 **59,-**
Iste **75,-**
Battery 0,5 **75,-**
Vann **0,-**

ØL/CIDER PÅ TAP

Carlsberg 0,4 **116,-**
INNEHOLDER: BM

Somersby Pære cider 0,4 **119,-**

Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 **159,-**
INNEHOLDER: BM-HG

Frydenlund Juicy IPA 0,5 **159,-**
INNEHOLDER: BM-HG

Brooklyn EIPA 0,33 **139,-**
INNEHOLDER: BM-HG

Schous 0,4 **144,-**
INNEHOLDER: BM-HG

FLASKE

Bacardi Breezer **124,-**

Smirnoff Ice original **124,-**

Bulmers original **169,-**

Bulmers red **169,-**

7Fjell Ginger Ninja **124,-**

Guinness 0,44 **152,-**

Corona **129,-**
INNEHOLDER: BM

Ringnes Lite (glutenfri) **129,-**

LOKALT ØL

SPØR DIN SERVITØR

ALKOHOLFRI ØL

Carlsberg **94,-**
INNEHOLDER: BM

Brooklyn Sp. Effects **97,-**
INNEHOLDER: BM

Kronenbourg 1664 Blanc **97,-**
INNEHOLDER: BM

VARM DRIKKE

Kaffe **54,-**

Te **49,-**

Cappuccino enkel/dobbel **58/62,-**

Caffé latte enkel/dobbel eller sirup **61/74,-**

Caffé mocca **74,-**

INNEHOLDER: M

Espresso enkel/dobbel **46/51,-**

Americano **56,-**

Sweet chilli latte **74,-**

INNEHOLDER: M

Varm sjokolade med krem **89,-**

INNEHOLDER: M

Irish coffee **149,-**

INNEHOLDER: M

Baileys coffee **149,-**

INNEHOLDER: M

Stavanger
MM CAFÈ & BAR
Skagen 13/16

Bergen
MM CAFÈ & BAR
Ole Bull huset

Bergen
MM ATMOSPHERE
Ole Bull huset

Haugesund
MM CAFÈ & BAR
Smedasundet

Karmøy
MM CAFÈ & BAR
Kopervik