

MENY



SNACKBAR

Snack'bar

n. a lunchroom or restaurant where light meals are sold [1930–35]

Etter et år med nerding og testing, kom vi frem til oppskriften på Snackbaren sin burger. Vi falt ned på en blanding av høyrygg og bibringe, og jobben med produsere denne saftige herligheten for oss, ble gitt til en av Norges beste slaktere, Jens Eide i Lillesand. Jens forholder seg kun til småskalaprodusenter som er greie med dyrene. De myke, deilige, litt søte burgerbollene våre blir bakt hver dag på Søtt & Salt sitt bakeri i Salhus. Om du ikke ønsker noe annet, kommer alle burgerne med tomat, løk, salat, pickles og vår egen burgerdressing.

BURGERE

Hamburger

Brød, kjøtt og standard tilbehør, enkelt og greit. (SEN, H, E)

enkel dobbel

149,- 189,-

Cheeseburger

Velg mellom:
Amerikansk cheddar (klassikeren)
Tallegio & brie
Selbu blå, Gorgonzola & Roquefort (SEN, H, E, LA)

159,- 199,-

Chilliburger

Chilisaus, guacamole, jalapeños. (SEN, H, E)

162,- 199,-

BBQ-burger

Bacon, BBQ-saus. (SEN, H, E)

162,- 199,-

Porchettaburger

Langtidsstekt italiensk ribberull servert med pickles og karamellisert løk. (SEN, H, E)

162,-

Sesongens Vegetarburger

Spør servitøren detaljer
(kommer også som vegansk alternativ)

149,-

ANNET SNACK

«Skagen» på rug (Til kl 16)

Vår vri på den klassiske svenske rekesalaten. (SK, SEL, H, E, SEN, F, N, R)

149,-

Cobbsalat (Til kl 16)

Den ultimate amerikanske salaten, med kylling, bacon, blåmuggost og avokado. Toppet med cobbdressing. (E, LA, F, SEN)

195,-

Oksekjaker french dip

Breserte oksekjaker i baguette med pickles, pepperrøt yoghurt og oksekraft. (LA, H, E)

162,-

Fish & chips

Serveres som i England med ertepuré. (H, F)

180,-

Moule frites

Belgisk klassiker, blåskjell dampet i øl med pommes fritt og mayo på siden. (SK, H, E)

165,-

Ramen (Fra kl 16)

Nudler svineribbe i en vidunderlig svine og kyllingbuljong. (H, BY, E, F, SK)

165,-

Steam bun (Fra kl 16)

Dampede hviteboller med asiatisk inspirert fyll. Vegetar, svineribbe eller and. (H, N)

75,-

BARNEMENY

Hamburger (SEN, H, E)

75,-

Fish & Chips (H, F)

75,-

SØTT OG GODT

Croisant (Til kl 16) (LA, H)	40,-
Pain au chocolat (Til kl 16) (LA, H)	45,-
Sesongens pai (LA, H)	65,-
Vaniljeis med saus (E, LA, N, MA, PN) 2 kuler med hjemmelaget saus	95,-

SIDERETTER

Fries med parmesan og persille (LA)	49,-
Søtpotet shoestrings	55,-
Løkringer (H)	49,-
Kyllingvinger (H)	98,-
Rød coleslaw (LA)	liten/stor 49,- / 98,-
Fritert camembert med dip (LA, H)	118,-
Oliven	50,-
Chips	50,-

MILKSHAKES

Snickers (LA, E, N, PN, G)	84,-
Blåbær (når tilgjengelig) (LA, E, N, PN, G)	84,-
Jordbær (når tilgjengelig) (LA, E, N, PN, G)	84,-
Vanilje (LA, E, N, PN, G)	74,-
Sjokolade (LA, E, N, PN, G)	74,-

Mot et tillegg på 82,- heller vi 4 cl med ditt favorittbrennevin i shaken.

ØL PÅ TAPP (H)

Frydenlund Pils (0,2, 0,4)	40,- / 79,-
Frydenlund Bayer (0,4)	83,-
Stella Artois (0,5)	99,-
1664 Blanc (0,33)	79,-
Franziskaner (0,5)	99,-
Brooklyn Lager (0,33)	88,-
Brooklyn East India Pale Ale (0,33)	88,-
Guinness (0,3, 0,6)	55,- / 110,-
EC Dahls Pepra Saison (0,33)	92,-
EC Dahls Lamo Wit (0,33)	86,-
Bien Snackbar's Danmarks plass Pale Ale (0,33)	98,-
Månadens øl (Spør servitor om mer info)	

FLASKE ØL (H)

Smatøs American Blonde - 7 Fjell	88,-
Fløien IPA - 7 Fjell	125,-
Utriken Double IPA - 7 Fjell	133,-
Kjuagutt Amber Ale - 7 Fjell	92,-
Sytalaus Citra Pilsner - Skifjorden	95,-
Junaiten American Pale Ale - Skifjorden	95,-
Tyl Porter - Skifjorden	95,-
Gunnamatta Early Grey IPA - Yeastie Boys (NZ)	140,-
Sour Suzy Berliner Weisse - Lervig	102,-
Pilegrim (Gf) - Kinn	82,-
Kaffe Porter - Austmann	88,-
Melkestout - Eiker	120,-
Reparations Bayer (GF) - To Øl	112,-
Corona - Cerveceria Modelo	69,-
Rochefort 10 - Trappiste	220,-

CIDER OG INGEFÆR ØL PÅ FLASKE

Sommersby Pære (0,33)	68,-
Sommersby Double Press Eple (0,33)	68,-
Aass Ekte Eplesmak Cider (0,33)	75,-
Samuel Smiths Organic Dry Cider (0,5)	112,-
Hoopers Hooch (0,33)	59,-
Liefmanns Fruitesse (0,25)	68,-
Stones Ginger Joe (0,33)	70,-
Fentimans Hollows Ginger Beer (GF) (0,5)	112,-

HVITVIN (SU)

gl. flaske

Domaine de la Louvetrie	87,-	415,-
Huards Romo	115,-	550,-
Vasse Felix Sauvignon/Semillion		595,-
Red Car Richie Vineyard Chardonnay		1200,-

RØDVIN (SU)

11th Hour Zinfandel	85,-	415,-
Opawa Pinot Noir	115,-	550,-
Babera Cua Longa		640,-
Olivier Bernstein Bonnes-Mares Grand Cru		2500,-

MUSSERENDE (SU)

Ca Di Rajo Prosecco	87,-	415,-
Huber-Verdereau Cremant De Bourgogne	118,-	580,-
Dufour Bulles de Comptoir Champagne		750,-
Laherte Les Vingnes d'Autrefois		1230,-

COCKTAILS

Old Fashioned	118,-
Manhattan	118,-
Whisky Sour	118,-
Espresso Martini	118,-
Pisco Sour	118,-
Aperol Spritz	118,-
Negroni	118,-
Lemon Pietini	118,-
Bloody Caesar	118,-
Amaretto Sour	118,-
The Last Word	118,-
Side Car	118,-

SNACKBAR SPECIAL COCKTAILS

Cucumber Crush (Gin, Agurk, Sitron, Eple)	112,-
Scando Summer (Gin, Hylleblomst, Eple, Lime og Bitters)	112,-
Snackbar Pimms (Pimms, Hooch og Fruit)	112,-

ALKOHOLFRITT

Eplejuice fra Spildegard	55,- / 150,-
Pepsi	48,-
Pepsi Max	48,-
Solo	48,-
Farris	45,-
Brewdog Nanny State	58,-
Peach Ice Tea fra Galvanina	59,-
Rød Appelsin fra Galvanina	59,-
Mandarin fra Galvanina	59,-
Fentimans Ginger Beer	55,-
Erdinger Alkoholfrei Øl	60,-
Carlsberg 0%	45,-

KAFFE OG TE

Kaffe	30,-
Americano	30,-
Espresso	30,-
Dobbel Espresso	35,-
Latte	40,-
Cappuccino	40,-
Cortado	40,-
Kaffe Mocha	45,-
Varm Sjokolade	50,-
Te	35,-

ALLERGENOVERSIKT

LA : LAKTOSE	SK : SKALLDYR
N : NØTTER	SEN : SENNEP
NH : HASSELNØTT	E : EGG
NM : MANDLER	F : FISK
PN : PEANØTTER	SEL : SELLERI
H : HVETE	

TAKE-AWAY

Vi tilbyr alle våre burgere pluss sideretter som take away.
Se egen meny for priser.



SNACKBAR