

## MUSSERENDE

EMILE PARIS & CIE BRUT RESERVE	180/895,-
ROGER MANCEAUX PREMIER CRU	1100,-
ROLAND CHAMPION ROSÉ	1100,-
CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE	1200,-
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANC	1700,-
COSSETÂNIA BRUT ROSAT CAVA	140,-/610,-
EMILE BEYER CREMANT D' ALSACE	145,-/670,-
ODD BIRD CHARDONNAY SPARKLING 0.0%	90/490,-

## HVITVIN

EMILE BEYER, ALSACE, PINOT GRIS	165,-/690,-
CAMILLE GIROUD BOURGOGNE CHARDONNAY	210,-/1100,-
M. CHAPOUTIERE, LA CIBOISE, LUBERON	150,-/670,-
GRANS-FASSIAN ALTE REBEN RIESLING	170,-/770,-
MONTO ZOVO SOAVE CLASSICO, VENETO	140,-/630,-

## RØDVIN

CHATEAU DES JACQUES MORGON 2020	198,-/890,-
TOURNON SHAYS FLAT VINEYARD 2015	175,-/795,-
PERELADA FINQUES 5, RESERVA 2019	145,-/630,-
MONTE ZOVO CALINVERNO, VENETO, MAGNUM	2200,-

## DESSERTVIN

CHATEAU MYRAT, SAUTERNES	135,-
RATAFIA CHAMPENOIS MEUNIER	150,-

## ØL

GRAFF BRYGGHUS PILS	114,-
GRAFF BRYGGHUS KICKDOWN NEIPA	139,-
GRAFF BRYGGHUS HVETEØL	139,-
GRAFF JULEBAYER	118,-
GRAFF JULEBOKK DOBBEL	165,-
GRAFF TRE KONGER TRIPPEL	185,-
ERDINGER WEISSBIER	118,-
ERDINGER DUNKEL	118,-
GRAFF DEAD KITTY IPA	118,-
GRAFF PORTLAND PALE ALE	118,-
GRAFF CALIFORNIA IPA	118,-
GRAFF DEAD CAT IPA	165,-
MACK ISBJØRN	118,-
MACK HAAKON	118,-
MACK ISBJØRN LITE	118,-
STELLA ARTOIS	118,-
ESTRELLA INEDIT	125,-
ESTRELLA INEDIT 0.75	298,-
HANDVERK CIDER MED BÆR	130,-
AMUNDSEN EAZY PEAZY 0.5% IPA	82,-
ALKOHOLFRI ØL 0.0%	82,-

## BRUS

PEPSI	54,-
PEPSI MAX	54,-
EPMOST MED SMAK FRA BALHOLM	82,-
BALHOLM SPRUDLE BRINGEBÆR	82,-
THREE CENTS LEMONADE	54,-
THREE CENTS GRAPEFRUIT	54,-
THREE CENTS TONIC	54,-
FENTIMANS GINGER BEER	54,-
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	54,-
EIRA SPARKLING WATER 0.75	75,-

# RU DA

GOD MAT | høy KVALITET | lave SKULDRE

## HUSDRINKER

RABARBRA SPRITZ	165,-
<i>Rabarbra, Jordbær, Luxardo Bitter Bianco, Italicus Bergamot Likør, Musserende Vin og Soda</i>	
DILL // YOGHURT	165,-
<i>Dillblomst Vodka, Cocchi Dry Vermouth, Karamell, Chartreuse Verte, Grønt Eple – Vasket med Røros Naturell Yoghurt</i>	
EPLER // KARDEMOMME	165,-
<i>Bivrost Vodka, Bareksten Gin, Grønn te, Grønt Eple, Hylleblomst, Kardemomme – Havre</i>	
BITTER // BÆR	165,-
<i>Campari Bitter, Michters Bourbon, Tyttebær, Mancino Vermouth og Brunet Smør</i>	

## KLASSISKE DRINKER

FRENCH 75	160,-
<i>London Dry Gin, Klarifisert Sitron, Sukker og Musserende vin</i>	
AMARETTO SOUR	160,-
<i>Villa Massa Amaretto, Michters Bourbon, Sitron, Sukker, Eggehvite og Bitters</i>	
NEGRONI	160,-
<i>Beefeater Dry Gin, Campari Bitter, Manchino Rosso Vermouth og Appelsin Zest</i>	
IRISH COFFEE	160,-
<i>Jameson Irish Whiskey, Rørsukker, Espresso, Fløte og Muskatnøtt</i>	
ESPRESSO MARTINI	160,-
<i>Bivrost Vodka, Kaffelikør, Hasselnøttlikør, Rørsukker og Espresso</i>	

Laget med kjærlighet for god mat og drikke – og fantastiske gjester!

*Eva - Linda*

# MENY

## SNACKS















SURDEIGSBRØD 2   9 hvete/rug .....	65,-
CHILI MANDLER 10 mandler .....	65,-
KALAMATA OLIVEN MED STEIN .....	65,-
MINIPØLSE MED BRØD .....	pr. stk. 75,-
<i>Servert med ketchup og sennep 2   6   7   9 hvete   11</i>	
RUDA CHARCUTERIE	
<i>Et utvalg av vår egen spekemat 11 .....</i>	195,-

## FORRETTER

VARMRØKT ØKOLOGISK LAKS FRA BR. KARLSEN .....	195,-
<i>Ferskost, beter og pepperrot 2   3</i>	
LØJROM FRA KALIX .....	375,-
<i>Dill, rømme, brød og rødløk 2   3   7   9 hvete</i>	
TARTAR AV OKSE FRA MÅLSELV .....	195,-
<i>Brødkrutonger, syltet rødløk og eggekrem 6   7   9 hvete/rug   11</i>	
ANDEBRYST .....	235,-
<i>Gulrot fra Nordvoll Gård, ristet hasselnøtter og appelsinsjy 2   10 hasselnøtter   11   14</i>	
RUDA SILDETALLERKEN .....	195,-
<i>Rødløk, rømme og rugbrød 2   3   6   9 hvete/rug   11</i>	
FISKESUPPE MED SURDEIGSBRØD .....	195,-
<i>Fisk, fennikel og gulrot 2   3   9 hvete/rug   11   14</i>	

## ALLERGENER

Tallene bak hver rett viser til en ingrediens i allergiskjemaet under.

1	2	3	4	5	6	7
 LUPIN	 MELK	 FISK	 SOYA	 BLØTDYR	 SENNEP	 EGG
8	9	10	11	12	13	14
 SESAM	 GLUTEN	 NØTTER	 SULFITTER	 PIANØTTER	 SKALLDYR	 SELLERI

## HOVEDRETTER

DAGENS FERSKE FISK .....	395,-
<i>Fennikel, kapers, sjalottløk, potetpuré og champagnesaus 2   3   11</i>	
BOKNAFISK FRA HALVORS .....	455,-
<i>Kremede grønnsaker, potet, spekeskinke og urter 2   3   9 hvete   11</i>	
FISKESUPPE MED SURDEIGSBRØD .....	325,-
<i>Fisk, fennikel og gulrot 2   3   9 hvete/rug   11   14</i>	
KLASSISK CAESARSALAT .....	195,-
<i>Brødkrutonger, dressing og romanosalat 2   3   6   7   9 hvete   11</i>	
CAESARSALAT – MED KYLLING OG BACON .....	325,-
<i>Brødkrutonger, dressing og romanosalat 2   3   6   7   9 hvete   11</i>	
CONFITERT ANDELÅR .....	395,-
<i>Rotgrønnsaker, kråkebær fra Vannøya og potet fra Utby i Målselv 2   11   14</i>	
REINSDYR FRA FINNMARK REIN .....	495,-
<i>Sellerirot, tyttebær, hjemmelaget bacon og potetpuré med sopp 2   11   14</i>	
INDREFILET AV OKSE FRA NORD–NORGE 200 GRAM .....	525,-
<i>Pastinakk, sopp, løk, peppersaus og poteter med parmesan og trøffel 2   11   14</i>	

## DESSERT

TRIPPEL SJOKOLADE .....	195,-
<i>Tindved 2   7   11</i>	
KLASSIKEREN DILL, KARAMELL OG YOGHURT .....	195,-
<i>Smørkaramell, marengs og dillpulver 2   7</i>	
SESONGENS OST .....	195,-
<i>Marmelade og rugbrød 2   9 hvete/rug/havre/spelt</i>	
DAGENS ISKREM OG SORBET .....	pr. kule 65,-
<i>Spør din servitør om dagens utvalg og innhold</i>	
CRÈME BRÛLÉE .....	195,-
<i>Servert med dagens sorbet 2   7</i>	
SJOKOLADETRØFFEL MED COGNAC .....	pr. stk. 55,-
<i>Sjokolade 2</i>	
BAKT OSTEKAKE .....	195,-
<i>Med bær fra Troms 2   7   9 hvete</i>	