



# SOFIES MAT & VINHUS

ETB. 1965  
By Sofie

## NORWEGIAN CUISINE

## SMAKEN AV NORGE

<b>Mandag</b>	<b>Hvalbiff i Soppstuing (M)</b>	279,-
	Servert i soppstuing, løk og kokte poteter.	
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-
<b>Tirsdag</b>	<b>Flesk og Duppe</b>	279,-
	Serveres med kårotstappe og kokte poteter bechamelsaus( G,M)	
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-
<b>Onsdag</b>	<b>Hjorte gryte</b> Langtidskokt i timian og laurbærblader serveres med potetstappe/kokte poteter	279,-
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-
<b>Torsdag</b>	<b>Raspeball</b> “Komletorsdag “ (MG)	279,-
	Serveres med saltet lammekjøtt, kårotstappe, vossakorv og bacon	
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-
<b>Fredag</b>	<b>Finnbiff (M)</b> (M)	279,-
	Av reinsdyr skav, servert med potetmos, løk, tyttebær og viltsaus	
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-
<b>Lørdag</b>	<b>Elgkarbonade (M)</b>	279,-
	Ovnsbakte poteter med sesongens grønnsaker	
	<b>Kjøttkaker</b> Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	259,-
	<b>Dagens fisk</b> (M,S,F,G) Spør servitør	269,-

Allergener kode: G-gluten, L-laktose, F-fisk, Sk-skalldyr,  
E-egg, N-nøtter, Bi-bløtdyr, Al-alkoholfritt, M-melk

# Forret/Småretter

<b>Rekecocktail glass</b> F, Sk, E, Bi	<b>159,-</b>
med salat, reker toppet med cocktail saus og drysset med dill	
<b>Scampi pannestekt</b> F, Sk, E, Bi	<b>115,-</b>
med hvitløk, chilli, persille og sitron	
<b>Sofies buffalo vinger</b> G	<b>99,-</b>
(3stk) serveres med husets barbecue saus	
<b>Lammekoteletter</b>	<b>119,-</b>
(2 stk) marinert lam, med husets krydder mix og tamarindchutney	
<b>SALAT</b>	
<b>Husets hage salat</b>	<b>79,-</b>
<b>BRØD</b>	
<b>Surdeigsbrød</b> G, E	<b>55,-</b>
med aioli	
<b>Grillet hvitløksbrød</b> G	<b>65,-</b>
<b>Extra dip</b>	<b>45,-</b>
<b>Pasta</b>	
<b>Vegetar pasta</b> G,L	<b>220,-</b>
Serveres med løk, hvitløk, sopp, gulrøtter, brocolli med tomatsaus	
<b>Sjømat pasta</b> G, F, SK	<b>240,-</b>
Serveres med fisk og skalldyr stekt i hvitløk, chilli, persille i tomatsaus	

Allergener kode: G-gluten, L-laktose, F-fisk, Sk-skalldyr,  
E-egg, N-nøtter, Bi-bløtdyr, Al-alkoholfri ,M-melk

## BAR MENY

<b>Buffalo vinger</b> G	199,-
7 stk med barbecue sauce, krydret pommes og side salat	
<b>Fish and chips</b> G, F, E	220,-
Panert fisk med pommes, erterpure, side salat og husets cocktails saus	
<b>Sofies Hamburger</b> G, E	249,-
Dobble hamburger med ost, salat og pommes	
<b>Vegetar burger</b> G, E	220,-
Med salat og pommes	

## HOVEDRETTER

<b>Indrefilet</b> M	399,-
Serveres med marinerte grønnsaker, pepper saus fløtegratinerte poteter	
<b>Lammekoteletter</b> M	399,-
Serveres med marinerte grønnsaker, paprikasaus og ovnsstekte poteter	
<b>Sofies sjømat suppe</b> med Garam masala	279,-
Med skampi, blåskjell, dagens fisk og blekksprutt, dampet i hvitvin, tomatsaus, hvitløk, dill og stjerneanis. Serveres med grillet surdeigsbrød	
<b>Grillet laksefilet</b> L, Bi, Sk, F, G	289,-
Reker i hvitvinsaus og dill med kokte poteter	
<b>Blåskjell</b> Bi, Sk, F	299,-
kokt i Prosecco med Garam masala med pommes og aioli	
	279,-

## DESSERT

<b>Håndplukkede skogsbær</b>	139,-
Serveres varmt med vaniljeis	
<b>Eple kake</b>	139,-
Serveres med vaniljeis	

Allergener kode: G-gluten, L-laktose, F-fisk, Sk-skalldyr,  
E-egg, N-nøtter, Bi-bløtdyr, Al-alkoholfri, M-melk

### TASTE OF NORWAY

<b>MONDAY</b>	<b>Wale stew (MG)</b>	279,-
	Served in a mushroom with onion and potatoes	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b> glutenfree	279,-
	served with brown sauce, pea stew, lingonberry and potatoes	
	<b>Fish of the day</b> ask your waiter	279,-
<b>TUESDAY</b>	<b>Flesk og Duppe</b>	279,-
	Tick bacon sliced with bechamel sauce, mashed rutabaga and potatoes	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b> glutenfree	279,-
	served with brown sauce, pea stew, lingonberry and potatoes	
	<b>Fish of the day</b> ask your waiter	279,-
<b>Wednesday</b>	<b>venison stew</b>	279,-
	Long cooked meat served with roasted potatoes and seasons vegetables	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b> glutenfree	279,-
	served with brown sauce, pea stew, lingonberry and potatoes	
	<b>Fish of the day</b> ask your waiter	279,-
<b>Thursday</b>	<b>Potato Dumplings</b>	279,-
	Mashed rutaga, salted muttoms, Norwegian sausage and with lingonberry	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b> glutenfree	279,-
	serves with brown sauce, pea stew, lingonberry and potatoes	
	<b>Fish of the day</b> ask your waiter	279,-
<b>Friday</b>	<b>Sauteed reindeer(M)</b>	279,-
	Reindeer with mashed potatoes, onions, mushroom mixed with cream and lingoberry	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b> glutenfree	279,-
	served with brown sauce, pea stew, lingonberry and potatoes	
	<b>Fish of the day</b> ask your waiter	279,-
<b>Saturday</b>	<b>Moose caronde (M)</b>	279,-
	with seasonal accompaniment	
	<b>Norwegian Kjøttkaker</b>	279,-
	Serveres med ertestuing, kokte poteter og tyttebær (G,M)	
	<b>Fish of the day</b> (M,S,F,G) ask your waiter	279,-

# Starters

**Shrimps cocktail** (F, Sh, MI) **159,-**  
med salad and shrimps topped with cocktail sauce and dill

**Scampi pannestekt** (F, Sh, MI) **115,-**  
with red chilli, garlic and lemon

**Sofies buffalo wings** G **99,-**  
served with barbequesaus

**Lamb chops** **119,-**  
(2 pieces) marinated lamb with barbequesaus

## SALAT'S

**Garden salat** **69,-**  
Fresh salat with lime and pepper

## Bread

**Sourdough bread** G, E **55,-**  
with ali-oli

**Garlic bread** G **65,-**

**Extra dip** **45,-**

## Pasta

**Vegetarian pasta** G,L **220,-**  
with onions, garlic , carrots and tomato sauce

**Seafood pasta** G, F, SK **240,-**  
seafood mix, fish, garlic, persille, chili and mussels on the top

Allergener kode: G-gluten, L-lactose, F-fish, Sh-shellfish,  
E-egg, N-nutes, Mls- Moluscues, Al-alkoho ,M-milk

## Bar Food

<b>Buffalo Wings</b> G	199,-
with barbeque sauce, french fries and salad	
<b>Fish and chips</b> G ,F, E	220,-
Crumbed flounder fish with French fries, pee pure and lemon	
<b>Sofies burger</b> (GE)	249,-
Dobble hamburger with cheese, salat and fries	
<b>Vegetar burger</b>	220,-
with salat and fries	

## Main-courses

<b>Tenderloin</b>	399,-
Served with vegetables, pepper saus and oven cream potatoes (M)	
<b>Sofies lamb chops</b> (M)	399,-
with salat, marinated vegetables, pepper sauce and oven roasted potatoes	
<b>Sofies Sea soup</b> with Garam masala (L,Mol,Shell,F,G)	279,-
with shrimps, mussels, todays fish and calamari inn white wine sause, dill and anise	
<b>Grilled salmon fillet</b> (L,Mol,Shell,F,G)	289,-
with creamy white wine sauce mixed with shrim. Served with potatos and salat	
<b>Mussels and fries</b> (Mol, Sk, F)	299,-
Cooked with prosecco with garam masala	
Served with french fries and hot sauce	
	279,-

## DESSERT

<b>Norwegian berries</b>	139,-
Served with vanilla ice cream	
<b>Sofies warm apple cake</b>	139,-
Served with vanilla ice cream	

Allergener kode: G-gluten, L-lactose, F-fish, Sh-shellfish,  
E-egg, N-nutes, Mls- Molluscs, Al-alkoho ,M-milk

# DRINKS AND MORE

## DRAFT BEER

Christiania	0,5	99,-
San Miguel	0,5	99,-
Corona	0,3	99,-

## CIDERS

Bullmers gul	129,-
Bullmers rød	129,-

## Wine by glass

Glass rød	155,-,-
Glass hvit	135,-
Glass rose	135,-
Hølvttør /sec	155,-
Ripasso	155,-
Chablis	155,-
Prosecco 20cl	155,-

## Non-alcoholic beverage

San Miguel 0,0	79,-
Cola/Cola Zero, Fanta Sprite, Guava, Lyche, Tropical, Ananas, Eplemost og Appelsin juice	54,-

## WARM DRINKS

Coffee	45,-
Black/green tea	45,-
Espresso/Cortado	45,-
Dobble espresso	45,-
Cappuccino	45,-
Latte	45,-