



TAPASBAR

MENY

Velkommen til Caféen!

Man kan ikke leve godt, elske godt eller sove godt uten å spise godt.

Vår tapasmeny er laget for å dele, 2-3 retter per person er passe.

Spør hvis du lurer på noe!



Retter merket med logo inneholder lokalt foredlede produkter.

CAFÉEN

TAPAS-BISTRO-BAR

Man kan ikke leve godt, elske godt, sove godt uten å spise godt.

- LUNSJ -

Fransk Løksuppe 195,-

Klassisk fransk løksuppe laget med 3 typer løk og oksekraft. Sprø krutonger og gruyere.

Allergener: selleri, soya, hvete, rug, bygg, melk, sulfitt, spor av sesam

Caféen's Toast Skagen 259,-

Laget med krepsehaler, reker, dill og rødløk.

Grillet landbrød fra bakeriet i Valdres og gremulata.

Allergener: egg, skalldyr, hvete, sulfitt, sennep, rug, melk, bygg, spor av sesam

Salat 239,-

Frisk salat med spinat, quinoa, hvitvinskott pære, norsk chevre, ristede pecannøtter og honning.

Serveres med focaccia.

Allergener: pecannøtter, melk, sulfitt, spor av alle nøtter og peanøtter

CAFÉEN

TAPAS-BISTRO-BAR

Man kan ikke leve godt, elske godt, sove godt uten å spise godt.

- LUNSJ -

Fransk Løksuppe 195,-

Klassisk fransk løksuppe laget med 3 typer løk og oksekraft. Sprø krutonger og gruyere.

Allergener: selleri, soya, hvete, rug, bygg, melk, sulfitt, spor av sesam

Caféen's Toast Skagen 259,-

Laget med krepsehaler, reker, dill og rødløk.

Grillet landbrød fra bakeriet i Valdres og gremulata.

Allergener: egg, skalldyr, hvete, sulfitt, sennep, rug, melk, bygg, spor av sesam

Salat 239,-

Frisk salat med spinat, quinoa, hvitvinskott pære, norsk chevre, ristede pecannøtter og honning.

Serveres med focaccia.

Allergener: pecannøtter, melk, sulfitt, spor av alle nøtter og peanøtter

CAFÉEN

TAPAS-BISTRO-BAR

Man kan ikke leve godt, elske godt, sove godt uten å spise godt.

- BISTRO RETTER -

Cafeen's Moules Frites 289,-

Ferske blåskjell dampet i hvitvin, fløte, tomat og friske grønnsaker. Fries og aioli.

Allergener: bløtdyr, melk, fisk, egg, sennep, sulfitt, selleri

Fish & Chips 289,-

Fersk torsk med crispy beer batter.

Mushey peas med mynte, fries, spicy coleslaw og hjemmelaget remulade.

Allergener: fisk, bygg, hvete, melk, egg, sennep, sulfitt

Laks Fra Kvarøy 349,-

Grillet Laks, rødbetpuré, bakte beter, gulrot, selleri, hvitvinsaus og perlepotet.

Allergener: fisk, melk, sulfitt

Schnitzel 379,-

Pankopanert schnitzel av kalv, sprø grønnkål, jordskokk, soppduxelle, fries og soppsmør med trøffel.

Allergener: egg, melk, hvete, sulfitt

Steak & Fries 495,-

Norsk entrecote av okse, grillet på flammegrill. Grillede pimentos, urtesmør, fries og hjemmelaget bernaise.

Allergener: melk, sulfitt, sennep, egg

- UKENS POP-UP -

Hver uke har vi det gøy på kjøkkenet og setter sammen en ny rett. Se egen meny for ukens pop-up.

”Alle våre retter er hjemmelaget”

ØSTERS

Ferske østers servert på is med sitron, estragon- og koriandersaus.

Allergener: bløtdyr, sulfitt

1 stk: 59,- 3 stk: 159,-
6 stk: 299,-

- SHARING BISTRO -

Oksekjake Boeuf Borguigogne

Klassisk fransk Kjøttgryte med Cafeen's tolkning.

Oksekjaker bresert med rødvin, grønnsaker, oksehaler og bacon. Bakt løk, gulrot, sopp, hjemmelaget potetmos og hvitløksbrød.

Allergener: melk, sulfitt, selleri, hvete

399,- pr. person

(Minimum 2 personer)

Bouillabaisse

Langtidskokt kremet suppe. Kokt med kraft av hummer, fisk, blåskjell og tomat. Torsk, laks fra Kvarøy, dampede blåskjell, bakt løk, gulrot og hvitløksbrød.

Bouillabaisse har sitt opphav i Marseille i Provence. Vi lager den med cafeen's egen vri.

Allergener: melk, sulfitt, skaldyr, bløtdyr,

399,- pr. person

(Minimum 2 personer)

Mont D'or

Fransk kittmodnet kumelkost med bløt konsistens.

Osten serveres lun med nystekt baguette.

Allergener: melk, hvete

595,-

(Anbefalt for 2 - 4 personer)

- SHARING -

Vi anbefaller 2-3 retter per person.

Falafel 139,-

Hjemmelaget falafel med kikerter, hvitløk og urter.
Romescosaus, sprø grønnkål og frisk mynteyoghurt.
Allergener: melk, mandel, hvete, sulfitt,
spor av alle nøtter og peanøtter

Burrata & Beter 289,-

Fersk burrata, bakte beter, pistasj, melon,
ruccula & spinat.
Allergener: melk, sulfitt, pistasj,
spor av nøtter og peanøtter

Grillet Blekksprut 159,-

Blåskjellsaus med grillet paprika, safran og pepper.
Fritert purre og urteolje.
Allergener: melk, bløtdyr, sulfitt, soya, sesam, hvete

"Bao" Crispy Scampi 159,-

2 stk Crispy steambun med scampi, srirachamajo,
agurk, purre, avocado, sesam og teryaki.
Allergener: hvete, skalldyr, egg, melk, sesam, soya

Ceviche 179,-

Ceviche av laks fra Kvarøy marinert med appelsin,
lime, chili, sesam, agurk, blomkål, soyabønner,
granateple, mangomajo og avocado.
Allergener: fisk, sulfitt, soya, sesam, egg, sennep

Gyoza 139,-

Kyllinggyoza med soya- og sesamsaus.
Allergener: hvete, soya, sesam

Pork Belly & Kimchi Slider's 159,-

2 stk slider's med lagtdidsstekt svineribbe,
teriyakiglase, agurk, purre og spicy kimchi.
Allergener: melk, hvete, soya, sesam, selleri

Tartar 298,-

Tartar av norsk okse indrefilet, eggeplomme, rødløk,
kapers, dijoncrem, crispy focaccia og agurk-relish.
Allergener: sulfitt, hvete, egg, sennep, fisk, spor av
nøtter, melk, sesam

Lokal Pølse 189,-

Lokal produsert pølse fra Valdres Matverkstad på
Fagernes. Pølsen er produsert av svin og storfe med
smaker fra Provence. Fransk sennep, rødvin og
soyakokt rødløk.
Allergener: soya, hvete, sennep

Ande-Confit, Caféens "Crispy Duck"

Andelår confitert i 12 timer med krydder.

Serveres med klassisk tilbehør.

Allergener: hvete, soya, sesam

298,-

- SNACKS -

Edamamebønner 99,-

Dampet og vendt i gremulata og maldonsalt.
Allergener: soya, sulfitt

Akkar 139,-

Deep fried akkar med sitron- og gressløkdip.
Allergener: hvete, egg, sennep, melk, bløtdyr, sulfitt

Torsketunger 149,-

Crispy tempura torsketunger med sitrus og cayenne.
Sitron- og gressløkdip.
Allergener: fisk, hvete, melk, sulfitt

Kyllingvinger 139,-

Deep fried kyllingvinger vendt i teriyaki.
Allergener: hvete, soya

- CHARCOUTERI -

Salsiccia Romangiolo 129,-

Italiensk spekepølse.
Allergener: ingen

Proscutto Crudo 149,-

Tynne skiver av italiensk spekeskinke.
Allergener: ingen

Bufar Fra Valdresost 119,-

Håndlaget fast stølsost fra Valdres Ost.
Appelsinchutney.

Brie De Meaux 129,-

Fransk brie laget på upasteurisert melk.
Regnes for å være kongen av brie'er.
Appelsinchutney.

Gruyere 129,-

Fast kumelkost fra Gruyere i Sveits.
Appelsinchutney.

Allergener ost: melk, sulfitt

- TILBEHØR -

Hvitløk & Mozzarella Brød 159,-

Steinovnsbakt baguette gratinert med
hvitløksmør og italiensk mozzarella.
Allergener: melk, hvete, spor av sesam

Pimentos De Padron 99,-

Grillet på flammegrill.
Allergener: sulfitt

Spicy Cheddar & Bacon Fries 139,-

Crispy fries, cheezy cheddar, chillimajo,
bacon og vårløk.
Allergener: melk, egg, sulfitt, hvete, sennep

CAFÉEN

TAPAS-BISTRO-BAR

Man kan ikke leve godt, elske godt, sove godt uten å spise godt.

- CAFÉEN'S BURGER'S -

Våre burgere er laget av slakter Reboli på Leira, stekt på flammegrill og servert i grillet brioche brød med vår egen dressing.

Vi har toppet burgeren med det vi liker best, du velger tilbehøret

Cafeen's Cheeseburger  **229,-**

Engelsk cheddar, jarlsberg og pepper jack. Spinat, biffomat og pickles. Allergener: hvete, melk, egg, sulfitt, selleri, spor av sesam

Spicy Coleslaw  **229,-**

Coleslaw laget med rødkål, løk, jalapeno og chili. Engelsk cheddar, og spinat. Allergener: hvete, melk, egg, sulfitt, selleri, spor av sesam.

Gorgonzola & Bacon  **249,-**

Gorgonzola piccante, rødvinn- og soyakokt rødløk, sprøtt bacon, spinat og pickles. Allergener: hvete, melk, egg, sulfitt, selleri, soya, spor av sesam

Halloumi & Beter  **239,-**

Grillet halloumi fra Sygarden i Hålien. Betetartar, pistasj, honning og spinat. Allergener: melk, hvete, egg, sulfitt, pistasj, spor av sesam, nøtter og peanøtter.

- BURGER SIDES -

Pommes Frites **49,-**

Pommes Frites Stor **69,-**
Allergener: ingen

Sweet Potato Fries **59,-**

Sweet Potato Fries Stor **89,-**
Allergener: ingen

Løkringer 5 stk **59,-**

Løkringer 10 stk **99,-**
Allergener: hvete

Pimentos De Padron **99,-**

Grillet på flammegrill.
Allergener: sulfitt

Spicy Cheddar & Bacon Fries **139,-**

Crispy fries, cheezy cheddar, chillimajo, bacon og vårløk.
Allergener: melk, egg, sulfitt, hvete, sennep

Kyllingvinger **139,-**

Deep fried kyllingvinger vendt i teriyaki.
Allergener: hvete, soya

Srirachamajo **25,-**

Allergener: egg, sennep, sulfitt

Fransk Sennep **25,-**

Allergener: egg, sennep, sulfitt

Aioli **25,-**

Allergener: egg, sennep, sulfitt

- BURGER EXTRAS -

Engelsk Cheddar **19,-**

Pepper Jack

Jarlsberg

Allergener: melk

Bacon **39,-**

Allergener: ingen

Rødvinn- og soyakokt rødløk **29,-**

Allergener: sulfitt, hvete, soya

CAFÉEN

TAPAS-BISTRO-BAR

Man kan ikke leve godt, elske godt, sove godt uten å spise godt.

- BARNE MENY -

Barnas Burger 139,-

Serveres plain med fries.

Allergener: melk, hvete, spor av sesam

Grillpølser 139,-

Serveres med fries.

Allergener: ingen

Pannekaker 99,-

Serveres med jordbærsyltetøy og sukker.

Allergener: egg, hvete, melk, soya

Blåskjell 189,-

*Ferske blåskjell dampet i hvitvin,
fløte, tomat og friske grønnsaker.*

Serveres med fries og aioli.

*Allergener: bløtdyr, melk, fisk, egg, sennep,
sulfitt, selleri*

- DESSERT -

Iskrem 89,-

Allergener: melk, egg, spor av nøtter og peanøtter

Sorbèt 68,-

Allergener: spor av nøtter og peanøtter

- DESSERT -

Sorbét fra Kulinaris 89,-

Serveres med friske bær.
Spør oss hvilken typer vi har å tilby.

Allergener: spor av nøtter & peanøtter

Sjokoladefondant 139,-

Servert med lakris-is havrecrumble og bærsaus.

Allergener: melk, egg, gluten, (spor av: nøtter & peanøtter)

Bakt Eple 139,-

Bakt eple med marzipan og nøtter.

Vaniljeis fra Kulinaris og kjeksrumble.

Allergener: hvete, melk, mandel, hasselnøtt, pistasj, egg, (spor av: nøtter, peanøtter og sesam)

Rabarbraostekake 139,-

Kremet ostekake med sprø kjeskbunn og kompott av sesongens rabarbra.

Allergener: melk, hvete, sulfitt
Spor av alle nøtter

Petit Four 139,-

4 biter konfekt fra Sjokladenoter i Vang. Serveres med bær coulis.

Allergener: melk, egg, gluten, sulfitt. (spor av: nøtter, peanøtter og sesam)

Trolig Norges beste

Irish Coffee 146,-

Allergener: melk

- KAFFE -

Svart Kaffe 34,-

Kakao 53,-

Espresso 39,-

Dobbel 45,-

Caffè Macchiato 43,-

Dobbel 49,-

Cappuccino 47,-

Dobbel 53,-

Caffè Latte 47,-

Dobbel 53,-

Caffè Mocha 51,-

Dobbel 57,-

Americano 43,-

Dobbel 49,-

Caffé Cortado 43,-

Dobbel 49,-

- CAFEENS COCKTAILS -

Caféens Sour 159,-

Bourboun, Limoncello, Lemon, Sugar Syrup, Cava, Angostura Bitters
The Exotic 159,-

Tequila, Mango Syrup, Passion Fruit Puree, Lime, Pineapple Lemonade

Pornstar Martini 159,-

Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lemon, Sugar, Prosecco

Allergener: Egg

Caféens Margarita 159,-

Coconut Tequila, Cointreau, Lime

Tiki 159,-

Barcelo Gran Anejo Rum, Sugar Syrup, Lime, Passionfruit Syrup, Farris

Caféens Chai Russian 159,-

Stolichnaya, Giffard Coffee liqueur, chai sirup, cream, staranis, chocolate

Allergener: Melk

Limoncello Spritz 149,-

Limoncello, Prosecco, Farris

Aperol Spritz 149,-

Aperol, Prosecco, Farris



TAPASBAR

KAKER-DESSERTER

DRINKER-KAFFE

- GIN & TONICS -

Harahorn 159,-

Harahorn Gin
Fever Tree Meditterian Tonic
Granbar, Blåbær og Tyttebær

Pink Grape 159,-

Elsker Pink Gin
Grapefruit
Grapefruit Tonic
Rosemarin

Portofino 159,-

Portofino Dry Gin
Bareksten Sugarfree Tonic
Lemon Zest

Indian Spiced 159,-

Ophir Gin
Ingefær
Giffard Ginger Liquer
Thomas Henry Gingerbeer

Pål's Double Gin 159,-

Bareksten Double Gin
Fever Tree Tonic
Lemon Zest

Sloe Gin 159,-

Bareksten Sloe Gin
Eplejuice
Thomas Henry Gingerbeer
Eple

Berry 75 149,-

Bareksten Gin
Sitronjuice
Bringebærsirup
Prosecco
Allergener: Egg

Hendricks Garden 159,-

Hendricks Gin
Agurk
Chilli
Pepper
Premium tonic

Seviella GT 159,-

Seviella Gin
Giffard Mandarine likør
Fever Tree Meditterian Tonic

Winter GT 159,-

Harahorn Gin
Tyttebær
Rosmarin
Nelikk Sirup
Fever Tree Tonic

- CAFEENS CLASSICS -

Negroni 159,-

Campari, Bareksten Double Gin,
Martini Rosso

Negroni Sbagliato 149,-

Martini Rosso, Campari, Prosecco

Bombardino 159,-

Bols Advocaat Eggelikør, Brandy,
Espresso, Melk

Allergener: Melk, egg

Caféens Gimlet 159,-

Elsker Pink Gin, Lime Juice, Mango Syrup

Old Fashion 159,-

Elijah Carig Bourbon Whiskey, Bitters, Sugar

Espresso Martini 159,-

Vodka, Coffee Liquer, Sugar Syrup,
Espresso

Dry Martini 159,-

Bareksten Gin, Martini Extra Dry, Lemon
Zest

- MOCKTAILS -

*Vi utfordrer gjerne vår kreativitet for å finne en mocktail
du vil like! Spør våre servitører om anbefalninger.*

109,-

-FATØL-

Frydenlund 0,4	112,-
Frydenlund 0,33	98,-
Frydelund Juicy IPA	127,-
Ringnes 0,4	108,-
Ringnes 0,33	96,-
Peroni 0,4	115,-
Peroni 0,33	99,-
Brooklyn Stonewall	127,-
1664 Blanc 0,5	147,-
1664 Blanc 0,25	101,-

-ALKOHOLFRI ØL-

Carlsberg NON	79,-
1664 Blanc NON	79,-
Brooklyn Hoppy Lager	79,-

-SIDER & RUSBRUS-

57/2	182,-
Bulmers Original	146,-
Crabbies	111,-
Sommersby Pære	118,-
Bacardi Breezer	119,-

-FLASKØL

Carlsberg Pilsner	108,-
Ringnes Lite	111,-
Corona Extra	110,-
Grimbergen Blonde	121,-
Paulaner Weiss Hefe	135,-
Dunkel	139,-
E.C. Dahls	
Raspberry Sour	118,-
Ramp Pale Ale	111,-
Små Vesen Bygdin IPA	121,-
Brooklyn Lager	121,-
Brooklyn Pilsner Crisp	121,-

-MINERALVANN-

Pepsi	59,-
Pepsi Max	59,-
7 Up Free	59,-
Solo	59,-
Eplemost	59,-
Farris Naturell	59,-
Luscombe Sicillian	
Limonade	73,-
Luscombe Raspberry	
Crush	73,-

-VIN PÅ GLASS-

Musserende	
Prosecco Vignana	119,-
Cava Jaume Serra Brut	119,-
Rosevin	
Smiley Rose	119,-
Hvitvin	
M-Jon Josh Chardonnay	115,-
My Go To Loire	119,-
Anselmi San Vincenzo	129,-
J Moreau & Flis Chablies	139,-
Riesling Leitz Trocken	124,-
Rødvin	
Rosso Di Toscsana	115,-
Chakna Atorrante Malbec	119,-
Salvalai Valpolicella	
Classico DOC	129,-
Olivier Ravoire	
Côtes du Rhône	139,-