

SNACKS, FORETTER & SHARING

MARINERTE OLIVEN **49,-**

NØTTER **49,-**

(nøtter-mandler, valnøtter, cashew, pekannøtter, pistasjnøtter)

SYLTEDE GRØNNSAKER **39,-**

(selleri, sulfitt)

POMMES FRITES **45,-**

AIOLI **19,-**

(egg, sennep)

BRØD MED DIPP **99,-**

(hvete)

kan inneholde andre allergener, spør din servitør om dagens smaker

vegetar/vegan

FRITERTE RISOTTO BOLLER **99,-**

(hvete, melk, egg, sulfitt, selleri)

vegetar

SPEKEFJØL **179,-**

(sulfitt, hvete, egg, selleri)

kan inneholde andre allergener, spør din servitør

LAKSESASHIMI "TARTAR" **145,-**

soya, sesam, miso, soyabønner, wonton

(fisk, hvete, egg, soya, sesam)

FLATBRØD - TYRKISK **169,-**

svinekjøttdeig, tomat, yoghurt, urter

(hvete, melk, egg)

tilbys også som vegetar eller veganer

FLATBRØD - FØNIX **159,-**

blåmuggost, karamellisert løk, pekannøtter, ruccola

(hvete, melk, nøtter-pekannøtter)

vegetar

SNACKS, FORETTER & SHARING

FRITERTE KYLLINGVINGER: **139,-**
"SPICY KOREAN STYLE"

(hvete, soya)

ELLER

"SWEET & STICKY"

cashewnøtter, vårløk

(hvete, soya, sesam, nøtter-cashew)

"MIDDLE EASTERN" KYLLING SALAT **179,-**

hodekål, pinjekjerner, urter, hummus, pitabrød

(hvete, sesam, sulfitt)

tilbys også som vegetar eller veganer

ASIATISK RØYKT ØRRET SALAT **169,-**

agurk, tomat, reddik, urter, peanøtter, chili, lime

(hvete, fisk, nøtter-peanøtter)

PIMP MY TABLE!

Kun tilgjengelig inne i restauranten

Bestilles av hele bordet
(Minimum 4 personer)

Den beste måten å oppleve vår
meny på. Et spennende utvalg
av kalde og varme retter
som serveres fortløpende.

595,-/person

DAGENS SPESIAL
MENYTAJLE PÅ BAREN
ELLER SPØR DIN SERVIDØR

STORE RETTER

BLÅSKJELL **225,-**

"bouillabaisse", pommes frites, aioli

(bløtdyr, skaldyr, selleri, sennep)

TORSK **275,-**

byggryn risotto, sesongens grønnsaker, urtesmør

(fisk, hvete, melk, selleri)

BLOMKÅLSTEK **215,-**

byggryn risotto, sesongens grønnsaker, urtesmør

(hvete, melk, selleri)

vegetar (tilbys også som veganer)

ASIATISKE BBQ RIBS **245,-**

Kinakål, nam jim

(hvete, sesam, soya, fisk, skaldyr, bløtdyr)

FRA GRILLEN

OST & BACON BURGER **245,-**

salat, sylteagurk, aioli, ketchup, pommes frites

(hvete, melk, egg, sennep, sulfitt, selleri)

SCAMPI TACO **265,-**

Sriracha kremost, syltet rødkål, tortilla, koriander

(skaldyr, hvete, melk, sulfitt)

HEL VÅRKYLLING **285,-**

"caesar salat", kylling sju, pommes frites

(hvete, melk, egg, fisk, sulfitt)

250g ANGUS YTREFILET **359,-**

sesongens grønnsaker, pommes frites, béarnaisesaus

(egg, sulfitt)

NOE SØTT

SJOKOLADEFONDANT **129,-**
husets iskrem eller sorbet
(egg, melk)
kan inneholde nøtter, kommer an på smak

PANNACOTTA **129,-**
sesongens frukt, anzac crumble
(melk, nøtter-mandel, sulfitt)

HUSETS IS OG SORBET **115,-**
(melk, egg)
kan inneholde andre allergener, spør din servitør

OSTEFAT **175,-**
fruktpurè, frukt- og nøttebrød
(melk, hvete, sulfitt, nøtter-valnøtter)

TIL KAFFEN...

SJOKOLADETRØFFEL **35,-**
(melk)

LITEN SITRONTERTE **35,-**
(hvete, melk, egg)

KAFFE, TE & KAFFEDRIKKER

TE (assortert utvalg, spør servitøren din) **39,-**
ESPRESSO **39,-**
AMERICANO **41,-**
CAPPUCCINO **42,-**
LATTE **45,-**

BAILEYS & KAFFE **92,-**
(melk)

ESPRESSO MARTINI **115,-**
- Kahlua, vodka, kald espresso, sukker
IRISH KAFFE **120,-**
- Irisk whisky, brunt sukker, kaffe, fløte
(melk)

LITT HISTORIKK:

Dette huset ble satt opp av Kjøpmann Aarstad, og var den første privateide murbygningen som ble bygget etter den store bybrannen i 1865. Siden den gang har huset vært brukt som byens hovedpostkontor, byens telegraf, og i over 70 år som samlingssted for bondeungdomslaget.

Mange generasjoner har danset i Festsalen, vært å spist i Fjoset eller på Gomathjørna, eller handlet krydder på timiantorget rett utenfor døren. Dagens eierfamilie kjøpte huset i 1999, og åpnet restauranhuset Gaffel & Karaffel den 11 mai 2000.

Vårt mål har vært å bringe folk sammen over et godt måltid, med noe godt i glasset som passer til. Vi ønsker å møte deg med et varmt smil og gi deg en følelse av å komme hjem.

Etter 19 gode år er vi stolte av å kunne fornye oss med helt nytt interiør, nye retter, ny bar og de samme smilende ansiktene.

Navnet på vår nye restaurant kommer fra våre 2 fantastiske kjøkkensjefer Nick Horner & Jonnie Nyberg, som allerede har hatt ansvar for kjøkkenet de siste 7 årene.

Vår vinliste vokser kontinuerlig sammen med et ønske om høyere kvalitet til fornuftige priser. Hvis du er interessert i vin eller har ønske om å lære mer kan du melde deg inn i vår vinklubb. Her får du tilbud og blir invitert til alle våre events.

Som restauranhus har vi nå 4 forskjellige etasjer med 2 møterom på toppen, en stor Festsal med scene i 2 etg, Nick & Jonnies på gateplan, og i kjelleren finner du Vinbaren og Mafiabordet.

Vi har også en Landhandel og Selskapslokaler på Stavanger Golfklubb, 10 minutter fra byen.

Vi setter stor pris på at du bruker oss!

Hjertelig velkommen!



VELKOMMEN

ÅPNINGSTIDER

Tirsdag - Torsdag

Kjøkken 16.00 - 22.00
Restaurant Bar 16.00 - 00.00

Fredag

Kjøkken 16.00 - 22.00
Restaurant Bar 16.00 - 01.30

Lørdag

Kjøkken 12.00 - 22.00
Restaurant Bar 12.00 - 01.30