

FORRETTER

GRATINERTE SCAMPI

Grillede reker med hvitløk, gulrot, selleri, løk, chili og lime, tilberedt med hvitvin og Parmesan-saus, serveres med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

189,-



BEEF CARPACCIO

Biff tataki-stil, krydret og grillet ved høy temperatur med en rå kjerne av indrefilet, servert med pinjekjerner, kapers, ruccola, revet Parmesan, sitron, balsamico glaze og Parmesan-krem.

199,-



BEEF TARTARE

Håndkuttet rå indrefilet blandet med Dijon-sennep og kokkens spesialsaus, med syltede sopp, kapers, hvitløk, sjalottløk, persille, syltede agurker, toppet med et egg, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

239,-



FISKSUPPE

Kremet fiskesuppe med laks, torsk, reker, gulrot, purreløk og hvitvin, toppet med lakserogn, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

179,-



GAMBAS PIL PIL

Saftige reker i spansk stil, stekt i hvitløk, olivenolje, paprika, rød tørket chili, hummerkraft og hvitvin, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

199,-



ANTIPASTI PLATTER

Antipasti-tallerken med salami, Parma skinke, utvalg av italienske oster, italienske oliven, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

199,-

FRA HAVET

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med laks, torsk, reker, gulrot, purreløk og hvitvin, toppet med lakserogn, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

289,-



FISH & CHIPS

God gammeldags engelsk stil med fersk fisk i øldeig servert med hjemmelaget estragon-sennep, tartarsaus og tykke pommes frites.

329,-



MOULES FRITES

Dampede blåskjell i hvitvin, fløte, hvitløk, sjalottløk, gulrøtter, selleri og chili, servert med hjemmelaget brød og hvitløkssmør.

299,-



DAGENS FANGST

Pannestekt fersk fisk fra fiskehandleren med kremet potetmos laget med kantareller, spinat, grønnkål, sjalottløk og en deilig kremet hummer- og hvitvinsaus, toppet med syltet sennepsfrø og laksrogn.

389,-



Menu RETRO EATERY

INDREFILET 180 gr

459,-

INDREFILET 280 gr

519,-

ENTRECOTE 200 gr

389,-

ENTRECOTE 300 gr

459,-

Grill

Alt kjøtt serveres med timian- honning glaserte grønnsaker og:

VALGFRI SAUS:

Béarnaisesaus
Champignongsaus
Peppersaus
Rødvinsaus

VALGFRI POTETER:

Pommes frites
Fløtegratinerte poteter
Ovnsbakte poteter



BURGER



HOMESTYLE Retro Burger

Homestyle burger, serveres med cheddar, burger saus, tomat, salat, rødløk, sylteagurk. Toppet med løkringer. Serveres med pommes frites.

269,-



HOMESTYLE Blue Cheese Burger

Homestyle burger, serveres med karamellisert løl, blåmuggost, bacon, salat, tomat, rødløk, sylteagurk. Toppet med løkringer. Serveres med pommes frites.

279,-



CRISPY CHICKEN Burger

Fritert kylling burger med hvitløks aioli, salat, tomat, rødløk, sylteagurk toppet med løkringer serveres med pommes frites og peri peri saus.

259,-



VEGETARIAN Burger

Planters deer burger med ost, salat, tomat, rødløk, sylteagurk, og aioli serveres med pommes frites.

249,-



BIFFSNADDER

Indrefilet med løk, paprika og sopp. Serveres med pommes frites, salat og ditt Vakt av saus.

329,-



RØDVIN

	Glass	Flaske
MASI CAMPOFIORIN	129,-	620,-
Nyansert og litt utviklet med preg av sylrige røde bær og litt rosin, innslag av krydder go fat. Veneto/Italia. Rondinella 25%, Corvina 70%, Molinara 5%		
VALPOLICELLA CLASSICO MONTE DEL FRA	920,-	
Alle pizzaer. Middels dyp rød farge. Aromaer av rød frukt med innslag av krydder og urter. Italia. Rondinella 2%, Corvinone 80%		
MONTE DEL FRA RIPASSO	920,-	
Indrefilet. Dyp rubinrød. Aromaer av krisebær, tørket frukt, sjokolade og kanel. Mørke bær, svsker, svart pepper og polerte tanniner. Italia. Corvinone 10%, Corvina 80%, Rondinella 10%		
MASI PASSO DOBLE	139,-	660,-
Smaksrik og myk, preg av modne mørke bær, tørket frukt og urter, litt fast ettersmak. Mendoza/Argentina. Malbec 85%, Corvina 15%		
TYLER PINOT NOIR	1220,-	
Burgere. Lys rød. Aroma av røde friske bær som jordbær, bringebær og krydder. Fruktig og saftig munnfølelse. Amerikansk. Pinot Noir 100%		
CHEVAL NOIR BORDEAUX ROUGE	920,-	
Mørke bjørnebær, solbær, mørke plommer. Bordeaux/Frankrike. Cabernet Franc 5%, Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10%		
DOMAINES DE TORELLES VALLEY	920,-	
Fyldig og frisk med myke tanniner. Smak av skogsbær, hint av krydder i avslutning. Bekaa Valley/Libanon. Cinsault 45%, Syrah 23%, Cab 16%, Carignan 13%		
5 FINQAS PERALDA	920,-	
Aromaer av røde og mørke bær, hint av urter, dill og lakris med innslag av fet. Fyldig og fruktig munnfølelse med innslag av røde bær og urter. Balanserte tanniner med fast ettersmak. Cabernet Sauvignon 24%, Carignan 13%, Garnatxa 26%, Merlot 21%, Syrah 16%		



Menu DRINKS

HVITVIN

	Glass	Flaske
VIA LATINA LOUREIRO	129,-	620,-
Tapas, kylling, Cæsarsalat. Lys strågul farge. Fruktige aroma. Preg av pære, eple, sitrus og urter. Fruktig og svakt perlende. Portugal - Loureiro		
KEN FORRESTER PETIT CHENIN BLANC	920,-	
Frisk og kjølig preg av grønne epler, sitrus og noe pære samt florale toner. Coastal Region/Sør-Afrika. Chenin Blanc 100%		
CHATEAU VAL DE MERCY PETIT CHABILIS	920,-	
Lette fiskeretter aperitif. Middels dyp strågul. Aroma preget av eple og sitrus, hint av krydder og mineraler. Ung, slank og frisk. Frankrike - Chardonnay		
VON BUHL TROCKEN	149,-	720,-
Fiskesuppe, Cæsarsalat, kongereker. Middels dyp strågul. Aroma preget av eple, pære og sitrus, innslag av grønne urter og nøtt. Ung, slank og livlig. Tyskland - Riesling		
CA DEL MAGRO	139,-	670,-
Fiskesuppe, Cæsarsalat, hvit fisk. Middels dyp strågul. Aromaer moden frukt, gule eple, gul plomme, krydder og svale urter. Fruktig og aromatisk. Italia. Garganega 40%, Cortese 20%, Trebbiano 20%, Tocai Friulano 5% Incrocio Manzoni 15%		
TYLER CHARDONNAY	1220,-	
Tapas. Lys strågul farge. Florale aromaer med frisk moden hvit frukt med innslag av tropisk frukt og sitrus. Frisk, mineralsk, fruktig. Amerikansk - Chardonnay		
DOMAINE DE TOURELLES BLANC	1020,-	
Fyldig på smak med balanserende friskhet og smak av fersken og melon. Fast, lang avslutning. Bekaa Valley/Libanon. Viognier 65%, Alexandria 5%, Chardonnay 15%, Obaideh 15%		
RETRO EATERY	Retro Bar og Livescene, Storgata 32, Raufoss	



Pizza



MARGARITA

San Marzano tomat saus, Fiordilatte mozzarella, basilicum

189,-



PARMA

San Marzano tomat saus, Fiordilatte mozzarella, parmaskinke, parmesan, ruccola

249,-



DIAVOLA

San Marzano tomat saus, Fiordilatte mozzarella, salami ventricina, rødløk

239,-



MONTANARA

San Marzano tomat saus, Fiordilatte mozzarella, strimlet biffkjøtt, champinjong, rødløk, capers

259,-



TARTUFO

Hvit saus, Fiordilatte mozzarella, italiensk rå pølse, n'duja, potet, trøffel, basilicum

249,-



CARPACCIO

San Marzano tomat saus, Fiordilatte mozzarella, rå indrefilet, ruccola, parmesan flak, capers

269,-



4 FORMAGGI

Hvit saus, Fiordilatte mozzarella, gorgonzola, gran padano, cheddar, basilicum.

249,-



Sesongens Spesialiteter



CARRILLERAS DE TERNERA AL VINO TINTO

Spanske stil langtidskokte oksekinn i rødvinsaus, servert med kremet potetmos og sesongens grønnsaker.

379,-



PASTA FRUTTI DI MARE

Havets pasta: Muslinger, reker, blekksprut, vongole-skjell og langoustine, kokt i en saus av tomat, hvitvin og hummer, servert med fersk pasta.

349,-



DESSERT



Sjokoladefondant

159,-



Panna Cotta

159,-



Creme Brûlée

159,-



Ice Cream

139,-



RØDVIN

	Glass	Flaske
MASI CAMPOFIORIN	129,-	620,-
Nyansert og litt utviklet med preg av sylrige røde bær og litt rosin, innslag av krydder go fat. Veneto/Italia. Rondinella 25%, Corvina 70%, Molinara 5%		
VALPOLICELLA CLASSICO MONTE DEL FRA	920,-	
Alle pizzaer. Middels dyp rød farge. Aromaer av rød frukt med innslag av krydder og urter. Italia. Rondinella 2%, Corvinone 80%		
MONTE DEL FRA RIPASSO	920,-	
Indrefilet. Dyp rubinrød. Aromaer av krisebær, tørket frukt, sjokolade og kanel. Mørke bær, svsker, svart pepper og polerte tanniner. Italia. Corvinone 10%, Corvina 80%, Rondinella 10%		
MASI PASSO DOBLE	139,-	660,-
Smaksrik og myk, preg av modne mørke bær, tørket frukt og urter, litt fast ettersmak. Mendoza/Argentina. Malbec 85%, Corvina 15%		
TYLER PINOT NOIR	1220,-	
Burgere. Lys rød. Aroma av røde friske bær som jordbær, bringebær og krydder. Fruktig og saftig munnfølelse. Amerikansk. Pinot Noir 100%		
CHEVAL NOIR BORDEAUX ROUGE	920,-	
Mørke bjørnebær, solbær, mørke plommer. Bordeaux/Frankrike. Cabernet Franc 5%, Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10%		
DOMAINES DE TORELLES VALLEY	920,-	
Fyldig og frisk med myke tanniner. Smak av skogsbær, hint av krydder i avslutning. Bekaa Valley/Libanon. Cinsault 45%, Syrah 23%, Cab 16%, Carignan 13%		
5 FINQAS PERALDA	920,-	
Aromaer av røde og mørke bær, hint av urter, dill og lakris med innslag av fet. Fyldig og fruktig munnfølelse med innslag av røde bær og urter. Balanserte tanniner med fast ettersmak. Cabernet Sauvignon 24%, Carignan 13%, Garnatxa 26%, Merlot 21%, Syrah 16%		



Rosévin

	Glass	Flaske
COTES DE PROVENCE		820,-
Lyr rød farge. Aromaer av bringebær, søte krisebær og blomster. Saftig, frisk. Italia. Barbera 70%, Freisa 30%		
BLANC FOUSSY CREMANT	139,-	720,-
Tørr, frisk og fruktig med fine bobler. loire/Frankrike. Cabernet Franc 15%, Chenin Blanc 80%, Chardonnay 5%		
FLORALBA PROSECCO	139,-	720,-
klar gylden farge. Aromatisk dufter av hvite blomster, pære, sitrus og akasiehonning. Tørr vin med fin friskhet. Italia. Glera 85%, Pinot Nero 15%		

DRINKER

GIN & TONIC • PINK & BLUE

PORNSTAR MARTINI • IRISH COFFEE • APEROL SPRITZ

BRUS

Cider & Rusbrus 129,-
Alle varianter:
Fjordly Eplecider
Breezer Appelsin/ Mango/ Lime

Mineralvann 54,-
Alle varianter (0,33 fl)



FATØL

Fatøl
Raufoss Pilsner
Månedens øl

Alkoholritt Øl 69,-



RETRO EATERY



Soya



Melk



Peanetter



Nøtter



Gluten



Egg



Skalldyr



Fisk



Selleri



Bletdyr



Sennep



Sesamfrø



Lupin



Sulfitt

RETRO EATERY