



Gaffel & Vaffel

• kulturhuscaféen •

Me lagar deilig tapas inspirert av spanske rettar og smakar frå middelhavet og vår eigen mattradisjon. Me har satt opp to ulike alternativ som forslag, og så kan de utvide og legge til frå alternativlista om det ynskjer fleire rettar eller plukke sammen ditt eget alternativ.

Tapasbuffet A kr 290.-

Lefserullader med røykelaks
Kyllingspyd
Urtefylt svinefilet
Marrocoinspirerte scampi
Gresk salat med fetaost
Ovnsteikte amadinepotet
Kjøttboller i tomatsaus
tzatziki
Focaccia, brød og smør

Tapasbuffet B kr 305.-

Grilla ostefylt sjampinjong
Pai med chorisopølse
Kjøttboller i tomatsaus
Kyllingspyd
Ovnstekte amadinepotet
Lefse med røykelaks
Melon med spekeskinke
Marinerte reker
Tzatziki
Guacamole
Focaccia, brød og smør

Tapas

Her kan du plukke og lage din eigen buffé eller fylle på eit av våre alternativ . Prisen er pr person.

nr	rett	pris
1	Lefserulladar med snøfriskost, ruccula og røykelaks	Kr 28.-
2	Melon med spekeskinke	Kr 28.-
3	Kyllingspyd marinert i karri og kokosmjølk	Kr 30.-
4	Kyllingspyd i søt sur saus	Kr 30.-
6	Pai med spansk choriso og shevrèost	Kr 29.-
7	Urtefylt svinefilet	Kr 31.-
8	Chilimarinerte Reker (serverte i porsjonsbeger)	Kr 30.-
9	Marrocoinspirerte scampi	Kr 31.-
10	Marinerte assorterte oliven	Kr 27.-
11	Sashimi av Salma laks med rista sesamfrø	Kr 30.-
12	Grilla marinerte sjampinjong	Kr 26.-
13	Grilla daddel med bacon*	Kr 26.-
14	Brie med fikenmarmelade på kjeks	Kr 27.-
15	Gresk salat med feta ost	Kr 26.-
16	Couscous salat	Kr 26.-
	Varme tapas	
17	Ovnsteikte amadine poteter	Kr 29.-
18	Kylling kjøttbollar i tomatsalsa	Kr 29.-
19	Lamme kjøttbollar i tomatsalsa	Kr 31.-
20	Okse kjøttbollar i tomatsalsa	Kr 29.-
21	Spanske choriso i tomatsalsa	Kr 30.-
	Diverse sausar og dressingar	
22	Guacamole	Kr 22.-
24	Aoli	Kr 20.-
25	Tsatziki	Kr 22.-
26	Rømme	Kr 18.-