

Dance with
your demons

Dessert

CARTEL'S EGEN SJOKOLADEDESSERT

Her får du smake Cartel's velkjente melkesjokolade dessert. Serveres med bringebær couli & mangosorbet (Mi) 139,-

OSTEKAKEKULER

Disse er så gode at de kan endre ditt liv & gjøre deg avhengig... Vår kjøkkensjef lager selv denne fyldige & mektige ostekaken ispedd en solid dose hvit sjokolade, ruller den så til kuler & dypper kulene i kjeksrumler... Serveres med bringebær coulis & øverste knapp oppkneppet som standard! (Mi, Wg) 159,-

MØRKE OSTEKAKEKULER

Samme som våre klassiske ostekake kuler, men denne varianten har byttet det ytre laget av kjeksmuler til fordel for et tykt lag mørk & sexy sjokolade. Så deilig at kjøkkensjefen må ha laget denne varianten på pur faen!! (Mi, Sp, N) 159,-

👉 Kan ikke velge? Ta to av hver! 👈

CHURROS

Man. Blir. Avhengig!
Varme, sprø, tynne smultringfingre, serveres overstrødd med sukker & med to dipsauser (Wg) 129,-

Kaffe

KAFFE 36,-

LITEN KAFFE 32,-

ESPRESSO 36,-

DOBBEL ESPRESSO 49,-

CAFFÉ LATTE 44,-

AMERICANO 36,-

CAPPUCCINO 44,-

MOCCA 48,-

VARM SJOKOLADE & MELK 42,-

VARM SJOKOLADE 42,-

UTVALG AV TE 36,-

KAFFE MED EN TWIST:

- Mexican Coffee
 - Irish Coffee med skikkelig fløtelokk!
 - Kaffe Baileys
- 142,-

Vi serverer vår kaffe med



HELL IS EMPTY AND
ALL THE DEVILS ARE HERE

CARTEL'S

LATIN AMERICAN
KITCHEN & BAR

MAT MENY

HELL IS EMPTY
AND ALL THE DEVILS ARE HERE ...

CARTEL'S
LATIN AMERICAN KITCHEN & BAR

Lorretter

GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu) **139,-**

"POPCORN" BLÅSKJELL

Blåskjell dyppet i tempura røre & frityrstekt. Servert med hvitløks aioli & lime (Wg, Ci, E, Mu, Sd) **139,-**

RABAS FRITAS

Argentinsk versjon av sprøstekte blekksprut ringer, serveres med hvitløk aioli dipsaus & lime. Smaken av sommer! (Wg, Ci, E, F) **139,-**

COXINAS

Revet kyllingbryst med philadelphia ost & vår egen urteblanding. Rullet i fine brødsmyler & frityrstekt. Bør inntas med Tabasco for å få den klassiske brasilianske gatemat-smaken. 3pcs (Wg, Mi, E) **139,-**

CHEESE EMPANADA

Tre innbakte paier fylt med varm smeltet ost. Serveres med en klebrig. 3pcs søt dipsaus (Mi, Wg, E, Ci) **139,-**

NACHOS

Tortilla chips, smeltet ost, jalapeños & pico de gallo. Serveres med rømme & guacamole (Wg, Mi, Ci) **139,-**

QUESADILLA

En varm & herlig miks av stekte svarte bønner med smeltet ost lagt mellom 2 tortillas. Serveres i fire biter med rømme & guacamole (Wg, Mi, Ci) **139,-**

CHILI BACON OSTEKULER

Jalapeños stekt med bacon & ost formet til kuler & frityrstekt. Servert med chipotle aioli. 4pcs (Mi, Wg, Cg, E, Ci) **139,-**

set meny

Tre retters faste menyer



meny I meny II

GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu)

PRIME ANGUS PÅ ARGENTINSK VIS

240g korn-fôret Black Angus gnidd inn med Cartel's egen røde chimichurri. Serveres med maisstuing, latinsk krydrete bakte poteter, Pachamama grønsaker & Pico de Gallo (Mi, Ci, Sp, Wg)

GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu)

TORSKEFILET MED CHORIZO

Torskefilet stekt med biter av chorizo. Serveres med Pachamama grønsaker og søtpotet purée (Mi, Ci, F)

CARTEL'S EGEN SJOKOLADEDESSERT

Her får du smake Cartel's velkjente melkesjokolade dessert. Serveres med bringebær couli & mangosorb (Mi)

569,-

519,-

kombo

DELERETT (FOR 2 ELLER 4!)

Korn-fôret Black Angus (biff av Entrecôte), pig wings (saftigste delen av en svineskank), empanadas, (ostefyllt innbakt pai), coxinas (revet lærfilet av kylling, blandet med ost & deig), chili bacon ostekuler, søtpotet pommes frites, Latinske bakte poteter, sylteagurker & chipotle majo, servert som en stor delerett. Velg størrelse for å dele mellom 2 / 4!

(Wg, Ci, E, Mi, Sp, N, Se)

749,- // 1499,-

EKSTRA

Pommes Frites (Wg, Cg, E, Ci) **49,-** // Latinske Bakte Poteter **49,-** // Guacamole (Ci) **29,-** // Rømme (Mi) **29,-** // Maisstuing (Mi, Cg) **29,-** // Mezcal Smør (Mi, Ci) **29,-** // Chipotle Aioli (hvitløkmajo) (E, Ci) **19,-** // Søtpotet Fries (Wg, E, Ci) **59,-** // Pico De Gallo (Ci) **19,-** // Sylteagurker **19,-** // Diablo Saus **29,-** // Glass Melk i Nøden (Mi) **19,-**

CARTEL'S

LATIN AMERICAN KITCHEN & BAR

hovedretter

PRIME BLACK ANGUS PÅ ARGENTINSK VIS

240g korn-fôret Black Angus gnidd inn med Cartel's egen rød chimichurri. Serveres med maisstuing, latinsk krydrete bakte poteter, Pachamama grønsaker & Pico de Gallo (Mi, Ci, Sp, Wg) **409,-**

STERK DIABLO BIFF

Velg mellom:

Korn-fôret Black Angus **429,-** // Indrefilet **389,-** // Velg mellom 240g korn-fôret Black Angus eller 180g indrefillet topped med chipotle smør & pico de gallo. Serveres med latinsk krydrete bakte poteter, maisstuing og Pachamama grønsaker. Vår egen sterke & røkte Diablo saus og pepperrøttrømme ved siden av (Mi, Ci)

INDREFILET MED MEZCAL SMØR

180g indrefilet toppet med Oaxacan Mezcal smør. Serveres med Pachamama grønsaker, maisstuing, pico de gallo & latinsk krydrete bakte poteter (Ci, Mi) **389,-**

THE RESSACA

The Resacca kan kanskje best oversettes med «dagen derpå». Dette fordi denne frekke bollen er fylt til randen med godsaker til alle dere syndere! Vi steker svinekjøtt & chorizo, rører det så sammen med søtpotet fries, syltet rødløk, rød chili, hvitløk, spinat, piquillo paprika & masse revet ost. Denne smakfulle guggen av en stappe blir så servert i en tortillabolle med fersk hvitløksdressing. Vi håper Herren er nådig med de som har syndet...

(Wg, Mi, Ci, Sp, E) **299,-**

PERUVIANSK STEKT RIS

Velg mellom kylling eller vegetar. Vi tar vår enormt populære kremete ris og woker med eller uten kylling, løk, bønner, brokkoli & blomkål. Krydret perfekt og toppet med spinat & cashew nøtter. (S, Mi, N) **239,-**

NORTHSIDE SPARE RIBS

Denne oppskriften har vi fått låne fra en av våre nordamerikanske venner. Klassisk langtidstekte svineribber smurt inn med deilig & klissete BBQ saus. Serveres med pommes frites, maisstuing & hjemmelagede løkringer (+10,- for søtpotet fries) (S, Mi, Ci, Wg) **329,-**

Norske gæner kan av og til synes at denne er litt sterk, men har du litt latinsk blod i årene, så går dette som en lek!

PRIME CHILI CON CARNE

Nopel! Vi lager ikke vår chili con carne med kjøttdeig. Istedet bruker vi kjøttstykker av høy kvalitet! Det tar 6 timer å lage denne oppskriften fra bunn med vår egen urte & krydder blanding, før vi tilsetter biter av vår berømte korn fôrete Black Angus, indrefilet & saftig svinenakke. Serveres lett spicy med kremet ris ved siden av (Mi) **299,-**

PIG WINGS

Saftig svineskank langtidstekt (18t) til kjøttet nesten faller av beinet og så dyppet raskt i frityren. Serveres med søt & salt glasur med biter av ananas & latinsk krydrete stekte poteter, Pachamama grønsaker, maisstuing og piccolo tomater (Wg, Mi, E, N) **299,-**

TORSKEFILET MED CHORIZO

Torskefilet stekt med biter av chorizo. Serveres med Pachamama grønsaker og søtpotet purée (Mi, Ci, F) **299,-**

KYLLING ROJA

Et saftig stekt kyllingbryst gnidd inn med vår hjemmelagde røde saus, Cartel's Roja. Servert med Pachamama grønsaker latinsk krydrete stekte poteter, maisstuing, pico de gallo & venezuelansk inspirert mangosaus (Mi, Ci) **299,-**

MOQUECA DE CAMARAO

Brasiliansk scampi & fiskegryte som er scampi & torskefilet kokt sammen i en kremet base av kokosmelk, paprika, chili, løk & hvitløk. Serveres med kremete ris. (Fantastisk med Rosévin... Favoritten til sjefen på huset) (Mi, Sf, F, Ci) **299,-**

Burgere

& VEGETAR BURGERE

Velg om du vil ha pommes frites eller latinsk krydret bakt potet til. evt. søtpotet fries (+10,-) eller cheddar ost (+10,-)

Vi har jobbet lenge, 18 måneder for å være eksakt, for å perfektionere burgerne våre. Vi kan ikke fortelle deg alle hemmelighetene, men vi kan fortelle at vi selv for hånd på eget kjøkken kverner sammen fire sorter kjøtt, høyrygg, indrefilet, rundbiff & culotte, som vi så blander med vår egen krydderblanding & som også derfor er helt fri for biter av brusk & sener som setter seg i tennene. ♥ Vår hjemmekomponerte vegetardeig er laget av kjerner, nøtter, sopp, kikerter & bønner. Vi er selvsagt stolte av våre egne oppskrifter, & garanterer saftige burgere (N, E, Se).



EL CABRON

En skikkelig råttass! 180g burger fra fire sorter kjøtt (se detaljert beskrivelse over) Toppet med ost, chipotle aioli, guacamole, jalapeños & med et ekstra spark fra vår egen diablo saus toppet med rødløk & spinat (Ci, Mi, Wg, E) **269,-**

LA PINCHE

180g burger fra fire sorter kjøtt (se detaljert beskrivelse over). Vi steker denne burgeren i smør & sennep slik at den får en spesielt god smak. Toppet med avokado, smeltet ost, jalapeños & vår helt egen hemmelige dressing. Dette er rett ut en deilig & saftig opplevelse! (Mu, Wg) **269,-**

BRASILEIRO

Dette er en ordentlig brasiliansk burger med 180g kjøtt fra fire sorter (se detaljert beskrivelse over). Toppet med chipotle aioli, smeltet ost, guacamole & et stekt egg. Serveres på en seng av rucola & masse sex appell (Wg, Ci, Mi, E) **269,-**

Fajitas

CARTEL'S FAJITAS

Velg mellom oksekjøtt, kylling, scampi eller kombo

Serveres med rømme, guacamole, pico de gallo, jalapeños, tortillas & ost.

(Ekstra ost, jalapeños, guacamole, salsa eller rømme for +29,- pr stk. Ekstra tortilla 7,- pr stk.)

Kylling **299,-** / Scampi **299,-** / Oksekjøtt **349,-** // Kombinert **329,-** / Vegetar **299,-**

I alle fajitas: (Mi, Wg, Ci)
Scampi fajita: (Mi, Wg, Ci, Sf)

VOLCANO FAJITAS

Smakfull & smelter i munnen...

Kylling & oksekjøtt blandet & varmet i en Molcajete steinbolle. Serveres i en lett krydret tomat-pico saus som er ispedd smeltet ost & stekte biter chorizo. Øs dette ut på tortillaen & topp det med guacamole, rømme & jalapeños. **Ka-Boom!**

(Mi, Wg, Ci, Sf) **349,-** per person

ALLERGENER ♥ = Vegetar eller mulig som vegetar

Sf - Skaldyr/Shellfish Wg - Hvetegluten/Wheat gluten Ci - Citrus/Citrus Ce - Selleri/Celery F - Fisk/Fish Mi - Melk/Milk Lu - Lupin/Lupin E - Egg/Egg N - Nøtter/Nuts S - Soya/Soya Sp - Sulfitt/Sulphite Se - Sesamfrø/Sesame Mu - Sennep/Mustard P - Peanøtter/Peanuts