



San SEBASTIAN®



# TAPAS

Vi anbefaler 2-4 tapasretter per person

## GRØNNSAKER

- GORDAL-OLIVEN** 43,-
- OLIVEN- & HVITLØKSMIX** 53,-  
Manzanilla-, Chupadedos- og Hojiblanca-oliven med kapersbær og syltede hvitløksbåter
- PATATAS BRAVAS** 53,-  
Friterte baskerpoteter med bravassaus og alioli 🍷🍴🍴🍴
- SALTBAKTE POTETER** 46,-
- FRIES** 53,-  
Med vårt eget grillkrydder og San Sebastian-dip 🍴🍴🍴
- SØTPOTETFRIES** 63,-  
Krydrede søtpotetfries, serveres med hvitløksdip 🍴🍴🍴
- BROKKOLI** 69,-  
Serranostekt brokkoli

- AROMA- OG ØSTERSOPP** 73,-  
Soppmix av aromasopp og østerssopp. Stekt med smør, timian og hvitløk 🍴
- TOMAT- & RØDLØKSALAT** 49,-  
Salat av tomat, syltet rødløk og korianderdressing 🍴🍴🍴🍴
- VEGETARBOLLER** 69,-  
Plantebaserte boller, servert med San Sebastian-dip 🍴
- VEGETAR TAPASBURGER** 116,-  
Plantebasert tapasburger med bravassaus. Serveres med fries og hvitløksdip 🍴🍴🍴🍴
- GAZPACHO** 69,-  
Gazpacho servert med serrano, olivenolje og San Sebastians egne picos 🍴🍴

## SJØMAT

- BACALAO** 207,-  
Tradisjonell baskisk rett laget på klippfisk, potet, tomat, løk, pimientos, oliven og olivenolje  
**+ hjemmebakket focaccia og alioli** 🍴🍴🍴🍴
- PAELLA** 183,-  
Bombaris med ekte safran, scampi, chorizo, kyllingvinger, tomatsalsa, hvitløk, pimientos, blåskjell og økologiske erter  
**+ hjemmebakket focaccia og alioli** 🍴🍴🍴🍴🍴
- KREMEDE BLÅSKJELL** 149,-  
250g blåskjell. Dampet i hvitvin med chorizo, fløte, hvitløk og chili  
**+ hjemmebakket focaccia og alioli** 🍴🍴🍴🍴

- KVEITE** 217,-  
Pannestekt kveite med erterpure, urtestekte småpoteter og chorizosmør 🍴🍴
- CALAMARES FRITOS** 97,-  
5 stk. friterte akkarbiter med sitron og alioli 🍴🍴🍴🍴🍴
- TORPEDOSCAMPI** 91,-  
6 stk. panerte og friterte torpedoscampi  
**+ mango chili-dip** 🍴🍴🍴🍴
- HVITLØKSSCAMPI** 107,-  
6 stk. scampi stekt med hvitløk, chili og lime 🍴
- RAVIOLI SCAMPI** 113,-  
Ravioli fylt med ost, servert med hvitløksstekte scampi 🍴🍴🍴

## OST + BRØD

- VALDEON BLÅMUGGOST** 77,-  
Grottelagret blåmuggost fra León i Nord-Spania. Serveres med plommemarmelade og rugchips 🍴🍴🍴
- MANCHEGO** 59,-  
Pasteurisert ost fra melken til Manchega-fåret fra Castilla-La Mancha i Spania 🍴
- BAKT CAMEMBERT** 132,-  
Med brent fiken og hjemmebakket focaccia 🍴🍴

- FRITERT CHEVRE** 117,-  
Panert og fritert chevre, drysset i honning og valnøtter 🍴🍴🍴
- CABRA AL VINO** 77,-  
Spansk, mild, halvfast geitost marinert i rødvin før lagring. Serveres med rødvinssirup og rugchips 🍴🍴🍴🍴
- FOCACCIA & ALIOLI** 43,-  
3 biter hjemmelaget focaccia. Bakes hver dag. Serveres med vår egen alioli 🍴🍴🍴

## KJØTT

- JAMÓN SERRANO** 112,-  
70g spansk spekeskinke
- SPANSKE KJØTTBOLLER** 107,-  
6 stk. kjøttboller av storfe og svin med tomatsalsa og parmesan 🍴🍴🍴🍴
- KATALANSK SPEKEPØLSE** 112,-  
Salchichón Ibérico og chorizo cular 🍴🍴
- DADLER MED BACON** 83,-  
4 dadler svøpt i bacon
- KYLLINGVINGER** 87,-  
6 stk. 🍴
- MANCHEGO TAPASBURGER** 131,-  
75g burger av storfe iblandet manchego, med alioli og salat  
**+ fries og hvitløksdip** 🍴🍴🍴🍴🍴
- CHORIZO TAPASBURGER** 131,-  
75g burger av storfe iblandet chorizo, med alioli og salat  
**+ fries og hvitløksdip** 🍴🍴🍴🍴🍴
- GOURMET TAPASBURGER** 139,-  
75g burger av storfe med røkt cheddar, syltet løk, alioli og salat  
**+ fries og hvitløksdip** 🍴🍴🍴🍴🍴
- TAPASBIFF** 229,-  
100g indrefilet av okse, béarnaise, brokkoli og patatas bravas 🍴🍴🍴🍴
- KROKETTER** 139,-  
Croquetas de Jamón servert med alioli 🍴🍴🍴🍴
- RAVIOLI CHORIZO** 113,-  
Ravioli fylt med ost, servert med chorizosmør 🍴🍴
- CHORIZO FRESCO** 94,-  
Chorizo og druer kokt i rødvin og honning 🍴

# PLANKER

1 planke er beregnet  
for én person

## HØST- OG VINTERPLANKE **LIMITED EDT.** 318,-

Culotte av gjøkalv + Svinekam med fettkappe + Viltpløse + Bakte høstgrønnsaker + Saltbakte poteter + Rødvinsaus + Béarnaise



## OST- & SPEKEPLANKE 279,-

Jamón serrano + Manchego + Cabra al Vino + Oliven- og hvitløksmix + Chorizo Cular + Salchichón Ibérico + Focaccia og alioli



## GRILLPLANKE 378,-

Indrefilet av storfe + BBQ spareribs + Kyllingvinger + Brokkoli + Fries + Tomat- og rødløksalat + Béarnaise + Hvitløksdip + Malskrem



## FULL PLANKE 314,-

Jamón Serrano + Gordal-oliven + Kjøttboller i tomatsalsa med parmesan + Kyllingvinger + Hvitløksscampi + Saltbakte poteter + Focaccia og alioli



## BURGERPLANKE 277,-

75g Manchego tapasburger + 75g Chorizo tapasburger + Kyllingvinger + Fries + Hvitløksdip + Béarnaise



## SJØMATPLANKE 323,-

Hvitløksscampi + Calamares Fritos + Torpedoscampi med mango-chili dip + 250g kremede blåskjell + Focaccia og alioli



## VEGETARPLANKE 251,-

Stekt aromasopp og østerssopp + Vegetarboller med San Sebastian-dip + Søtpotetfries + Gordal-oliven + Brokkoli + Focaccia og alioli



Mobil-  
bestilling

[www.san.bar](http://www.san.bar)

### Inneholder:



## KAFFE + TE

Kaffe med 1 påfyll	43,-
Te	39,-
Americano	43,-
Cappuccino	48,-
Cortado	45,-
Kaffe latte	49,-
Kaffe mocca	55,-
Varm sjokolade	52,-
Iskaffe	54,-
Espresso	39,-

## EVERGOOD KAFFE

Alle melkebaserte  
kaffedrikker kan bestilles  
med plantebasert melk (+6,-)

# DESSERT

**HJEMMEBAKT MANDELKAKE** 84,-  
Bakt etter spanske tradisjoner. Serveres med salt karamellsaus, sjokoladecrumble og vaniljeis

**PANNA COTTA** 84,-  
San Sebastians egen panna cotta med vanilje og stjerneanis. Serveres med sjokoladecrumble og jordbærcoulis

**SJOKOLADEFONDANT** 117,-  
Serveres med sjokoladecrumble, vaniljeis og jordbærcoulis  
NB! Bakes fersk, og tar minimum 15 minutter å tilberede

**SJOKOLADEBROWNIE (VEGANSK)** 149,-  
Melke- og glutenfri. Serveres med mangosorbet, sjokoladecrumble og jordbærcoulis

**LUN EPLETERTE** 139,-  
Serveres med sjokoladecrumble, vaniljeis og jordbærcoulis

**JORDBÆRSORBET (VEGANSK)** 93,-  
Ren og fruktig jordbærsorbet med balansert syrlighet og konsistens som smelter i munnen

**VEGAN VIBES (VEGANSK)** 93,-  
Salt karamellis med peanøttsmør, toppet med sjokoladetrunkede peanøtter

**CHEESY CHEESECAKE** 93,-  
Kremost og sommerbærsaus skåret inn i en deilig fløteis og toppet med kakecrumble, nesten som en ostekake snudd på hodet

 Spansk, fritert bakverk. Serveres med Nutella og salt karamellsaus   
94,-

**DESSERTPLANKE** 248,-  
Sjokoladefondant, mandelkake, churros og vaniljeis - **Perfekt til å dele!**  
NB! Bakes fersk, og tar minimum 15 minutter å tilberede

# DRIKKE

Inneholder: Hvete Bygg

## ØL PÅ TAPP

	%	VOL.	PRIS
Dahls Pils	4,5%	0,4/0,6	99,-/141,-
Carlsberg Pilsner	4,5%	0,4/0,6	109,-/149,-
Frydenlund Juicy IPA	4,6%	0,4/0,6	129,-/164,-
ECD Ramp Pale Ale	4,5%	0,4	129,-
ECD Bolt IPA	6,9%	0,4	142,-
1664 Blanc	5,0%	0,5	142,-
Brooklyn Lager	5,2%	0,5	142,-

## FLASKE/BOKS

	%	VOL.	PRIS
Corona Extra	4,5%	0,33	99,-
Ringnes Lite (Gl.fri)	4,5%	0,33	104,-
Crabbies Ginger Beer (Gl.fri)	4,0%	0,33	119,-
Estrella Damm Inedit	4,8%	0,33	119,-
Frydenlund Bayer	4,5%	0,30	109,-
ECD Raspberry Sour	4,6%	0,33	129,-

## ALKOHOLFRI

Estrella Damm (Gl.fri) 0,33	63,-
Carlsberg Alkoholfri 0,33	69,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33	69,-
Munkholm Fruktig IPA 0,33	67,-
Brooklyn Special Effects 0,33	69,-

## LESKEDRIKK

Mineralvann 53,-	
Farris Naturell 0,38	57,-
Farris Lime 0,38	57,-
Eplemost 0,3	57,-
Iste Fersken 0,25	49,-

## CIDER & POPS

Smirnoff ICE 0,28	109,-
Somersby Pære 0,33	118,-
Somersby Sparkling Spritz 0,33	118,-

Inneholder: Hvete Bygg Sulfitt

## CAVA SANGRIA

Med Cointreau, frisk frukt, soda og isbiter 549,-

## DRINKS

<b>ROCKTAIL</b>	
<b>MOJITO</b>	139,-
Pitcher (ca. 1 l)	990,-
Med lime, brunsukker og mynte	
<b>MOSCOW MULE</b>	129,-
En frisk, vodka basert cocktail med innslag av ingefær og sitrus	
<b>APEROL SPRITZ</b>	129,-
Aperol, prosecco, club soda	
<b>BRAMBLE</b>	134,-
Bombay Sapphire, Crème de Mûre, sitronjuice, sukker	

<b>LENNART</b>	127,-
Xanté, Smirnoff Red Vodka, Lime, 7UP	
<b>ELSKER PINK GIN</b>	129,-
Elsker Pink Gin, Russchian water	
<b>SAN SEBASTIAN GIN TONIC</b>	148,-
Gin Mare fra Catalonia, Spania. Destillert fra oliven, timian, rosmarin og basilikum	

Hele drinkmenyen: [www.san.bar](http://www.san.bar)

## RØDE VINER

All vin inneholder sulfitt

	15 CL	50 CL	FLASKE
Husets røde	107,-	357,-	459,-
Rosso di Toscana	113,-	377,-	509,-
Atorrante Malbec	-	-	557,-
Marqués de Maza Reserva	118,-	394,-	583,-
Finca de Oro	-	-	597,-
Varej Barbera Piemonte	133,-	444,-	599,-
Mediceo Chianti	-	-	603,-
El Campo Cabernet Sauvignon	-	-	612,-
Villa Maria Pinot Noir (økologisk)	-	-	663,-
Monile Ripasso Valpolicella	139,-	464,-	693,-
Baron de Ley Reserva	-	-	697,-
Baron de Ley Gran Reserva	-	-	799,-
Baron de Ley Siete Viñas	-	-	899,-
Masi Costasera Amarone Classico	-	-	947,-
Contino Gran Reserva	-	-	1043,-
Baron de Ley Finca Monasterio Magnum (XL, 150 CL)	-	-	1640,-

## HVITE VINER

	15 CL	50 CL	FLASKE
Husets hvite	107,-	357,-	497,-
Jon Josh Chardonnay	109,-	364,-	543,-
Mastia Soave DOC	113,-	377,-	567,-
Prüm Essence Riesling (halvtørr)	117,-	390,-	583,-
La Sablette Sauvignon Blanc	119,-	397,-	587,-
Victor Berard Chablis	149,-	497,-	723,-
Barbotaine Sancerre	-	-	783,-

## MUSSERENDE

	15 CL	50 CL	FLASKE
Jaume Serra Cava Brut	109,-	-	513,-
Prosecco Vignana	118,-	-	547,-
François Martenet Crémant	-	-	613,-
Tenet Rosé Prosecco	129,-	-	615,-
Bollinger Champagne	-	-	949,-

## ROSÉ

	15 CL	50 CL	FLASKE
Chemin de Provence Rosé	119,-	397,-	557,-
Vitti Negroamaro Rosato	-	-	557,-

## SANGRIA

Med frisk frukt og isbiter

15 CL 99,- MUGGE 479,-

## Spør oss!

Vi gir gjerne anbefalinger om passende drikke

## DESSERT AVEC

<b>SPANISH COFFEE</b>	123,-
Med Licor 43. Fløyelsmyk vaniljesmak	
<b>IRISH COFFEE</b>	127,-
Med Bushmills Irish Whiskey	
<b>BAILEYS COFFEE</b>	97,-
Med Baileys Original Irish Cream	

Inneholder: Me lK

## ALKOHOLFRIE DRINKS

<b>VIRGIN MULE</b>	69,-
Lime, Fever-Tree Ginger Beer	
<b>GinISH &amp; TONIC</b>	97,-
Lett med litt sødme, preg av einebær og sitrus, streif av chili og koriander	