



## MENY MAT

TOAST 'S	
<b>SANDWICH</b> Grovtt speltbrød av surdeig, plantebasert ost, salat, aioli. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SENNEP / SESAM /</small>	59,-
<b>AVOCADO TOAST</b> Surdeigsbrød, guacamole, pesto, tomat, parmesan, spirer. <small>/ SULFITT / HVETE (GLUTEN) /</small>	99,-

SALATER	
<b>GRØNNKÅLSALAT</b> Med eple, søtpotet, granateple, blåbær, valnøtter. Agave-senneps-dressing. <small>/ SENNEP / VALNØTTER /</small>	139,-
<b>QUINOASALAT</b> Med brokkoli, blomkål, rosiner, grønnkål, mais, kikerter. Golden dressing. <small>/ SENNEP /</small>	139,-
<b>POTETSALAT</b> Hjertesalat, plantebasert fetaost, oliven, rødløk, linser, paprika, soltørket tomat, olivenolje.	139,-

VARME RETTER	
<b>DAGENS SUPPE</b>	79,-
<b>DAGENS VARMRETT</b>	99,-
<b>TACO BOWL</b> Plantebasert kjøttdeig, bønner, tacosaus. Med tortillachips, syltet rødløk, mais, lime, plantebasert ost og kokos yoghurt. <small>/ SULFITT /</small>	149,-
<b>INDISK CURRY</b> Blomkål, kikerter, ris. <small>/ SELLERI /</small>	149,-
<b>CHEEZY PASTA</b> Plantebasert cheddar & mozzarella, tomater, persille. <small>/ HVETE (GLUTEN) /</small>	149,-



## MENY MAT

BURGERE	
<b>CULTIVATE BURGER</b> Syltet rødløk, tomat, crispysalat, aioli. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SESAM / SENNEP /</small>	129,-
<b>CHEEZY STYLE BURGER</b> Coleslaw, tomat, plantebasert cheddar, crispysalat, aioli. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SESAM / SENNEP /</small>	159,-
<b>"CHICKEN" STYLE BURGER</b> Coleslaw, tomat, crispysalat, BBQ-dressing. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SESAM / SENNEP / SELLERI /</small>	159,-
<b>SØTPOTET FRIES</b>	49,-

SMÅRETTER	
<b>HUMMUS MED FALAFEL</b> Med soltørket tomat, oliven, pitabrød. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SESAM / SELLERI /</small>	129,-
<b>GYOZA DUMPLINGS</b> Med kinakål, vårløk, sprøstekt løk, grønnsakskraft. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SESAM / SOYA / SELLERI /</small>	119,-
<b>BAO BUN</b> Steamed bun med pulled jackfruit, syltet rødløk, gulrot, sprøstekt løk. <small>/ HVETE (GLUTEN) / SOYA / SELLERI /</small>	99,-

SNACKS	
<b>BRØD &amp; AIOLI</b> Surdeigsbrød. <small>/ HVETE (GLUTEN) I BRØD / SENNEP I AIOLI /</small>	49,-
<b>WASABIERTER</b> <small>/ SELLERI /</small>	59,-
<b>EDAMAME</b> Edamamebønner med havsalt & chilli. <small>/ SOYA /</small>	69,-
<b>NACHO CHIPS</b> Med salsa.	89,-

ALLE VÅRE RETTER KAN HA SPOR AV NØTTER.



## MENY SWEET TREATS

BAKEVARER	
<b>KANELBOLLE</b> <small>/ RUG (GLUTEN) / HVETE (GLUTEN) /</small>	49,-
<b>CROISSANT</b> <small>/ RUG (GLUTEN) / HVETE (GLUTEN) /</small>	49,-
COOKIES	
<b>SJOKOLADE CHIP</b>	49,-
<b>MATCHA &amp; PISTASJE</b> <small>/ PISTASJE /</small>	49,-

KAKER	
<b>SITRONTERTE</b> Med sitronkrem og plantebasert marengs. Glutenfri. <small>/ SOYA /</small>	69,-
<b>BROWNIE</b> Med valnøtter. Glutenfri. <small>/ VALNØTTER / SOYA /</small>	59,-
<b>CHOCO HASSELNØTT</b> Mørk sjokoladecake. Toppet med sjokoladeglasur. Glutenfri. <small>/ HASSELNØTTER /</small>	69,-
<b>RAW BERRY CAKE</b> Bunn av havre, kokos, mandler, blå rosiner og tranebær. Toppet med mousse av blåbær & skogsbær. Glutenfri. <small>/ CASHEWNØTTER / MANDLER /</small>	69,-
<b>CRONUT</b> Doughnut-croissant. Toppet med sjokoladetrekk av 60-70 % kakao. <small>/ HVETE (GLUTEN) / NØTTER /</small>	69,-
<b>HAVREBAR</b> Håndlaget med chia, tranebær, bringebær, nøtter. Glutenfri. <small>/ PISTASJE / PEANØTT /</small>	39,-

ALLE VÅRE RETTER KAN HA SPOR AV NØTTER.



## MENY DRIKKE

KAFFE & TE / FRA LIPPE / ØKOLOGISK /	
<b>SVART KAFFE</b>	25,-
<b>CAPPUCCINO</b>	35,-
<b>CORTADO</b>	35,-
<b>MACCHIATO</b>	35,-
<b>FLAT WHITE</b>	35,-
<b>AMERICANO</b>	35,-
<b>ESPRESSO</b>	35,-
<b>CAFÉ LATTE</b>	45,-
<b>CAFÉ MOCHA</b>	45,-
<b>TE ASSORTERT UTVALG</b>	39,-

LATTE & ICE LATTE / ØKOLOGISK /	
<b>CHAI LATTE</b> Masala spice mix.	49,-
<b>VARM SJOKOLADE</b> Kakao, kokosblomstusukker.	49,-
<b>+ KREM</b>	10,-
<b>GOLDEN LATTE</b> Gurkemeie, kanel, pepper, kokosblomstusukker.	59,-
<b>PINK LATTE</b> Rødbetjuice, ingefær, kanel, kokosblomstusukker.	59,-
<b>MATCHA LATTE</b> Matcha, kokosblomstusukker.	59,-

JUICE / CULTIVATE FOOD SUPERJUICE /	
<b>GUL JUICE</b> Eple, gulrot, sitron, ingefær, gurkemeie og chili. <small>/ KAN HA SPOR AV NØTTER /</small>	49,-
<b>RØD JUICE</b> Eple, rødbete, sitron og ingefær. <small>/ KAN HA SPOR AV NØTTER /</small>	49,-
<b>GRØNN JUICE</b> Eple, grønnkål, selleri, sitron og ingefær. <small>/ KAN HA SPOR AV NØTTER /</small>	49,-



## MENY DRIKKE

ØKOLOGISK DRIKKE	
<b>HYLLEBLOMST</b> <small>SØBOGAARD. 25 CL</small>	55,-
<b>RABARBARA</b> <small>SØBOGAARD. 25 CL</small>	55,-
<b>HINDBÆR</b> <small>SØBOGAARD. 25 CL</small>	55,-
<b>LIMONADE</b> <small>SØBOGAARD. 25 CL</small>	55,-
<b>MARGATET SPRUNDLANDE</b> Sprudlende epledrick. Saftig og livlig preg av sødmerik eple, frisk rabarbra og litt krydder. <small>75 CL</small>	149,-

BOTANISKE DRIKKER	
<b>LØFT</b> <small>VILLBRYGG. 33 CL</small>	69,-
<b>FLYT</b> <small>VILLBRYGG. 33 CL</small>	69,-
<b>SKOG</b> <small>VILLBRYGG. 33 CL</small>	115,-

KOMBUCHA	
<b>STRAWBERRY &amp; HIBISCUS</b> <small>EMPRESS. 27,5 CL</small>	85,-
<b>BEETROOT</b> <small>EMPRESS. 27,5 CL</small>	85,-
<b>GINGER</b> <small>EMPRESS. 27,5 CL</small>	85,-

ALKOHOLFRITT ØL	
<b>KOKK &amp; CO FRIPA</b> <small>/ KAN INNEHOLDE GLUTEN /</small>	59,-
<b>KOKK &amp; CO MANGO FRIPA</b> <small>/ KAN INNEHOLDE GLUTEN /</small>	59,-



## MENY ØL & VIN

ØL & CIDER	
<b>HANSA</b> <small>/ BYGG (GLUTEN) / 0,4 L</small>	69,-
<b>ESPERANTO ORGANIC IPA</b> <small>/ KAN HA SPOR AV GLUTEN / 33 CL</small>	95,-
<b>BALADIN NAZIONALE</b> <small>/ GLUTENFRI / 33 CL</small>	95,-
<b>MONGOZO BUCKWHEAT</b> <small>/ GLUTENFRI / 33 CL</small>	95,-
<b>POPPELS PASSION PALE ALE</b> <small>33 CL</small>	99,-
<b>HOLTENS, PALE ALE / SAISON</b> <small>33 CL</small>	149,-
<b>HOLTENS BLONDE</b> <small>50 CL</small>	165,-
<b>ORGANIC, APPLE / PEAR CIDER</b> <small>SAMUEL SMITH. 35,5 CL</small>	99,-
<b>GALIPETTE CIDER BIO</b> <small>33 CL</small>	149,-

HVITVIN	
<b>CONVERTIDO VERDEJO</b> Rik på smak, med fin syrefrisshet og god balanse. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	79,- 399,-
<b>JEAN PAUL BRUN CHARDONNAY</b> Fruktig aroma av sitrus, epler og hint av smør. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	120,- 575,-
<b>GUSTAVE LORENTZ BURG RIESLING</b> Aromatisk duft av mandarin, sitron og epler. Mineralsk med fin syre og god frukt. <small>FRANSK / SULFITTER /</small>	135,- 625,-
<b>VIETTI ROERO ARNEIS</b> Duft av sitrus, melon og hint av mandel. Middels fyldig, krisp syre, god struktur og smak av tropisk frukt, sitrus og aprikos. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	590,-
<b>WEINGUT SCHNAITMAN RIESLING</b> Delikate aromaer og smak av mandarin, eple, nektarin og ananas. Hint av kryddertoner, hylleblomst og litchi. <small>TYSKLAND / SULFITTER /</small>	575,-



## MENY VIN

RØDVIN	
<b>EL RENAGADO BOBAL</b> Røde bær, skogsbær og moreller. Saftig og leskende munnefølelse, frisk og behagelig avslutning. Ufiltrert. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	79,- 399,-
<b>VIETTI BARBERA D'ALBA TRE VIGNE</b> Aroma av modne kirsebær, moreller, hint av fioler og vanilje. Frisk, saftig, balansert med godt integrerte tanniner og lang ettersmak. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	120,- 575,-
<b>GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR EVIDENCE</b> Fortryllende, harmonisk og balansert med toner av kirsebær og villsopp. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	149,- 645,-
<b>SUMMUS MONASTRELL SYRAH ORGANIC BARRICA</b> Aroma av mørke kirsebær, bjørnebær med hint av plomme og sjokolade. Fyldig med god balanse. Gode tanniner. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	449,-
<b>JEAN PAUL BRUN BEAUJOLAIS L'ANCIEN</b> God friskhet, fine tanniner og saftig smak av bringebær og moreller med fin underliggende mineralitet. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	520,-
<b>SCHNAITMANN ANDERS NAT'COOL</b> Nyansert duft av fioler, tranebær, krekling og krydder. Saftig smak av frukt og friske bær. <small>TYSKLAND / SULFITTER /</small>	575,-
<b>LUNA LUNERA SYRAH</b> Fruktaromaer av mørke bær, rips og blomstertoner av fioler. Fyldig smak av mørke bær. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	575,-
<b>AZUL Y GARANZA NATURALEZA</b> Nydelig duft av røde bær, blomster, urter og mineraler. Frisk saftig og middelfyldig vin med flott tanninstruktur, lang bærpreget avslutning. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	590,-
<b>VIETTI BAROLO CASTIGLIONE</b> Floral vin med tørket kirsebær, lær, tobakk, mynte, krydder, anis. Velbalansert barolo med modne, silkemyke tanniner og en lang finish. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	880,-



## MENY VIN

ROSÉVIN	
<b>ROAGNA ROSADO</b> Lys rosa med flott aroma av jordbær, bringebær, fersken, sitron og eple. Tørr. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	110,- 520,-
<b>BARBERANI AMORE</b> Duft av kirsebær og blomster. Tørr og god fruktkonsentrasjon, balanserende syre og fin struktur. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	449,-
ORANSJEVIN	
<b>GUSTAVE LORENTZ QUI L'EU CRU</b> Floral nese med innslag av mandarin, mandler, honning og krydder. Ren, fyldig og balansert. God lengde. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	120,- 575,-
<b>JOJO MOSEL ORANGE JUICE</b> Fersk, fruktig aroma av sitrus og eple. Frisk og godt balansert mellom sødme og syre. <small>TYSKLAND / SULFITTER /</small>	649,-
DESSERTVIN	
<b>MUSELLA RECIOTO</b> Intens, kompleks søt vin med fast struktur. Preg av tørket frukt og vanilje. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	95,- 525,-
<b>ALLE VÅRE VINER ER HÅNDPLUKKET TIL Å PASSE VÅRE PLANTEBASERTE RETTER</b>	



## MENY BOBLER

CHAMPAGNE	
<b>A.D.COUELAS BRUT</b> Duft av sitrus, eple, kjeks og mineraler. Utviklet smak med innslag av epler, urter og smør. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	790,-
<b>FRANCIS ORBAN CUVÉE BRUT PRESTIGE</b> Aroma av pære, fersken og sitrus. Elegant fin syrestruktur og finish. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	820,-
<b>FRANCOISE MARTINOT BISTRØTAGE</b> Dyp gyllen. Kompleks duft av revet appelsinskall, bivoks, blomst, nøtter, honning og med god syre og nøtteaktig avslutning. <small>FRANKRIKE / SULFITTER /</small>	849,-
MUSSERENDE	
<b>CONTESSA PROSECCO BRUT BIO</b> Lys strågul farge. Duft gyldne epler, pære og blomstertoner av akasieblomst og syriner. Smakfull, frisk, harmonisk og elegant. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	79,- 399,-
<b>HOLTENS ROSE HYLLEBLOMST/BRINGEBÆR</b> Duft av bær og hylleblomst. Smak av røde bær, frukt og sitrus. <small>NORGE / SULFITTER /</small>	450,-
<b>LOXAREL A PÈL ANCESTRAL</b> Dyp gul farge. Duft av sitrus og pære. Frisk smak med en god syrebalanse. <small>SPANIA / SULFITTER /</small>	570,-
<b>BARONE PIZZINI</b> Lys gul farge. Elegant, med duft av krydder og hvite blomster. Frisk, kremet og kompleks smak med myke bobler. <small>ITALIA / SULFITTER /</small>	635,-
<b>OXNEY</b> Lys strågul farge. Fin duft av epler og lime. Fyldig, aromatisk og mineralsk med god konsentrasjon og lengde. <small>ENGLAND / SULFITTER /</small>	740,-



## MENY DRINX

BOTANICAL COCKTAILS	
<b>COCKTAILS</b>	129,-
<b>MOCKTAILS</b>	99,-
<b>NORDIC BERRIES ROSÉ SPRITZ</b> A Norwegian twist on the classic Aperol Spritz Tyttebær, Rowan berry cordial, Bitters, Red Aperitif, (GIN), Moonbrew Sparkling Kombucha.	
<b>STRAWBERRY KOMBUCHA G&amp;T</b> Fruity twist on the classic Gin & Tonic Basil, Peppercorn cordial, (GIN), Tonic, Strawberry Kombucha.	
<b>BLACKBERRY SPICE GIN MULE</b> A berry-gin twist on the classic Mule Blackberry, Spice cordial, Lime, (GIN), Ginger Kombucha.	
MINDFUL DRINKING, WITH A TWIST*	
<small>*VÅR COCKTAILMENY ER UTVIKLET I SAMARBEID MED EMPRESS</small>	
NON ALCOHOLIC	
<b>ALTERNATIVES</b> Sparkling Kombucha Winealt.	50,-
<b>VENUS ROSE</b> Plum and Apple, Rose, Damaiana.	
<b>MOONBREW</b> Nectarine, Apricot, Eldelflower.	
DRINKER	
<b>AKE TONIC</b> Akevitt, tonic, lime.	129,-
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, appelsin.	129,-
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin, tonic, lime.	129,-
<b>ICE-PRESSO MARTINI</b> Vodka, sugar syrup, espresso.	129,-