

DINNER at THE WELL

THE WELL TAPAS - TASTE THE WORLD

Her kan du plukke og sette sammen småretter som vi har hentet fra hele verden. Eller rett og slett nyte de alene i ro og mak. For en hovedrett anbefaler vi 2 kjøtt/fiske retter og 1 siderett.

Koreansk chiliglasert kongeribbe. *F, SES*



105,-

Sprø vårrull med kyllingfilet, argentinske villreker og krydret plommesaus. *SK, H, SU*

105,-

Ørretceviche, asiatisk leche de tigre, nori, avocado og wonton. *F, SO, SES, BL, SEL, H, P*

105,-

Pig wings med fennikelslaw og krydret appelsinsaus. *SE, ML, SES, SU*

105,-

Kongekrabbesalat med mango, syltede agurkkuler, ruccola og chilimajones. *E, SK*

105,-

Taboulleh på bulgur, ristede kikerter, cherrytomat, mandler, hummus og muhammara. *M, BH*



89,-

Grønn papayasalat med nahm jihm dressing, aspargesbønner, gulrot og peanøtter. *P, SO, SK*



89,-

Sideretter:

Ris / Tzatziki. *ML* / Hummus / Fennikelslaw. *E*

/ Sidesalat. *SU*

45,-



SALATER

Cæsarsalat

Kyllingfilet, bacon, aspargesbønner, parmesan og krutonger. *E, ML, F, H, SU*

195,-

Salat Niçoise

Linefanget tunfisk fra Maldivene, aspargesbønner, cherrytomat, egg og kalamataoliven. *F, E, SU*

195,-



Tyrkisk salat

Tomat, agurk, halloumi ost, kalamata oliven, hummus og muhammara. *SU, ML, M*

185,-



HOVEDRETTER

Entrecôte

Servert med sesongens grønnsaker og portvinsaus.

295,-

Potetpure. *ML*

45,-

Pommes frites

45,-

Stekt kveite

Servert med sesongens grønnsaker, potetpure og gressløk skum. *F, ML*

295,-

Kylling og champignonbuljong

Servert med rotgrønnsaker og kyllingbryst. *SEL*

155,-

PIZZA

Vi baker vår pizzabunn hver dag på økologisk mel fra Hollie Mølle, og den heves i minimum 24 timer.

Pizza Shi Meji

Shi meji sopp, crème fraîche saus og chevre krem med hvit trøffel og frisk timian. *H, ML*

180,-



Pizza Diablo

Nduja pølse fra Felloni spekehus, tomatisert saus, vårløk, ruccola og chili. *H, ML*

180,-



Pizza Carbonara

Bacon, crème fraîche saus, vårløk, parmesan og rå eggeplomme. *H, ML, E*

180,-

Pizza St. Kristina

St. Kristina skinke, tomatisert saus og ruccola. *H, ML*

180,-

Ekstra:

Rømmedressing. *ML* 25,- / Tzatziki. *ML* 45,- / Hummus 45,-
/ Grønn salat 45,- / Fennikelslaw. *E* 45,- / Papayasalat. *F* 45,-

DESSERTER

Vaniljeis og stikkelsbærsorbet. *ML, E*

55,-

Solbærdrøm

Solbærmousse og valnøtter. *ML, E, V*

85,-

Noisette

Dessertkake med melkesjokolade, ristede hasselnøtter og salt karamell. *M, E, H, ML, HN*

85,-

Bomba de Chocolate

Bakt sjokoladekrem, sorbet, sjokoladejord og limekrem. *H, E, ML*

85,-

Chiapudding med bærsaus

55,-



Taste of The Well raw food kake

65,-

Bringebær. *C, M*

Sjokolade og appelsin. *C, PN*



Best-selger



Vegetar



Healthy choice



Sterk



Vegan

Allergener

H= hvete/gluten

BH= bulgur hvete

R= rug/gluten

BL= bløtdyr

SK= skalldyr

F= fisk

ML= melk/laktose

SES= sesamfrø

SO= soya

SU= sulfitt

SE= sennep

SEL= selleri

PN= pecannøtter

HN= hasselnøtter

V= valnøtter

P= peanøtter

M= mandler

C= cashew

E= egg

DRINKS *at* THE WELL

CHAMPAGNE

Vve Fourny Blanc de Blancs. *SU*
Brut Nature - Champagne, Frankrike 139,-/850,-

MUSSERENDE

Pongrácz. *SU*
Western cape, Sør-Afrika 105,-/599,-

Toso Prosecco. *SU*
Italia 99,-/499,-

Castelloig Brut Nature. *SU*
Spania 110,-/650,-

Meinklang Prosa Rosè. *SU*
Østerrike Burgenland 120,-/ 699,-

HVITVIN

Se vår vinmeny for større utvalg!

Sancerre. *SU*
Henry Natter, Loire, Frankrike 139,-/689,-

Chablis Domaine Gerard. *SU*
Tremblay, Burgund, Frankrike 135,-/665,-

Dreissigacker Organic Riesling. *SU*
Trocken, Tyskland 125,-/595,-

Loimer. *SU*
Kamptal Grüner Veltliner, Østerrike 125,-/595,-

Alvarinho. *SU*
Soalheiro, vinho Verde, Portugal 115,-/619,-

Månedens hvitvin. *SU* 99,-/489,-

RØDVIN

Se vår vinmeny for større utvalg!

Bourgogne. *SU*
Pinot Noir, Domaine, de Bellene, Burgund, Frankrike 159,-/789,-

Rayos Uva. *SU*
Rioja, Spania 120,-/599,-

Barbera d'alba. *SU*
"Giovane", Cantine Povero, Piemonte, Italia 105,-/510,-

Valpolicella Ripasso. *SU*
Bertani, Veneto, Italia 120,-/599,-

Heinrich. *SU*
Zweigelt, Østerrike 125,-/610,-

Månedens rødvin. *SU* 99,-/489,-

SNACKS

Brød og aioli. *H, E, SE, SU* 35,-

Oliven. *SU* 45,-

Taste of the Well nøtteblanding. *P, C, M* 35,-

Spekepølse fra Felloni spekehus 65,-

Thorbjørnrud cheddar. *ML* 65,-

Ost og spekematfat – St. Kristina skinke, spekepølse fra Felloni, Thorbjørnrud cheddar, løkmarmelade og kjeks. *H, ML, R* 189,-

ØL

Fatøl *BM*
0,25L/0,4L 69,-/99,-

Flaskeøl

The Well's gjesteøl. Spør servitør om type og pris

Stella Artios. *BM* 98,-

Einstock White Ale. *H* 98,-

Lucky Buddha. *BM* 89,-

Singha. *BM* 89,-

Corona 89,-

Somersby Secco. *KS* 89,-

Carlsberg alkoholfri. *BM* 45,-



MINERALVANN

The Well vann 30,-

Taste of The Well juice 49,-



San Pellegrino 0,70 l 85,-

Kombucha T 59,-

Kombucha Wannabe 59,-

Kombucha Soloong 59,-

Ging Kong ingefærøl 59,-

Egge Gård eplemost 59,-

Bonaqua 45,-

Coca-Cola 45,-

Coca-Cola Zero 45,-

Fanta Orange 45,-

Sprite 45,-

TE OG KAFFE

Kaffe 35,-

Kakao. *ML* 35,-

Te 35,-

Americano. *ML* 35,-

Kaffe mocca. *ML* 39,-

Is mocca. *ML* 39,-

Espresso. Enkel/Dobbel 35,-/45,-

Cappuccino. Enkel/Dobbel. *ML* 39,-/45,-

Caffé Latte. Enkel/Dobbel. *ML* 39,-/45,-



Allergener

H= hvete/gluten

BL= bløtdyr

ML= melk/laktose

SU= sulfitt

PN= pecannøtter

P= peanøtter

E= egg

BH= bulgur hvete

SK= skalldyr

SES= sesamfrø

SE= sennep

HN= hasselnøtter

M= mandler

KS= kaliumdisulfitt

R= rug/gluten

F= fisk

SO= soya

SEL= selleri

V= valnøtter

C= cashew

BM=byggmalt