



CITY
Bar & Spiseri

A N T I P A S T I - F O R R E T T

KAMSKJELL & VILLREKE	169,-
Syltet eple & agurk. Serveres med ørretrogn, avocado, basilikum- & agurkdressing. <i>[Fisk, Skalldyr, Bløtdyr]</i>	
BRUCHETTA CAPRESE CON PROSCIOTTO CRUDO	149,-
Focaccia med tomat, mozzarella, basilikum, hvitløk & parmaskinke. <i>[G (Hvete), Melk]</i>	
CROSTINI MED ANDEBRYST	175,-
Servert med karamellisert rødløkssyltetøy, granateple, parmesanost, ruccola og granateple dressing <i>[G (hvete), Melk, Sulfitt]</i>	
VITELLO TONNATO	210,-
Er en nydelig Italiensk klassiker fra Pimonte. Kalvefilet med tunfiskmajones, kapers & pinjekjerner. <i>[Egg, Fisk, Sulfitt, N (Pinjekjerne), Sennep]</i>	
ARANCINI	145,-
Fylt med porcino & mozzarella. Serveres med karamellisert løkmajones & dehydrerte Cherry tomater. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Sennep]</i>	



CITY

Bar & Spiseri

A N T I P A S T I - F O R R E T T

TAGLIERE MISTO	169,- / 310,-
Husets utvalg av Italiensk ost & spekemat. Serveres med focaccia & hjemmelaget aioli. <i>[Melk, Gluten (hvete), Egg]</i>	
SKALLDYRPASTA	205,-
Spagetti med kamskjell, Argentinske villreker, blåskjell i hvitløk - & tomatsaus. <i>[Skalldyr, Bløtdyr, Melk, G(hvete), Egg, Sulfitt]</i>	
PASTA BOLOGNESE	175,-
Tagliatelle servert med langtidskokt tomatisert biffragu, toppet med parmesan. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Sulfitt, Selleri]</i>	
PASTA MED KREMET TRØFFEL & SALVIESAUS	195,-
Fettucini servert med kyllingfilet, chorizo, pinjekjerner, artisjokk & parmesan. <i>[Melk, Egg, G (hvete), N (pinjekjerne)]</i>	
HVITLØKSBRØD	95,-
Mozzarella & hvitløksolje. <i>[G (Hvete), Melk]</i>	



CITY
Bar & Spiseri

S E C O N D I - H O V E D R E T T E R

PANNESTEKT TORSKEFILET	445,-
Honning glasert pastinakk, blomkålpurè, ørretkaviar, kremet hvitvinsaus og stekte poteter <i>[Fisk, Melk, Sulfitt]</i>	
PIGGVARFILET MED KREMET SAFRAN RISONI	389,-
Blåskjell, asparges, parmesan & basilikumsmør. <i>[Melk, Egg, G (hvete), Skalldyr, Fisk, Sulfitt.]</i>	
JULETALLERKEN	445,-
Ribbe, medisterkake, pølse, rødkål, surkål, tyttebær og jule-sjy <i>[Melk]</i>	
HJORTEFILET	445,-
Smørstekte grønnsaker, balsamico marinert perleløk, pære, skorsonerrot, rødvinssaus og mørk sjokoladeolje <i>[Melk, Sulfitt]</i>	
INDREFILET AV STORFE MED GRØNNPEPPERSAUS	450,-
Serveres med gulrotkrem, syltet rødløk, asparges, sukkererter og gulrot <i>[Melk, Sulfitt]</i>	



S E C O N D I - H O V E D R E T T E R

HUSETS BURGER MED FRIES & AIOLI 279,-
Toppet med mozzarella, bacon, marinert paprika,
semitørka cherrytomat & hjemmelaget ketchup.
[Egg, Melk, G(hvete), Sulfitt]

CANNELONI MED SPINAT & RICOTTA 235,-
Italiensk vegetarrett. Fylte pastarør toppet med tomat - & bechamelsaus.
[Egg, G (hvete), Melk]

B A M B I N I - B A R N FOR DE UNDER 12 ÅR

PASTA BOLOGNESE 135,-
Tagliatelle servert med langtidskokt tomatisert biff ragu,
toppet med parmesan.
[Melk, Egg, G (hvete), Sulfitt, Selleri]

JULETALLERKEN 225,-
Ribbe, medisterkake, pølse, rødkål, surkål, tyttebær og jule-sjy
[Melk]



CITY

Bar & Spiseri

D O L C I - D E S S E R T

PANNACOTTA	175,-
Vanilje panacotta serveres med cappuccino is, appelsin og Amarettosaus, salte sjokolade mandler og mandelstang <i>[Melk, Egg, Sulfitt, N(mandler), G(hvete)]</i>	
SJOKOLADEMOUSSE MED HASSELNØTTIS	165,-
Variasjon av bringebær & hvit sjokolade <i>[Melk, Egg, G(hvete), N(Hassel nøtt)]</i>	
TIRAMISU	139,-
Hjemmelaget klassisk Italiensk kake med mascarponekrem & savoiardikjeks <i>[Melk, Egg, G(hvete)]</i>	
RISKREM	125,-
Bringebærsaus & nøtteblanding <i>[Melk, N(Mandel, hasselnøtt)]</i>	
AFFOGATO	95,-
Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & Biscotti. <i>[Melk, Egg, G (hvete), N(Mandel)]</i>	

KAFFE	enkel	dobbel	DESSERTVIN
Kaffe / Te	45,-		Tesauro Recioto Valpolicella gl. 120,-
Espresso	45,-	55,-	Graham's 20 Years Old Tawny gl. 135,-
Americano [Melk]	45,-	55,-	Royal Tokaij Late Harvest gl. 105,-
Cappuccino [Melk]	49,-	59,-	Bottega Petalo
Caffe Latte [Melk]	49,-	59,-	Moscato de Asti fl. 745,-
+ Sirup	10,-		



CITY Bar & Spiseri

D R I K K E

MINERALVANN

Coca Cola - Coca Cola Zero – Fanta – Sprite		65,-
Gazzosa - Søt Italiensk sitronbrus		65,-
Aranciata - Italiensk appelsinbrus		65,-
San Pelegrino Naturell		65,-
San Pelegrino Aranciata - Appelsin		75,-
San Pelegrino Aranciata - Rossa/ Blodappelsin		75,-
San Pelegrino Aranciata - Limonata/Sitron		75,-

ALKOHOLFRI

Oddbird Blanc De Blaancs	GL 85,-	/	0,75 L FL	465,-
/ Dom De La Prade Merlot				
Eplemost Dyre Gård			0,25 L FL	85,-

Ø L

Fredrikstad pils 0,4l [Bygg]		109,-
Fredrikstad Juleøl 0,4[Bygg]		125,-
Birra Moretti 0,4l [Bygg]		125,-
Hansa IPA Spesial 0,4l [Bygg]		129,-
Fredrikstad Juleøl F 6,6 % flaske [Bygg]		129,-
Isbjørn (gluten free) 0,33l [Bygg]		139,-
Kronenboirg Blanc 1664 0,33l [Hvete]		149,-
Erdinger Hefe Weissbier 0,33l [Bygg, Hvete]		145,-
Carlsberg 0,33l [Bygg]		119,-
Carlsberg 0,33 l 0% [Bygg]		82,-
Alkoholfri Juleøl 0% [Bygg]		85,-
Greven's Pærecider		129,-
Smirnoff Ice		129,-



CITY
Bar & Spiseri

D R I K K E

M U S S E R E N D E

Mionetto Treviso Prosecco Brut	135,- GL.	0,75 L FL	699,-
Mionetto Treviso Prosecco Brut		1,5 L FL	1299,-
Mionetto Treviso Prosecco Brut		3 L FL	2199,-
Mionetto Treviso Prosecco Rose		0,75 L FL	625,-
Cremant de Limoux Les Graim		0,75 L FL	759,-

C H A M P A G N E

Ayala Majeur Brut		0,75 L FL	1145,-
Bollinger Spesial Cuvée Brut		0,373 L FL	655,-
Bollinger Spesial Cuvée Brut		0,75 L FL	1299,-
Bollinger Spesial Cuvée Brut		1,5 L FL	1775,-
Bollinger Spesial Rosè Brut		0,75 L FL	1459,-

R O S E

Banfi Centine Rosè [IT]	155,- GL.	0,75 L FL	759,-
Georg Breuer Rosè [DE]	165,- GL.	0,75 L FL	795,-

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY
Bar & Spiseri

D R I K K E

	GL.	FL 0,75 L
H V I T V I N		
Husets Hvitvin [IT]	135,-	625,-
Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio [IT]		685,-
Antiche Terre Soave [IT]	145,-	709,-
Banfi La Pettegola Vermentino [IT]		859,-
B.io Cataratto Chardonnay Cecillia Vegansk [IT]	175,-	859,-
Poggio Alle Gazze Dell' Ornllaia [IT]		1789,-
Sancerre Frank Millet [FR]		859,-
Brochard Chablis [FR]	173,-	843,-
Domaine Bouchard Meursault [FR]		2179,-
Bouchard Pouilly Fuisse [FR]		1239,-
Andrè Goichot Chassagne - Montrachet Village [FR]		2169,-
Les Grès Chardonnay viognier [FR]	139,-	669,-
Dopff & Irion Riesling [DE]	155,-	745,-
Königmosel Riesling [DE]	135,-	625,-
Georg Breuer Riesling Sauvage [DE]		859,-
Alberino Deusa Nai [ES]		785,-
Castillo Di Molina Grand Reserve Chardonnay [CL]		799,-
Vinologist Chenin Blanc [SA]		755,-
Rabl Grüner Velentiner Löss [AT]		695,-
DESSERTVIN		
Tesauro Recioto Valpolicella [IT]	120,-	
Graham's 20 Years Old Tawny [PT]	135,-	
Royal Tokajj Late Harvest [HU]	105,-	
Bottega Petalo Moscato dè Asti [IT]		745,-

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY
Bar & Spiseri

D R I K K E

R Ø D V I N	GL.	FL 0,75 L
Husets Rødvin [IT]	135,-	625,-
Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo [IT]	142,-	685,-
Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo [IT]		755,-
Placido Chianti [IT]		695,-
Banfi Chianti Classico [IT]		989,-
Banfi Brunello di Montalcino [IT]		1675,-
Fontanafredda Briccotondo Barbera [IT]	154,-	745,-
Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo [IT]		775,-
Fontanafredda Barolo Serralunga [IT]		1439,-
Borgogno Barbera d'Alba [IT]	185,-	899,-
Borgogno No Name [IT]		1339,-
Valpantena Torre del Falasco Valpolicella [IT]		675,-
Valpantena Torre del Falasco Ripasso della Valpolicella [IT]	156,-	755,-
Valpantena Torre del Falasco Amarone della Valpolicella [IT]		1195,-
Montecillo Reserva [ES]		899,-
Castillo di Molina Grand Reserva Cabernet Sauvignon [CL]		775,-
Gabriel Meffre Crozes Hermitage [FR]		999,-
Mud House Pinot Noir [NZ]	170,-	825,-

[Alle viner inneholder sulfitt]



CITY

Bar & Spiseri

D R I K K E

K A F F E A V E C H

Espresso Martini	175,-
Bitch Slap	175,-
Irish Coffee	165,-
Baileys Coffee	140,-

L I K Ø R

Sambuca	125,-
Disaron Amaretto	115,-
Baileys	95,-
Cointreau	125,-

C O G N A C

Braastad VS	125,-
Braastad XO	169,-
Hennesy VSOP	179,-
Martell Cordon Blue	325,-

R O M

A H Riise Non Plus Ultra	259,-
Plantation XO	175,-
Brugal 1888	165,-
Eminente reserva	179,-

B R E N N E V I N

Pere Magloire Calvados xo	155,-
Dartigalongue Armagnac xo	185,-
Banfi Grappa Brunello	182,-
Løyten Linie Aquavit	135,-
Gammel Opland Aquavit	135,-

For utvidet barkart, snakk med din servitør.