

## **Cervezas**

### ***Fatøl***

Frydenlund Pils 0,4 / 84,-  
(ks/ bygg)

Blanc 1664 0,4 / 106,-  
(ks/ bygg, hvete)

Brooklyn East IPA 0,4 / 106,-  
(ks/bygg)

Brooklyn Lager 0,4 / 106,-  
(ks/ bygg)

### ***Flaskeøl***

Corona (Mex) 0,35 / 92,-  
(mais, ks/ bygg)

Quilmes (Arg) 0,33 / 92,-  
(ks/ bygg)

Cuzquena Lys/Mørk (Per) 0,33 / 96,-  
(ks/ bygg)

Lefte Blond/Brun (Bel) 0,33 / 96,-  
(ks/ bygg)

Peroni (Ita) 0,33 / 92,-  
(Mais, ks/ bygg)

Cubanera Fuerte (Cub) 0,33 / 96,-  
(ks/ bygg)

Munkholm Alk. fri (Nor) 0,33 / 58,-  
(ks/ bygg)

### ***Cider***

Bulmers Original 0,5 / 118,-  
(ks/ bygg)

Sommersby 0,3 / 92,-  
(ks/ bygg)

### ***Mineralvann***

Pepsi, 7up, Solo, Eplemost,

Farris 0,33 / 44,-

Ingefærøl 0,3 / 58,-

## **TUKTHUSET**

Sør-Amerikansk  
Kjøkken  
&  
Bar

*Vi serverer retter som er  
skap for å deles.*



**Bienvenidos**

## LATINSKE COCKTAILS

Pisco Sour / 129,-  
Pisco Gobernador, sitron,  
eggehvite, sukker

Pisco Coriander / 129,-  
Pisco Gobernador, sitron,  
koriander og sukker

Mojito / 139,-  
Havana Club, mint, lime,  
sukker og soda

Mojito Royale / 149,-  
Havana Club, mint, lime, sukker og  
prosecco

Caipirinha Clasica / 125,-  
Cachaca, lime, sukker og jordbær

Caipiroska Kiwi - Strawberry / 129,-  
Absolut Vodka, lime, sukker,  
kiwi eller jordbær

Pina Colada / 129,-  
Havana Club, Malibu Coco og  
ananas juice

Margarita / 129,-  
Olmecca Tequila, sitron, cointreau og  
sukker

Cuba Libre / 125,-  
Havana Club, Pepsi, lime

Fidel Castro / 129,-  
Havana Club, ingefær øl og lime

## VINOS

### *Rødvin*

Vino De La Casa 89,- / 399,-

Dao Adega da Penalva Tinto (Por) 99,- / 495,-  
Castillo Molina Cabernet Sauvignon. (Chi), 99,-/495,-  
Finca La Celia Malbec, (Arg) / 595,-  
Cordillera Carignan Superior, (Chi) / 645,-  
Ilusionista Tempranillo, Ribera Del Duero, (ES) /645,-  
URLAR Gladstone, Pinot Noir, (NZ) / 795,-  
Seresin Leah, Pinot Noir Organic, (NZ) / 795,-  
Petit Pissarres Costers del Priorat (Esp) 895,-  
Barbaresco DOCG Piemonte, (Ita) / 995,-

### *Hvitvin*

Vino De La Casa 89,- / 399,-

Dao Adega da Penalva Branco (Por) 99,- / 495,-  
CompagnieDrift Chardonnay, (RSA), 99,- / 495,-  
Terra Di Valbona Verdicchio Di Matelica, (Ita) / 545,-  
Baltasar Hattenheim Riesling, (Ger) / 695,-  
Sancerre Thauvenay 2015, (Fra) / 745,-  
Momo Sauvignon Blanc, (NZ) / 795,-  
Skin N Bones, Savagnin (Aus) 895,-

### *Bobler*

Prosecco Le Contesse, (Ita), 98,- / 495,-  
Cava Enriq Castells, (Esp), 98,- / 495,-  
Estelado Rosé Sparkling, (Chi) / 495,-  
Champagne MUMM Cordon Rouge, (Fra) / 845,-  
Champagne Moët & Chandon Brut, (Fra) / 1195,-

*\*Våre viner inneholder sulfitt/svoveldioksid*

## DEL MAR

### ENTRADAS- STARTERS

#### **Ceviche Clasico / 149,-**

Hvit fisk i tigersmelk, løk, cancha, mais, søtpotetpuré og grønn banan krisp.  
(f-sel)

#### **Ceviche Coco / 169,-**

Ceviche av ørret i kokosnøtt tiger-melk, mais og grønn banan krisp  
(f-sel)

#### **Tiradito Sashimi / 169,-**

Laks, rocoto tigersmelk, ponzu saus, wakame, tobikko kaviar og sprøskinn.  
(f-sel-soy)

#### **Tiradito Costeno / 189,-**

Kamskjell i blekksprut tiger melk, aji amarillo kaviar og rødbeter cancha.  
(sd-sel)

#### **Causa Nordica / 139,-**

Potet/rødbetmos toppet med Skagensalat med kongekrabbe, koriander, tiger melk og yuca crisp.  
(sd-sel)

#### **Calamares Acevichados / 149,-**

Fritert akkar med tigersmelk, chala-quita og huancaína saus.  
(sd-sel-m)

#### **Gambones Austral / 149,-**

Argentinske villreker i gul chilli tigersmelk, sort blekksprut og chalaquita  
(sd)

### **Tilbehør**

#### **Quinoa Andes / 99,-**

Sør-amerikansk korn, granateple, krydret mayo, søtpotet crispies (e)

#### **Verduras Salteadas / 69,-**

Sesongens pannestekte grønnsaker  
(m)

#### **Yuca Fries / 89,-**

Stekt casava med jalapeno mayo  
(e)

#### **Patatas Bravas / 69,-**

Pannestekte poteter med chili og tomat saus

## TIERRA

### SEGUNDOS CALIENTES

#### **Seco Norteno Lam / 189,-**

Lamme carre, chicha de jora demi glace, grillet gresskar, kabocha saus, annatto olje, koriander olje, skum av sorte bønner og ris krisp.  
(ks/hvete- m)

#### **Pollo Aji Amarillo / 189,-**

Kyllingbryst med rødbete puré og gul chili saus, lotus krisp og annatto olje.  
(m-ses)

#### **Picanha / 189,-**

Biff culotte med chimichurri saus og jerusalem artisjokk.

#### **Chicharron/ 149,-**

Tynnribbe friterte biter, i tamarindo saus og salsa criolla.  
(ks/hvete)

#### **Duck Escabeche / 189,-**

Røkt andebryst med rødvin eddiks-saus, parmesanost, avokado majo, maispuré.  
(Ks/hvete - egg)

#### **Porkito al horno/ 189,-**

Sous Vide svinenakke, togarashi, roccotto rødvin saus, syltede veggies,  
(sul )

### **Bao Buns**

#### **Lomo Saltado / 169,-**

Biff av storfe med løk, tomater, soya saus og koriander.  
(ks/hvete-soy-e)

#### **Aji de pollito / 159,-**

Kylling med aji de gallina og criolla saus.  
(ks/hvete-m-e)

#### **Vegan Bun / 149,-**

Grillede sopp med spicy majo.  
(ks/hvete-e)

!

ks: kornslag/ e: egg m: melk  
f: fisk sd: skalldyr s: selleri  
n: nøtter l: lupin b: bløtdyr  
ses: sesamfrø sen: sennep  
sel: selleri soy: soya p: peanøtter  
pinje: pinjer  
sul: sulfitt/svoveldioksid

## Dessert

### **Chocolate Ganache / 99,-**

Peruansk kakao med roccotto chilli, kremfløte og eggplomme.

(m-e)

### **Chirimoya Ostekake / 99,-**

Ostekake av chirimoya frukt med philadelphia og krisp av pasjonsfrukt.

(ks/hvete-e-m)

### **Kokosmousse / 99,-**

Mousse av kokos, sjokoladecrumble og blåpotet krisp.

(m- e)

### **Pera Horneada / 99,-**

Ristet pære i kanel med pisco sirup (m, e, mandler)

### **Sorbet / 99,-**

Tre kuler av kokkens utvalgte sorbet (spør servitør)

## Anbefaling dela Casa

### **Tre retters:**

- Ceviche Clasico
  - Pollo Aji Amarillo
  - Sorbet
- 345,-

Vinpakke 295,-

### **Fem retters:**

- Ceviche Coco Ørret
- Causa Nordica
- Pollo Aji Amarillo
- Porkito Al Horno
- Pera Horneada

525,-

Vinpakke 495,-

### **Chef Especial**

Kjøkkensjef Cristian serverer 7 ulike retter fra Sør Amerika.

Spør vår hovmester!

795,-

Vinpakke etter anbefaling fra vår sommelier.

695,-

## **Anbefaling dela Casa**

### **Tre retters:**

- Ceviche Clasico
- Pollo Aji Amarillo
- Sorbet

345,-

Vinpakke 295,-

### **Fem retters:**

- Ceviche Coco Ørret
- Causa Nordica
- Pollo Aji Amarillo
- Porkito Al Horno
- Pera Horneada

525,-

Vinpakke 495,-

## **Chef Especial**

Kjøkkensjef Cristian serverer  
7 ulike retter fra Sør Amerika.

Spør vår hovmester!

795,-

Vinpakke etter anbefaling fra  
vår sommelier.

695,-

## **Anbefaling dela Casa**

### **Tre retters:**

- Ceviche Clasico
- Pollo Aji Amarillo
- Sorbet

345,-

Vinpakke 295,-

### **Fem retters:**

- Ceviche Coco Ørret
- Causa Nordica
- Pollo Aji Amarillo
- Porkito Al Horno
- Pera Horneada

525,-

Vinpakke 495,-

## **Chef Especial**

Kjøkkensjef Cristian serverer  
7 ulike retter fra Sør Amerika.

Spør vår hovmester!

795,-

Vinpakke etter anbefaling  
fra vår sommelier.

695,-