


CAFÉ Picasso

Snacks

Hvitløksbrød  55,-
Focaccia med hvitløkssmør og aioli (G, HV, E, L)

Ostedip - akkurat den du vet  79,-
original Picasso oppskrift. (G, L, HV)

Dirty fries  75,-
med chipotlemajo, sprø løk og revet parmesan (G, L, HV)

Biff tartar 198,-
med kapers, sylteagurk, rødbeter, rødløk, pepperrot, eggeplomme og rugbrød (G, E)

Focaccia (G, HV) 40,-

Fram til klokka 16.00

Bondeomelett  179,-
med skinke, grønnsaker, ost, stekte poteter, salat og toast (E, G, L)

Egg og bacon med stekte poteter (E, G, L) 127,-

Eggs Benedict  130/120,-
med røkelaks eller spinat og hollandaise

Lun leverpostei med sopp og bacon (G, L) 145,-

Fritert fiskefilet med ekte remulade, kapers, sitron og dill (G, E, L, F, S) 149,-

Grønn Avokado på ristet dansk rugbrød   115,-
med posjert egg, syltet rødløk, hasselnøtter og karse (Vegansk, G, N)

Dansk julelunsj 345,-
Brød og pålegg til 3 ulike smørrebrød.
Spør din servitør om dagens pålegg!

Hele dagen

Kyllingsalat liten/stor 139,-/195,-
med parmesandressing, syltet løk, bacon og salat (E, L, HV, S)

Same same, but different 198,-
Spicy Thaisalat med marinert biff, koriander, sesamfrø, mynte, tomat, løk og krønsjy ris (HV, G, sesam)



Mulligatawnysuppe 135,-
Denne suppen har blitt servert år etter år av Hovmesteren til Grevinnen på lille julaften.
Indisk-engelsk suppe med karri, linser, ris og kylling (HV, L)

Champignontoast  140,-
ostegratinert på baguette med salat (G, L)

Biffsmørbrød 195,-
med chipotlemajones og syltet rødløk (G, L, HV, E, S)

Nachos - veggie liten/stor  145,-/198,-
ostegratinert med salsa, grønnsakschilli og rømme (L, HV)

Nachos -liten/stor 150,-/210,-
Ostegratinert med chillikjøtt, rømme og salsa (L, HV)

Picassos kyllingbryst 210,-
med bacon, salat, vårløkdressing og pommes frites (E, S)

Fish N Chips - the Kay way 215,-
med tartarsaus, ertestuing med mynte, salat og grillet sitron (G, E, S, F)

Juicy cheeseburger 215,-
hjemmelaget burger, coleslaw, BBQ-saus og sprøstekt løk (G, L, HV, S, E, F)

Terteskjell 175,-
3 skjell med fiskepudding, håndpillede reker, asparges og erter (L, G, Sk, F)

Byggotto - Nordens risotto  189,-
med sesongens grønnsaker og parmesan (L, G)

Etter klokka 16.00

Torsk 325,-
med rødvinsglace, erterpuré, syltet løk, bacon og Amandinepoteter (L, HV, F)

Juletallerken 375,-
Ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, tyttebær, poteter, brun saus. (G, L)

Pinnekjøtt 325,-
med rotmos, vossakorv, poteter (L)



Dessert

Ris a la mande 98,-
Riskrem med kirsebærsaus (L, N)

Karamell Crème Brûlée 105,-
med karamellsaus og fingerkjeks (L, E, G)

Sjokoladefondant 105,-
med vaniljeis (E, G, L)

Iscoop 89,-
vanilje, jordbær og sjokolade med sjokoladesaus og krem (L)

Sorbetkule 42,-
(gluten og laktosefri)

1 kule valgfri is med sjokoladesaus (L) 42,-



Barnemeny

Barnecheeseburger med pommes frites og salat (G, L) 170,-

Fiskefilet 95,-
med remulade og pommes frites (G, L, F, S)

Pølser og pommes frites 75,-

Daniels "Kwispy" Chicken 155,-
Crispy Chicken med pommes frites, salat og aioli (G, HV, E, S)

Gløgg: 47,-
Med rødvin: 101,-

Mineralvann og kaffe

Glassflaske min. vann	52,-	Kaffe	36,-
Aass uten	52,-	Espresso	35,-/39,-
Aass IPA uten	52,-	Cappuccino	43,-/49,-
Glitre	48,-	Caffe Latte	44,-/50,-
San Pellegrino	75,-	Caffe Mocca	46,/52,-
Liereple	92,-	Chai Latte	43,-
Kombucha	85,-	Iskaffe	58,-
Lemonade	40,-	Kakao med krem	47,-
Hylleblomstsaft	55,-	Kopp te	32,-
Iste karaffel	45,-	Kanne te	59,-
Appelsinjuice	48,-		

(Earl Grey, Grønn, Solbær, Sitron og ingefær, Eple, Urte, Jasmine, Bestemors hage, Grønn Rabarbra, White Temple, Organic Afternoon Tea, English Breakfast Tea)



Er eller kan fåes som vegetar/vegansk rett



Allergener: G=Gluten, E=Egg,
L=Laktose, HV=Hvitløk, S=Sennep,
N=nøtter, F=Fisk, B=Bløtdyr, SK=Skalldyr



CAFE
Picasso

ETABLERT 1986

