

Vår meny

- Side 4
Spisemeny/Food menu
- Side 5
Spisemeny/Food menu
- Side 6
Drikkemeny/Drink menu
- Side 7
Drikkemeny/Drink menu

Opland Gård



Opland gård ligger på bygda By-neset rett utenfor Trondheim. Den har vært drevet av familien Opland i 6 generasjoner, helt tilbake til 1824.

Gårdstriften har vært, og er fortsatt, preget av allsidighet. I dag er driften basert på svin, korn, skog, jordbær og bringebær. Vi er stolte av å kunne servere noen av sesongens råvarer fra Opland Gård.

Søtpotet, Strings eller Josper poteter!

Søtpotet har tatt helt av i Norge og serveres selvfølgelig hos oss med en helt nydelig ruccola aioli.

Men vår anbefaling er selvfølgelig våre hjemmelagde "Shoe Strings potatoes". Etter en hyggelig kveld på "The Spotted Pig" i New York ble vi veldig inspirerte til å lage våre egne. Men, det var ikke så enkelt å lage dem. Vi måtte finne ut av den helt rette tykkelsen og hvordan vi fikk den til å være smakfulle. Etter noen måneder løste vi gåten og er kjempeglade for å kunne servere denne deilige og kule potetretten. Stringene toppes med pecorino ost, koriander og basilikum- og ruccola aioli. Prøv å legg stringene mellom burgerbrødet og kjøttet, så får du en ny og knasende deilig burgeropplevelse! Og de er selvfølgelig laget av vår gamle gode tradisjonsrike norske Pimpernel potet. Josper potene er grillet med kull fra Argentina i vår Josperovn. Før de settes inn i grillen krydres de med hvitløk, urter og en dash med olivenolje.



Velkommen til en helaften på Opland Burger & Steak!

Med åpningen av vår nye BAR i 1 etasje er vi stolte av å kunne tilby deg en helaften her hos oss på Opland! I den nye baren serverer vi både kule, moderne drinker og tradisjonsrike cocktails. Interbrands og Ringnes leverer vin, sprit og øl fra de beste leverandørene i verden. I tillegg lages det øl i Norge og bryggeriet i Trondheim, E.C Dahl, har laget et wit øl som er det beste matølet vi noen gang har smakt! Det må du bare prøve! I vår nye cocktailbar kan du nyte øl, vin og selvfølgelig cocktails både før og etter måltidet. Fredager er det DJ med lounge musikk og god stemning. Oppe fortsetter vi å servere burgere og steaks tilberedt med kortreiste ingredienser og ekte kjærlighet!



På steak siden har vi utviklet flere moderne og spennende retter. Prøv vår nye steak burger med vår hjemmelagde Teriyakisaus eller velg mellom Street Entrecote eller Toscana Steak. Sammen med viner fra Tomassi er dette bare å rope hurra for. Ja, og så får du alle våre burgere & steak med Liveche kylling om du ønsker det. På burger siden er vår bestselger Umami en reise rett inn i den internasjonale kulinariske burger verden. I tillegg serverer vi burgere med spesifikke smaker fra forskjellige steder i verden. Fortell om din smaksretning: er den sterk, medium eller forsiktig eller er den rett og slett Umami, den femte smaken? Våre servitører gir deg våre beste anbefalinger. Og om du er glad i fisk eller ikke, så er vår nye kveiteburger bare helt fantastisk! Den må du bare prøve! Vi anbefaler å avslutte måltidet med hjemmelaget is eller en moderne banansplitt med kokos is før du går ned i baren og fortsetter din helaften på Opland Burger & Steak

KUA OG OKSEN VÅR!

Ja, de kommer rett fra de beste beiteområdene i Gudbrandsdalen og Lom.

Vi på Opland ønsker å gi gjestene våre ekte, ærlig og kortreist mat. Derfor vet vi hvilke tre utvalgte gårder kjøttet kommer fra.

Og vi vet det er dyr som har levd et godt og harmonisk liv oppi åsene og fjellet der gresset strekker seg høyest mot solen. De får kun servert gress, ikke kraftfor. Det er klart at dette gjør en forskjell på smaken. Langtidsmodning i kjøll gjør at optimal mørhet og stabil kvalitet oppnås på våre steakprodukter. Og når de i tillegg henger kjøttet til modning og vi behandler det som GULL, ja, da blir det bra.

Vi har tett dialog med bondene og de er opptatte av å følge dyrene sine hele veien til våre gjester får kjenne den fantastiske kvaliteten her på Opland Burger & Steak. Vi er stolte av dette og vi er stolte av å kunne servere kjøtt som er helt nykvernet. Til sist er det oppskriften, den er så hemmelig at vi ikke kan fortelle deg den, men vi kan si at vi har funnet den riktige balansen fra tre forskjellige stykkingsdeler fra dyret. Og tro det eller ei, det må være oksensakke med i blandingen for at den skal smake ordentlig kjøtt. Det betyr at kjøttet har naturlig fett i seg og ikke tilsatt fett. Dette er faktisk en gammel og amerikansk oppskrift som vi fikk med oss fra en kjøkkensjef fra "over there". Så vet du det også, ja, også er det bare vi som har denne oppskriften "over here"



GLEDE ER Å DELE!

Her på Opland er vi opptatt av at atmosfæren og det sosiale rundt måltidet er i fokus.



Vi tilbyr derfor en spennende «Sides, snacks & sharing meny», som du kan dele med andre som en forrett, eller hva med å bestille litt av hvert fra hele menyen og dele med dine kjære venner og bekjente som en hovedrett!!! Maten smaker alltid bedre når man kan dele den med noen. Og ikke minst får du et variert og innholdsrikt måltid!

Fat og tank øl som passer til våre burger- og steak retter!

Vi har smakt og valgt følgende tank- og fatøl til vår nye meny. Sjekk ut om dette passer din smak.

Ringnes Økologisk Ufiltrert Pilsner har en gyllen farge og et uklart utseende. Aromaen har toner av halm, gress og sitrus. Smaken er fyldig og ren med en balansert bitterhet.

Ringnes Pilsner ble brygget for første gang i 1886. Ølet har en gyllen farge. Aromaen er ren og balansert mellom humle, malt og gjærfruktighet. Smaken er fyldig med en tørr mattsødme, ren smak og balansert bitterhet.

Brooklyn Lager har en gyllen ravfarge. Smak og aromaen er preget av sitrus og grapefrukt fra humlene i god balanse med kjeks og brød fra maltet. Smaken er fyldig og medium bitter.

Frydenlund Pale Ale er ravfarget. Aromaen er preget av sitrus og kvæ fra humle, med noe karamell fra malt. Smaken dominert av humle, men med godt balansert karamellsødme.

E.C. Dahls Bolt IPA har en kobberørd farge. Aromaen er sterkt preget sitrus, furu, grapefrukt og barskog fra humle, med et hint av ristet malt og karamell fra malt. Ølet er fyldig med kraftig humlesmak og bitterhet som er godt balansert mot mattsødme.

E.C. Dahls Lamo Wit er en belgisk wit med en uklart, lys strågul farge. Aromaen er frisk og preget av sitrus, hvete, appelsin og krydder. Ølet er fyldig og friskt med smak av krydder, sitrus, hvete og appelsin.

Erich Christian Dahl og Lamo Wit

Erich Christian Dahl startet E.C. Dahls bryggeri, som har vært med på å gjøre forbokstavene i fornnavnet hans til kanskje Norges mest kjente initialer. Foruten sin forretningsdrift, som gjorde ham til en svært formuende mann, er han kjent for sin rolle som velgjører. Erich Christian Dahl var en engasjert mann og en sentral aktør i Trondheims næringsliv, og markerte seg som dansk konsul, var representant i bystyret i 31 år og i Trøndelag Teaters styre i 26 år. Han var blant de første som sørget for sykelønn til sine ansatte og opprettet E.C. Dahls Stiftelse til byens fødte kvinner.

Men ikke minst hadde Erich Christian Dahl en stor kjærlighet til å lage et fantastisk godt øl.

E.C. Dahls Bryggeri ble grunnlagt av Erich Christian Dahl i 1856.

Her på Opland er vi veldig glade i folk med visjoner og kommer de fra Trondheim er vi selvfølgelig ekstra glade! Opland Gård ligger jo rett utenfor Trondheim. Og hva er vel da mer naturlig enn å tilby Trønderlags beste øl: E.C. Dahl Lamo Wit.

Solen går ned og farger himmelen oransje over Trondheim by, samtidig som duften av vorter sprer seg fra E.C. Dahls Bryggeri. Omtrent slik kan en kveld avsluttes for en lamonnitt, -en beboer på Lademoen. Lademoen er et område der industri blandes med boliger og et sted der et bryggeri blir glad i sine naboer. Et lite Brooklyn i Norden.....

Her på Opland kan vi ikke tilby solnedgang, men Wit 'n smaker også utrolig godt i vår fargerike, avslappende, glade Opland BAR.

En belgisk wit får sin smak fra de klassiske ingrediensene; Curaçao appelsinskall og korianderfrø. I tillegg er det tilsatt nype i Lamo Wit som gir den en litt mer kompleks smak. Lamo Wit er en øl som kan løfte fram de smakene som havet har å by på. Fungerer også til gode salater eller desserter dominerte av frukt og bar.



Vi serverer Lamo Wit på fat.

Valrhona sjokoladen.

Vi på Opland er alltid på jakt etter det beste. Valrhona er den største produsenten av kvalitetssjokolade i verden og det selskapet som etablerte konseptet "fin sjokolade" idet de lanserte sine serier av Grand Cru på 1880 tallet.

Grand Cru sjokoladen fungerer på samme måte som vin og blir dermed en sjokolade med opprinnelse. Valrhona har laget sjokoladen hjemme i Frankrike siden 1922 i den lille byen Tain L'Hermitage utenfor Lyon. Selskapet er fortsatt ledende på sjokoladeproduksjon og var blant annet de første til å lansere årgangssjokolade fra utvalgte plantaser. Valrhona brukes i våre utvalgte sjokoladearter og desserter.



Kvalitetskaffe for alle



Kaffe har ikke alltid vært for hvermannen. Joh. Johannson bidro til å endre dette. I 1866 starter de import av kaffe til Christiania.

Selv så sent som på 1980-tallet ble en enkel bestilling av to kopper kaffe avvist på Grand Café med følgende knappe svar fra kelner: - Dette er ikke noen vanlig jernbanestasjon!

Det var tider da eneste alternativet for kaffetørste sjeler uten lommebok til å døyve kaffen sammen med en tre-retters middag måtte trekke til Kaffistova, hvor kaffemenyen bestod av svart kaffe. Punktum. Som var så sur at både munnviker og skuldre hang etter en lunken kopp. Stikk i strid med det en god kopp kaffe gjør, hvor blodet bruser, hjertet åpner seg og smilet vender oppover.

De første dokumenterte spor etter kaffegrut i Norge er fra slutten av 1600-tallet. I et skifte etter overtollbetjent Nicolay Flygl fra 1694 nevnes: "1 kofi potte og kiel av blich, verds 2 ort". Kaffen var forbeholdt overklassen og de intellektuelle i 150 år. Først rundt midten av 1800-tallet ble kaffe tilgjengelig for folk flest. På samme tid trer nye lover i kraft som forbyr hjemmesteking av brennevin. På rekordtid klattar kaffen opp som Norges "nasjonaldrikk". Da snakker vi selvsagt om kaffen som ble koft hjemme. Bønnene var grønne og folk brente og malte kaffebønnene selv. Resultatet var av varierende kvalitet.

Vår kaffeleverandør Joh. Johannson Kaffe etablerte seg i 1866. I starten importerer de flere matvarer, med kaffe, sukker og sirup som de viktigste varene. Kaffe blir snart den viktigste varen. De vokser snart til å bli til ett av Norges største kaffehus. Deres kaffe brennes i dag på Filipstadkaia her i Oslo. Fabrikken med sitt høye kaffetårn er kjent landemerke.



Gyldne brune hamburgerbrød



Burgerbrød er essensielt for en god burgeropplevelse. Opland Burger & Steak har i tett samarbeid med Baker Brun utviklet det saftige gode burgerbrødet du får servert.

H.A Brun AS, ble stiftet i Oslo 1911, og drives idag av 5. generasjons baker i familien. Opprinnelig kom de fra Bergen, med rett linje fra Johan Nordahl Brun. Den første Baker Brun, Jacob Bentson Brun, startet i Bergen i 1827. Hans etterkommer, Sven Rolfsen, kom til Kristiania i 1839, og startet bakeri i Storgata og senere i Tollbugata. Sven Rolfsen stiftet Oslo Baker og Konditorlaug i 1845, og var en drivkraft i etableringen av Håndverkernes Sparebank. I dag drives Baker Brun av Axel Brun. Bakeriet har holdt til i Bogstadveien siden 1924.

Kortreist frukt og grønt

Opland Burger & Steak er opptatt av lokal mat. Å handle lokalt er en måte å tenke globalt på. Det er ingen grunn til å gå over bekken etter vann. Vi er selvfølgelig glad i våre litt mer eksotiske frukter og grønnsaker også, men jo mer produksjon av høy kvalitet på hjemmebane, jo bedre er det.

For oss selv. For de lokale bøndene. For miljøet. Ved å satse seriøst på lokalmat ønsker vi ikke bare å bli litt grønnere og mer kortreiste, men å få enda bedre råvarer å by på. Det skal være kort og godt.

Vi har et tett samarbeid med BAMA for å finne de beste frukt og grønnsakene. Ta for eksempel Hegsvold Gård som ligger i Vestbygda i Stange, et område mange liker å kalle Nordens Toscana. Der har Valborg Alhaug satset på gulrøtter i nesten alle regnbuens farger. Disse dyrkes på skjermede åkrer mellom vegetasjon som gir lune forhold, og i morenejord så kalkholdig at kalksteinen ofte ligger i åkeren som store steiner eller heller. Lett vestvendte jorder som heller svakt ned mot Mjøsa gir god tilgang på sol, men også kort avstand til gode vanningsmuligheter.



Ønsker man sellerirot eller pastinakk av ypperste klasse må man vende snuta mot Jeløy, og Reier Gård. Der er Karl Reier tredje generasjons driver og har 400 mål med sandholdig, lett og varm jord som er spesielt godt egnet for grønnsaksproduksjon. Beliggenheten ved Oslofjorden gir lun pålandsvind, høye døgngrader og sen frost, noe som er perfekt for såkalte sene grønnsaker.

«Sjalottlauken» ble et kjæledegge for det norske folk da Arne Brimi satt på forskjellige fjellskrenter rundt omkring i verden med «Gutta på Tur». Dette resulterte at faren til dagens driver Niels Henrik Landfald begynte med produksjon av sjalottløk. På Øvre Kaaterud Gård i Ottestad trives denne lekke lille smalsløyen godt. Kalkrik morenejord som holder god temperatur, og i et innlandsklima som byr på mange soldøgn gir gode vekstforhold for hele Norges «sjalottlauk».



Så på Opland Burger får man de fineste grønnsakene året rundt, de er hentet fra regioner med mest soldager. Der man har morener som preger matjorden og råvarene. Kulturlandskapet, Jordsmønnet, klimaet, tilgangen på vann og dyktige produsenter sørger for at det som dyrkes her får ekstra mye smak.

Som sagt: Det skal være kort og godt.

Grønn sunnheitsbombe!

Urter har et enormt rikt og bredt innhold av næringsstoffer og er rett og slett god og sunn mat. Urter er alkaliske og bidrar derfor til en positiv syre base balanse i kroppen. Det er derfor anbefalt å spise mye mer urter enn det vi er vant med. Å lage en salat med så mye som 50-100 gram urter i blanding er en ren sunnheitsbombe!!

Vi på Opland ønsker å gi våre gjester det beste av det beste året rundt. Vi har derfor inngått et samarbeid med Christopher Rodriguez og Julie Kleiva, som dyrker urter året rundt på Tåsen. Julie elsker å lage mat, men savnet disse friske urtene hun bl.a. kjente fra Frankrike. Dette bestemte paret seg for å gjøre noe med og startet Norges første profesjonelle MicroGreens produksjon.

Tåsen MicroGreens produserer mini varianter av urtene man vanligvis finner i butikken, samt noen ukjente. På Tåsen sår de blant annet mini koriander, mini matsyre, rucolla og rødbetspirer, som du finner her hos oss på Opland Burger & Steak



Metoden kommer fra Japan, der de bruker kjellere for å så frem urtene fordi det er

der de har plass. Det er mer miljøvennlig å så under bakken, samtidig som det er veldig arealeffektivt. Man slipper også påvirkningen man ellers får fra vind, vær og skadedyr. - Jeg trenger derfor ikke sprøytemidler på urtene heller, så de er helt naturlige, forteller Christopher med stor begeistring.

Det tar alt fra en til fire uker før urtene står klare, dette avhenger av lysmengde og hvilken urt. Christopher er utdannet ved Landbrukskøyskolen i Ås som Sivlagnonom. Han spesialiserte seg på hvordan lyskilden man bruker påvirker farger, smaker og utseende på det man sår. Han kan derfor samarbeide med lyset for å påvirke hvordan urtene blir til slutt. Dette har han tatt med seg når han produserer mini urter til oss, så vi alltid får de beste og fineste urtene..

KAFFE

Det eldste sporet vi finner etter kaffe er en 1500 år gammel historie fra Etiopia om gjeteren Kaldi. Kaldi oppdaget at geitene oppførte seg merkelig etter at de spiste en plante med røde bær. Geitene fikk ikke sove om kvelden. Han fortalte det til en munk, som straks fattet interesse for fenomenet og helte varmt vann over bærene. Munkene hadde tidligere hatt problemer med å holde seg våkne under bønnestundene, men ikke nå lenger. Forklaringen er i beste fall en vandrehistorie.



Hjemmelaget Iskrem og sorbet!

Vår kjøkkensjef har mange års erfaring med hjemmelaget is. Vi har derfor selvfølgelig gitt han en Pacojet iskrem maskin. Den hjelper kjøkkenteamet å lage fløteiskrem og sorbet på den mest naturlige og delikate måten.



Først lager vi fersk pure av bær fra Opland Gård eller andre flotte gårder i Norge. Så fryser vi pureen over natta før det settes inn i jettmaskinen. Ismaskinen skjærer opp massen i super stor fart og dermed så blir den til sorbet is eller fløteiskrem. Den intense fargen og smaken er helt fantastisk. Spør servitøren din etter dagens kombinasjon! (Og husk- spør etter kokos smaken, den er helt vanvittig!)

Sommer hele året - med Trønderbær

Røde friske bær er noe vi alle forbinder med den gode sommerfølelsen og nordmenn elsker spesielt jordbær! En gjennomsnittsnordmann spiser hele 4 kilo jordbær i den norske jordbærsesongen, noe som bringer oss på Europa-toppen i jordbærforbruk.

Her på Opland ønsker vi å ta vare på den gode følelsen av sommer året rundt! Med hjelp ifra flinke folk rundt oss har vi fått laget iskrem, marmelade og sirup av jordbær og bringebær ifra Opland Gård. Slik kan du nyte den hærlike smaken av sommeren året rundt! Jordbær og bringebær er propfulle av antioksidanter, vitaminer og mineraler, som alle er tilstede selv om bærene blir frosset eller bearbejdet til sirup.

Trønderbæra er spesielt ettertraktet. Det kjellige trønderværet har sine fordeler. Det gjør at bæra vokser sakte. I tillegg har de hatt mange lyse lange netter, og det gjør de fantastiske søte og smakfulle.

På Opland Søndre Gård høster de ca 60 tonn med jordbær og 20 tonn bringebær i sesongen når været spiller på lag. Olav Opland, 6. generasjon bonde på gården har 60 plukkere på plass hver sommer. Tidlig på morgenen er de flittige på plass for å plukke dagens ferske bær som fraktes rundt omkring til butikker i hele Trondheimsområdet...og litt hit til Østbanehallen.



BEER

FLASKEØL

Ringnes Lite Glutenfri 88,-
Norges eneste glutenfrie øl som er godkjent av Colliakiforeningen. Frisk med lite bitterhet. Går godt med salater, men også våre kjøttretter / The only gluten-free beer approved by The Celiac Association in Norway. Fresh with some bitterness. Goes well with salads and also our meat dishes.

Carlsberg 78,-
Norges største flaskeøl. God til våre burgere og salater! Eller å drikke alene / The largest beer bottle in Norway. Lovely with our burgers and salads, and to drink alone.

Corona 88,-
Partyølet som passer til salater og sterk mat / The party beer that fits with salads and spicy food.

Brooklyn Sorachi Ace 104,-
Et gyldent øl navngitt etter Sorachi regionen i Japan. Solskinn på flaske med hint av sitrongress, dill og sitroner. Perfekt til lyst kjøtt, salater og fersk geitost / A golden beer named after Sorachi in Japan. Sunshine in a bottle with hints of lemongrass, dill and lemons.

Hoegaarden 92,-
Belgisk wit som har en søt og syrlig smak. Passer til lyse kjøttretter og lette salater / Belgian wit with a sweet and sour taste. Goes well with light meat dishes and salads.

Ringnes Polaris Røykbukk 119,-
Et robust og smaksrikt bokkøl med en rik maltsødme med et hint av røyk i ettersmaken. Passer godt til grillete retter / Bock beer with a hint of smoke in the taste. Fits perfect with grilled food.

Ringnes Polaris Kaffebock 119,-
Ringnes Polaris Kaffebock har en gylden rødbrun farge. Aromaen er preget av lysbrent kaffe og ristet malt, med toner av sjokolade og røde bær. Ølet er fylt med en lett maltsødme, ren kaffesmak, moderat bitterhet og syre. / Ringnes Polaris Kaffebock has a golden reddish-brown color. Its aroma is characterized by burned coffee and toasted malt, with notes of chocolate and red berries. The beer is rich with a light malt sweetness, pure coffee flavor, moderate bitterness and acid.

Leffe Brune 96,-
Mørk belgisk Klosterøl som passer det meste. / Dark Golden. Goes well with most of our food.

Guinness 98,-
Et mørkt øl med lange tradisjoner / A dark beer with long traditions.

Stones Ginger Joe 108,-
Fantastisk ingefærøl med mye smak av ingefær / Ginger ale with amazing taste of ginger.

Opland Pale Ale 137,-
Dyp brunt øl fra en 400 år gammel kjeller i Halden. Små frekk bitterhet blandet med tropiske frukter og karamell. Laget for å passe perfekt til en Opland burger. / Pale Ale from a 400 year old cellar in Halden. Bitter with tropical fruits and caramel. Fits perfect with the Opland Burgers

Daura Damm 88,-
En fantastisk god Glutenfri øl preget av lyst malt, streif av frukt og urter. Passer til lyst kjøtt og aperitif. / A wonderful good Glutenfree beer characterized by brightly painted, touch of fruit and herbs. Fits Want meat and aperitif.

Ringnes Lite 88,-
Ringnes LITE er en nordisk glutenfri pilsner med en gylden farge. Aromaen er balansert mellom malt, humle og gjærfruktighet. Ølet har en ren smak med en balansert bitterhet. / Ringnes LITE is a Nordic glutenfree pilsner with a golden color. Aroma is balanced between malt, hops and yeast fruitiness. The beer has a clean taste with a balanced bitterness.

Frydenlund Bayer 92,-
Mørkt, fruktig og søt. Passer spesielt til sterk mat / Dark, sweet and fruity. Fits perfect with spicy food.

BEER

Brooklyn Stout Dark Chocolate 126,-
Brooklyn Black Chocolate Stout er kullsvart. Aroma er kompleks med rik duft av kokesjokolade, kaffe og røstet malt. Ølet er svært fylt og komplekst med en maltsmak av mørk sjokolade, tørkede frukter og kaffe. Ølet har en lang, varmende ettersmak og en godt merkbart bitterhet. / Brooklyn Black Chocolate Stout is black as coal. Aroma is complex with rich fragrance of cooking chocolate, coffee and roasted malt. The beer is very rich and complex with a malty flavor of dark chocolate, dried fruits and coffee. The beer has a long, warm aftertaste and a well noticeable bitterness.

Noisom Brown Ale 137,-
Noisom sin brown ale er fylt med nøtter, bær, humle med lang balansert ettersmak. Passer godt til rødt kjøtt. / Noisom its brown ale is rich with nuts, berries, hops with long balanced aftertaste. Fits well with red meat.

Noisom Hvetøl 137,-
Frisk hvetøl brygget med hvetemalt, uten for fremtredende gjærsmak, men perlede – som en hvetøl skal være. Fornemmelse av banan. Passer godt til aperitif, lettere matretter og skaldyr, ørret og laks, frukt og desserter, eller peanøtter. / Fresh wheat beer brewed with wheat malt, without too prominent yeast flavor, but rippling - as a wheat beer should be. Sensation of banana. GREAT FOR aperitif, light dishes and shellfish, trout and salmon, fruit and desserts, or peanuts.

Noisom Redneck 137,-
Redneck er Noisom sin amber IPA, en spinoff av andre amerikanske inda pale ale's. En litt mørkere farge, og med toner som kan hinte om karamell. Passer godt til Prosciutto, cajun-kylling, eller peanøtter. / Redneck is Noisom its amber IPA, a spinoff by other amerikanske inda pale ale's. A slightly darker color, with tones that can hinting about caramel. Fits well with Prosciutto, Cajun chicken, or peanuts.

Noisom Bonfire Blonde 137,-
Bonfire Blond klassifiseres som en amerikansk blond ale. Den er dyp gul i fargen, og har en myk maltsødme uten å være søt. Passer godt til lyst kjøtt. / Bonfire Blonde classified as an American blonde ale. It is deep yellow in color and has a soft malt sweetness without being cutesy. Fits well with white meat.

BEER

ØL FRA TANK OG FAT/STEEL TANK

Vi har smakt og valgt følgende tank- og fatøl til vår nye meny. Sjekk ut om dette passer din smak.

Ringnes Pils 0,50 / 86,- 0,33 / 64,-
Frisk og ren smak. Passer alene eller til stekt kjøtt og fisk / Beer with fresh and pure taste. Stands perfectly alone or goes well with fried food.

Brooklyn Lager 0,33 / 74,- 0,5 / 109,-
Fylt med tydelig bitterhet. Perfekt til burger eller krydrede kjøttretter / Full-bodied with a distinct bitterness. Perfect company with burger or spicy meat.

E.C. Dahls Bolt Ipa 0,33 / 79,- 0,5 / 114,-
Ølet byr på mye smak og er velbalansert, med preg av malt og humle. Passer perfekt til burger og sterk mat / This beer are offering great taste and is well balanced, with touches of malt and hops. Perfectly suited for burger and spicy food.

Ringnes ufiltrert 0,33 / 72,- 0,5 / 96,-
Økologisk øl med en gylden farge og en uklart utseende. Aromaen er ren og balansert mellom malt, humle og gjærfruktighet, med toner av halm, gress og sitrus. Smaken er fylt og ren med en balansert bitterhet / Organic beer with a golden colour and a cloudy appearance. The aroma is clean and balanced between hops, malt and yeast fruitiness, with notes of straw, grass and citrus. The taste is rich and pure with a balanced bitterness.

Frydenlund Pale Ale 0,33 / 69,- 0,5 / 92,-
Ekte Ale med balansert humlesmak. Perfekt til de fleste burgere og kjøttretter. Real Ale with well-balanced hops taste. Perfect with most burgers and meat dishes.

Cider

Somersby Secco 86,-
En forfriskende halvtorr eplecider full av sprudlende bobler, og med en aroma av grønne epler og eksotiske frukter. Nytes kald eksempelvis som aperitiff eller sammen med lettere mat. / *A refreshing half-dry apple cider full of sparkling bubbles, and with an aroma of green apples and exotic fruits. Enjoyed cold with an aperitif or with lighter foods.*

Somersby Pære 86,-
En frisk, sprudlende og naturlig cider med pærejuice og en naturlig aroma. Fargen er klar med perlende bobler. Passer til aperitiff, ost og dessert. / *A fresh, sparkling and natural cider with pear juice and a natural aroma. The color is clear with sparkling bubbles. Suitable for aperitif, cheese and dessert.*

Somersby Sparkling Rose 86,-
Sparkling Rose har en bærilig smak med sødme, med hint av stikkelsbær, rips og jordbær. Dette er en selskaps cider som passer til lette retter og salater. / *Sparkling Rose has a berry flavors with sweetness, with hints of gooseberry, currants and strawberries. This is a company cider suited to light dishes and salads.*

Somersby Double Press 86,-
En tørr cider med fin sødme, fruktig duft og smak. Denne har en har en fin balanse og en flott gylden farge. / *A dry cider with a nice sweetness, fruity scent and flavor. This has a nice balance and a golden color.*

Mineralvann

Pepsi / Pepsi Max	
/ Solo / 7up /	49,-
Blå, Grønn Farris	49,-
Gravenstein Eplemost gl	49,-
Bundaberg Ingefærøl	69,-
Bundaberg Limonade	69,-
Munkholm, original	49,-
Munkholm, bayer	55,-
Erdinger	79,-

ROSÉ

Vitti Rosato Negroamaro Italia

Vinen har klar rosa farge, er saftig med fruktaroma mot røde bær som bringebær og rips / *Clear pink color, moist with a fruity aroma.*
kr 445,- gl. kr 95,-

Gustave Lorentz Pinot Noir Rosé 2015 Alsace, Frankrike

Klar delikat rosa farge med frisk aroma av røde frukter. Middels fylde, god fruktighet. Tørr, frisk og leskende med flott syrebalanse. Lang og spenstig utgang. Denne rosevinen passer til mange retter; våre lette forretter eller kveiteburger.
Delicately fruity, this Pinot Noir is a light, fresh wine revealing flavors of cherries, raspberries, blackberries and soft tannins. It's extremely refreshing and refined.
kr 498,- gl. kr 96,-

MUSSERENDE

Tenet Prosecco Brut
Veneto, Italia
Tørr og fruktig Prosecco med en markant aroma av modne epler og pærer, og en hint av sitrus. En super aperitiff / *Dry and fruity sparkling wine with a pronounced aroma of ripe apples and pears, and a touch of citrus. A superb aperitif.*
gl. kr 98,- kr 498,-

Vignana Prosecco Extra Dry
Veneto, Italia
Tørr med et lett sødmefyllt sitruspreg i finish. Passer godt til salater og lette snacks retter / *Dry with a hint of sweet citrus in the finish. Goes well with salads and lighter snack dishes.*
kr 508,-

Gustave Lorentz Crémant
Alsace, Frankrike
Musserende laget med mindre trykk, som gjør boblene bløtere og munnefølelsen mer kremete. Med hint av eple, sitrus og kjeks / *Made with less pressure which makes the bubbles softer and more creamy. Hints of apples, citrus and cookies.*
kr 538,-

Taittinger Brut Réserve
Champagne, Frankrike
Herlig tørr champagne. Perfekt som aperitiff eller til salater og sjømat. / *Dry champagne. Perfect as an aperitif or to salads.*
kr 1098,-

Tommasi Perla Appassionato Brut
Lombardia, Italia
Perla er perfekt hvis du er ute etter en tørrere, friskere og mer matvennlig alternativ til prosecco. Perla har krystallklare bobler med aroma og smak av sitrus, grønne epler, melon, nøtter og aprikos.
Crystal clear bubbles with aroma from citrus and green apples, melon, nuts and apricot.
kr 449,- Glass 94,-

HOLA! Cava Extra Brut
Barcelona, Spania
Veldig ren, intens aroma av hvit frukt, grønne eple og sitrus, hint av bakst og mandler.
Tørr, frisk og balansert. Delikate bobler og fin og lang struktur, fruktige aromaer.
Passer som aperitiff.
Harmonious and appetizing in the mouth with great balance.
Complex, delicate, beautiful harmony, large structure, freshness and intense fruity aromas.
kr 448,- Glass 88,-

Gancia Prosecco
Veneto, Italia
Frisk og lett duft av søte druer og blomst. Shille bobler med god syre og frukt. En sødmefull ettersmak. Passer som aperitiff.
A dry sparkling wine with a very fresh and fruity flavour with hints of maple.
kr 468,- Glass 98,-

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut
Alsace, Frankrike
"Crémant" betyr direkte oversatt "kremet". Aromaer av eple, sitrus og et hint kjeks og gjær-bakst. Forfriskende syrlighet og mineralske toner, med god balanse og ren avslutning.
The balance and freshness of Crémant d'Alsace come from the subtle match of the three grape varieties: Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot

kr 568,-
Jacquart Brut Mosaïque
Reims, Frankrike
Hint av sitron og rød eplefrukt, med et snev av gjær og cashewnøtter. En myk og velsmakende champagne med nydelig vekt og struktur. En flott syrlighet som virkelig skjerper appetitten.
Fresh and supple. Full, with a long fruity finish. Aromas of fresh pear, fig and almond, with hints of orange flower.
kr 999,-

HVITVIN/WHITE WINE

Granatello Bianco
Sicilia, Italia
Husets hvitvin. En frisk og smaksrik vin med gylden gul farge. Flott drikk vin med lette kryddertoner og aroma av tropisk frukt / *A fresh and flavorful wine with golden yellow color. Great drinking wine with light seasoning tones and aroma of tropical fruit.*
gl. kr 86,- kr 418,-

Dreissigacker Organic Riesling Trocken
Rheinhessen, Tyskland
Tiltalende mineralisk aroma av sitrus, eple og fersken. Tørr vin med god konsentrasjon, flott lang avslutning preget av god fruktsødme. Bruk den som aperitiff eller til skaldyr, fisk og krydrede retter / *Appealing mineral aroma of citrus, apple and peach. Dry with great concentration, long fruity finish. Aperitif or with seafood, fish and spicy dishes.*
gl. kr 108,- kr 526,-

Victor Berard Chablis
Bourgogne, Frankrike
Fylldig klassisk tørr Chablis med kalkpregert mineralitet og aroma av sitrus og grønne epler. Elegant drikkvin / *Rich classic dry Chablis with some saltiness from 200 years old oysters, citrus and Green Apple. Elegant drinking wine, absolutely gorgeous.*
gl. kr 118,- kr 628,-

Sancerre LaChateau
Loire, Frankrike
Aromatisk og smaksrik vin med preg av sitrus, litt nesle, kalkmineralitet. God balanse og syre, samt smak av grønne stikkelsbær og sitrus. En elegant drikk- og matvin som passer spesielt godt til våre salater! Perfekt til chevre / *Aromatic and flavorful wine, good balance and acidity, gooseberries, green apple and citrus. An elegant wine to our different salads, and perfect to chevre.*
kr 698,-

Gustave Lorentz Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling
Alsace, Frankrike
Dyp sitrongul farge, med smak av sitrusfrukt, ferken og honning. Nydelig vin til fisk og salater / *Deep yellow color, flavours of citrus fruits, peach and honey. Perfect for fish and salads.*
kr 888,-

Gustave Lorentz Riesling Reserve 2015
Alsace, Frankrike
Mineralsk duft med hint av sitrus. Lett, tørr og en delikat bouquet. Stram og mineralsk med smak av sitrusfrukt. Passer til vår Umamburger hvis du liker hvitvin i stedet for rødvin til mat.
Fresh, elegant and dry Riesling.
kr 478,-

Josef Dockner Riesling Antonius Kremstal DAC 2014
Kremstal, Tyskland
Vinen har en grønnlig farge, som er typisk for rieslingdruen. Kompleks duft, med en ren og flott karakter. Tørr og elegant, god struktur med en floral ettersmak. Passer best å drikke masse av før burgeren kommer.
Dry and elegant Riesling
kr 626,-

Chablis Domaine le Verger 2015
Bourgogne, Frankrike
Ren, typeriktig Chablis. Dufter av sitrus, mineraler og modne epler. Hint av smør. Saftig, frisk, og med en vedvarende ettersmak. Passer til kveiteburgeren.
Classic Chablis. Powerful with a pronounced mineral character that enhances the fruit and fine vegetal flavors.
kr 548,-

Sancerre Domaine des Buissonnes 2015
Loire, Frankrike
Denne vinen er fantastisk og passer best til kveiteburgeren vår.
A great Sancerre that's aromatic, mineral-driven, floral, and bone-dry on the finish, making it a marvelous match to our halibut burger.
kr 648,-

Barton & Gusterier Sancerre
Loire, Frankrike
Smaker av lime, grønne urter og stikkelsbær med hint av eksotisk, hvit stenfrukt. Frisk syre og lang ettersmak. Passer til retter som inneholder "grønne" elementer som grillet kveite og aspargers burger som vi serverer i mai.
Aromatic and fresh, a great wine for aperitif. It also matches well with fish, shellfish, salads, asparagus burger we serve in May. Elegant and long finish.
kr 658,-



DRINKS



No 8 2017

YESTERDAY'S NEWS TODAY

www.burgerandsteak.no

RØDVIN/RED WINE

VÅ ANBEFALER ÅRETS VALG AV HUSETS RØDE FRA ARGENTINA.

Beefsteak Club Malbec

Argentina

Beefsteak Clubs historie går tilbake til begynnelsen av 1700-tallet da eliten innen kunst og politikk startet en herrekulb: Beefsteak Club i London for å feire frihet og fremgang. Etter hvert ble også dyktige, berømte soldater og kongelige med. Kjøtt var tross alt sjelden kost den gangen. Flertallet av befolkningen overlevde så vidt på vassgraut. Beefsteak Club setter fremdeles tradisjonene høyt og er vårt beste vinvalg. Den kommer fra Argentina, samme land som grillkullet vårt. Dette må jo bare bli bra. Smak av mørk sjokolade, med tydelig preg av mørke bær, og tydelig preg av ferske druer. Passer til alle Oplands burger- og steak retter.

This deep, vibrant Malbec has an intense nose of plum and dark chocolate. Spicy, juicy and richly layered with well integrated oak and fine-grained tannins. Ideal with rich cheeses, spiced dishes and, of course, Oplands juicy steaks and burgers.

kr 468,- gl. kr 97,-

Granatello Rosso

Sicilia, Italia

Husets rødvin. Deilig ueiket vin, som er ren og pen i frukten / *Unoaked house wine, delicious wine, rich and elegant fruit.*

kr 469,- gl. kr 92,-

Stonewood Pinot Noir

California, Usa

Stonewood Pinot Noir har det klassiske aroma- og smaksbilde av bringebær og kirsebær, med myk og behagelig finish. Passer best til vår kylling burger.

Classic raspberry and cherry flavors and aromas with a smooth, clean finish. Pairs wells with chicken, ham and turkey.

Pris: 475,-

The Black Shiraz

The New South Wales, Australia

Dyp rubinrød farge. En fruktig aroma og smak av bjørnebær, plomme, blåbær med hint av pepper og eucalyptus. Tanninene er svært modne og fylldige, som bidrar til en flott struktur og lengde på vinen. Passer perfekt til en saftig bifff fra Josper grillen.

The Black Shiraz is an extreme example of this style, deep colour, huge palate and high alcohol. The Black Shiraz upholds the tradition with strong blackberry and plum aromas over toast, vanilla and spice. The palate is full flavoured and intense with rich blackberry, plum, blueberry and spicy characters. The tannins are very ripe and dense giving great structure and length to the palate.

Pris: 478,- Glass: 98,-

Marqués de Chivé Crianza

Valencia, Spania

Dufter av saftig bærfrukt med preg av jordbær og krydder. Smaker godt av bær og frukt. Frisk ettersmak med bløte tanniner. Flott drikkvin, men også passende til alle våre retter av storle.

With a juicy taste of red berries and spices, this wine is a great match for dishes of lamb with fresh Mediterranean herbs and garlic.

For those who enjoy a bit of tannin structure it can also be enjoyed by itself.

Pris: 498,-

Varej Barbera Piemonte

Piemonte, Italia

Frisk og bærfruktig vin med mye smak av kirsebær og saftige mørke bær. God ettersmak og syre, med lite tanniner. Flott drikkvin men også veldig god til vår Umami burger.

Fresh and fruity wine to enjoy by the glass. Flavours and aromas of cherries and dark berries. Juicy wine that also goes well with dishes our Umami burger with bacon and BBQ taste.

Pris: 488,-

Réserve des Armoiries

Syd-Rhône, Frankrike

God sødme, fruktaroma med litt kryddertoner i retning tørkede middelhavsurter. Fruktig vin med god tanninstruktur. En god steak vin. Sweet richness in the fruit aromas together with notes of spices. A great all-round wine to accompany our stakes.

Pris: 498,-

Goru Organic

Junilla, Spania

Monastrell-druene kommer fra Ego Bodegas' økologisk sertifisert vinmark og vinstokkene er i gjennomsnitt 25 år gamle. Goru Organic har en bløt tekstur, med velsmakende røde bær, bløte unde tanniner, godt balansert vin med ren finish. En organisk burger og steak vin med kraft.

Black cherry with purple violet hues. Clean, fragrant with bouquet of spice box, violets and blueberry. Smooth texture, with savory red fruits, softround tannins, well-balanced acidity and pure finish.

Pris 498,-

Marques de Valparaíso Roble

Ribera del Duero, Spania

6 måneders fatlagring. Mørk kirsebærfarge, en fruktig aroma av roser, røde bær og krydder. Myke tanniner med medium fylde. En saftig munnfølelse med vedvarende ettersmak. En nydelig vin til våre steak retter.

Dark cherry red color with ruby red hues. The complex bouquet shows red fruit and spices, with a rich, elegant, silky mouthfeel of great length and persistency.

Pris: 578,-

Tommasi Rafaël Valpolicella Classico Superiore

Veneto, Italia

Mørk rubinrød farge med duft av tørket krydder, lær og kirsebær aroma. Forholdsvis intens og krydret med en søt kirsebærsmak. Godt balansert og fruktig vin. Vannvittig godt!

Intense ruby red in colour, on the nose it has dried spices perfumes, with accents of leather and cherry flavours. The taste is fairly intense, well balanced and pleasantly tannic.

Pris 598,-

Monile Valpolicella Ripasso

Veneto, Italia

Konsentrert aroma av kirsebær, litt mørk sjokolade og mandel i avslutningen. God struktur med bløte, integrerte tanniner og fin fruktsødme. Smaksrik drikkvin. Ulmerket til Opland burger & steaks eller til vår ostetallerken.

Concentrated aromas of cherries, dark chocolate and almond. Perfectly suited to go with seasoned meat and hard, matured cheeses.

Pris 598,-

Rodano Chianti Classico

Toscana, Italia

Vinen har en dyp rubinrød farge. Smak av plomme, modne røde bær, kanel, markjordbær og sødmefulle kirsebær. God konsentrasjon og fylde, med lang ettersmak. Chianti er jo selvfølgelig til grillen mat.

Truffle and sweet cherry fruit aromas and leafy underbrush flavors. A little dry, yet silky in texture and full of sweet fruit.

Pris 598,-

Beau-Rivage Bordeaux Supérieur

Syd-Rhône, Frankrike

God konsentrasjon og aroma fra mørke bær, litt krydder, tobakk og vanilje fra eik med integrerte tanniner. Passer best til våre Josper steaks.

Classic blend of Cabernet Sauvignon and Merlot, with aromas of dark berries and some oak. Great match for heavy meat dishes with baked vegetables and creamy- or red wine based sauces.

Pris 640,-

Tommasi Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Veneto, Italia

Intens rubinrød farge. Flott krydret nese med toner av sort pepper, hint av tobakk, lakris, fat og sjokolade. Smaken er fylldig og kraftig med innslag av kirsebær og mørke bær. Rik på smak med god balanse og nydelig til våre grillretter.

Deep ruby red in color. Rich spicy perfumes and black pepper notes with a hint of raisins. Full body balanced taste, very intense and spicy with sweet cherry flavours.

Pris 748,-

Pio Cesare Barbera d'Alba D.O.C.

Piemonte, Italia

Duft av krydder og moreller, bjørnebær og hint av tobakk. Barbera druen gir fullgod struktur, frisk syre og delikat saftig frukt. Lange tanniner med frisk utgang. En seriøs vin til våre steak retter og veldig godt til ost.

The Barbera grapes coming from the Barolo and the Barbaresco regions gives to our Classic Barbera a peculiar great structure, full body, complexity, smooth character, ripe fruit, spices and a long life.

Pris: 790,-

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico

Veneto, Italia

Smaken er kompleks og kraftig, med toner av tørkede druer. Elegant med lang ettersmak.

Deep ruby red color with garnet shades. Warm, ripe on the nose, intense and of great refinement. The taste is complex, smooth, full bodied, lots of cherry notes and plum.

Pris 998,-

Pio Cesare Barolo D.O.C.G 2012

Piemonte, Italia

3 år på mellom-brent Franks eik. Medium rubinrød farge. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. Vinen kan drikkes ung, men har lang lagringspotensial.

This Barolo is amazing with its leather noise and dry finish.

Pris 1100,-

Pio Cesare Barbaresco "Il Bricco" D.O.C.G 2011

Piemonte, Italia

Nebbiolo-druen er fra Pio Cesares egen enkeltvinmark "Il Bricco". Druene plukkes svært modne og fra forskjellige plots i vinmarken. Duft av kaffe, tjære og tre med innslag av modne plommer og moreller. Kraftig rik struktur, fast moden frukt, opulent og krydret og balansert tørr utgang med stramme tanniner. "Il Bricco" produseres i mindre kvanta og kun ved ekstra gode år.

Ohh my god: wine with coffee, wood, plums and cherries!

Pris 1900,-

Sides, snacks og sharing

Sharing Snack Plate

Start måltidet med en smak av våre favoritt sides- og snacks/ Start your meal with a selection of our favorite sides-and snacks!
(please ask your waiter about allergens)

Pris: 198,- for 2 personer

Home Fried Tortillas

Våre egne tortilla chips, med guacamole, hjemmelaget ol-ost og mango-salsa /
Tortilla chips, served with guacamole, homemade beer cheese and mango-salsa.

(melk)

Pris: 89,-

Mozzarella

Superfersk bøffelmozzarella fra Guffanti, mikro koriander og olivenolje. Servert med brød. /
Amazingly fresh buffalo mozzarella from Guffanti with micro coriander and olive oil.

Served with bread.
(hvetegluten, egg, melk)

Pris: 119,-

Cheese Sampling

En samling av våre fineste oster med hjemmelaget pinjekjernesmør og toasted brød /
A selection of our finest cheeses with pinenut butter and toast.

(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Pris: 149,-

Skivet Toscana 50g

Fersk kuttet Toscana skinke med toastet brød og basilikum- og ruccolaioli /
Freshly sliced Toscana Prosciutto, toasted bread and basil and arugula aioli.

(hvetegluten, melk, egg)

Pris: 99,-

Umami Poutine

Svinekjake braisert i vår umami BBQ saus og øl, servert over potetstrenger med gruyere ost og mikro koriander /
Pork cheeks braised in umami BBQ sauce and beer, served on top of our potato strings with grated gruyere cheese and coriander micro greens.

(soya, sesamfrø, sennep)

Pris: 89,-

Bone Marrow

Jospergrillet margbein med ponzusaus, fritert kapers og crispy løkfrites, servert med brød /
Grilled bone marrow with a drizzle of ponzu sauce, fried capers and onion frites served with bread.

(hvetegluten, melk, egg, soya, sesamfrø)

Pris: 79,-

Ponzu Tempura Chicken Clubs

Tre friterte ponzu marinerte kylling klubber med umami saus og pimento mayo /
Three deep fried ponzu marinated chicken clubs with umami sauce and pimento mayo

(onions, gluten, egg, soya)

Pris: 129,-

Poteter

Loaded Potato Strings

Hjemmelagde potetstrenger toppet med gruyere ost, koriander og basilikum- og ruccolaioli / Home made potato strings with gruyere cheese, coriander, basil- and arugula aioli.

(egg, melk)

Pris: 59,-

Exploded Potato Strings

Hjemmelagde potetstrenger toppet med ol-kremost, bacon og srirachasaus / Our home made potato strings exploded with also beer cheese, bacon and sriracha sauce.

(melk)

Pris: 69,-

Josper Potatos

Grillede poteter med mye smak fra Josperen, krydret med hvitløk og urter / Josper grilled potatoes with flavour from the grill with garlic and herbs.

(melk, sitrus)

Pris: 59,-

Sweetpotato Fries

Søtpotetfries servert med basilikum og ruccolaioli toppet med urter / Sweetpotato fries served coriander, basil- and arugula aioli topped with micro greens.

(melk, sitrus)

Pris: 59,-



JOSPER
BURGERS
180 g/6,4 oz

All our burgers are served with Chipotle Mayo and are cooked medium

Umami BBQ

Vår bestselger! Med umami BBQ saus, sprøstekt bacon og cheddarost, toppet med løkfrites og crispy salat / Our bestseller, lathered in our umami BBQ sauce, with bacon and cheddar cheese, onion frites and crispy lettuce.

(hvetegluten, melk, egg, soya, sesamfrø, sennep)

Pris: 194,-

Toscana

Italiensk burger med toscanaskinke, robiola trio latte ost, basilikum- og ruccolaioli, pinjekjernesmør og friterte kapers / Italian style burger with toscana prosciutto, robiola trio latte cheese, basil and arugula aioli, pine nut butter and fried capers.

(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Pris: 198,-

Spicy Mac&Cheese Burger

Vår nye Spicy Mac&cheese burger er en spicy burger laget med passe mengde Jalapenos, chorizo, macaroni, cheddar, cream cheese, sriracha, tomato chutney / The new Spicy Mac&cheese is a spicy burger with the right amount of Jalapenos, chorizo, macaroni, cheddar, cream cheese, sriracha and tomato chutney.

(onions, milk, egg, gluten)

Pris: 189,-

Street Food

Frisk burger med vår Street food saus, mango- og vårløk salsa, koriander, ferskpresset limejuice og tortillachips / A fresh burger with our Street food sauce, mango-green onion salsa, coriander, lime juice and tortilla chips.

(hvetegluten, melk, egg, sesamfrø, soya, sennep)

Pris: 179,-

Burger Of The Day

Spør din servitor om dagens burger / Ask your waiter about today's burger.

(.please ask your waiter about allergens)

Pris: 189,-

Kveite Burger/Halibut Burger

180 gr nydelig grillert kveite med grønn løk, yogurt saus, pimiento majones, Jerusalem artiskokk chips og microurter / 180 gr grilled halibut with green onions, yogurt sauce, pimiento mayo, jerusalem artichock chips and microherbs.

(hvetegluten, melk, løk, egg, citrius)

Pris: 189,-

Chicken/Vegetarian

Alle burgere kan bestilles med Liveche kylling eller som vegetar. / All burgers can be made with Liveche chicken or as vegetarian.

Our vegetarian patty is made of: svarte bønner, løk, quinoa, aioli, eggs, gruyere ost og bygg / Black beans, onions, quinoa, aioli, eggs, gruyere cheese, barley

(bygg, egg, nøtter, melk)

Veggie of the Month

Spør din servitor om månedens veggie burger / ask your waiter about the veggie of the month

(please ask your waiter about allergens)

Pris: 169,-

BARNEBURGER

Barneburger med salat, servert med hjemmelagde potetstrenger / Childrens burger with salad, served with home made potato strings.

(hvetegluten, melk, egg)

Pris: 149,-

Extra dip for the burger and your potatoes: : kr. 20,-

Double-decker burger + Ask for extra patty kr 69!



Josper Steaks

Ponzu Entrecôte

200 gram jospergrillet Entrecôte servert med ponzu saus, reddik, vårløk, friterte kapers og mikro urter /

200 grams Entrecôte from the Josper served with ponzu sauce, raddish, green onions, fried capers and micro herbs.

(soya, sesamfrø, sitrus)

Pris: 249,-

Street Food Steak

200 gr Jospergrillet Entrecôte servert med guacamole, mango chutney, pico di gallo, microgreens, våre egne hjemmelagde tortillachips og street food saus / *Entrecôte from the Josper grill served with guacamole, mango chutney, pico di gallo, microgreens, tortilla chips and street food sauce.*

(melk, soya, nøtter)

Pris: 259,-

Toscana Entrecôte

Jospergrillet Entrecôte fylt med gruyere ost og toscana skinke, servert med basilikum og ruccolaioli, friterte kapers og frisk pomelo /

Entrecôte from the Josper filled with gruyere cheese and toscana prosciutto, basil and arugula aioli, fried capers and fresh pomelo fruit.

(melk, egg)

Pris: 269,-

Teriyaki Steak Burger

160 gr grillert og skivet Entrecôte med sukkererter, teriyaki sause og mikro urter / *160 gr Entrecôte, sugar peas, teriyaki sauce, lettuce and micro herbs*

(soya, melk, egg, gluten)

Pris 239,-

Chicken Livèche

Alle våre Steak retter kan serveres med Livèche kylling, istedet for Entrecôte /

All our Steaks dishes can be served with Livèche chicken thighs instead of beef.

Pris: 184,-

Fra Opland Gård

Oplands egen Jordbær Shake 79,-
Raspberry n Vanilla Shake 79,-

Strawberry Rom Shake
(Jordbæriskrem & Angostura Rom)
148,-

Raspberry n Vanilla Vodka Shake
(Iskrem, Oplands bringebær sirup, Smirnoff Vanilla)
138,-
(melk)

Salads

Sparkly Salad

Hjertesalat med kremet urte- og prosecco vinaigrette, pinjekjerner, granateple, gruyere ost, friterte kaspers og mukro urter. Serveres med toasted brød / *Baby Gem salad with a creamy herb and prosecco vinaigrette, pine nuts, pomegranate, gruyere cheese, fried capers and micro greens. Served with bread.*

(hvetegluten, egg, melk, pinjekjerner)

Pris: 129,-

Salad Of The Day

Spør din servitor om dagens salat /
Ask your waiter about today's salad.

(.please ask your waiter about allergens)

Pris: 139,-

Both salads can be served with marinated Chicken

kr 49,-

Sharing dessert

Glede er å dele! Avslutt et deilig måltid med en sharing dessert der du får en liten smak av flere desserter!

(...please ask your waiter about allergens)

Pris 169,- for 2 personer.



Sweets

Crazy Banana Split

Go bananas with our fried banana, chocolate brownie ice cream, kokos sorbet, raspberry couli dessert.

(egg, melk, gluten)

Pris: 98,-

Dessert Of The Day

Spør din servitor om dagens dessert /
Ask your waiter about today's dessert

(.please ask your waiter about allergens)

Pris: 94,-

Homemade Ice Cream Of The Day

3 flavours

Pris: 88,-

6 flavours

Pris: 149,-

(... Please ask your waiter about allergens)

Oplands Chocolate Bar

Valrhona dekket sjokoladebar fylt med sjokolade ganasch, marsmallows og gele /
Valrhona coated chocolate bar filled with chocolate ganasch, marshmallows and jelly.

(melk, kan inneholde spor av nøtter)

Pris: 79,-

IN A HURRY?

TAKE AWAY

Milkshake

Milkshake med Charlottes Iskrem.
Størrelse 0.35

Vanilje

Bringebær

Jordbær

Kaffe

Sjokolade

Maple Bacon

Cookie Dough

Pris: 79,-



Milkshake

for voksne

Baileys Shake

Med Charlottes Kaffe iskrem, 1 espresso shot & Baileys
128,-

Monkey Shake

Med Charlottes Vaniljiskrem, sjokolade-saus og bananlikør
128,-

Maple Bacon Bourbon

Med Charlottes Vaniljiskrem, bacon, lønnesirup, bourbon
148,-

(egg, melk, spor av nøtter)

Coffee

Coffee: Pris 39,-

Coffee with milk and hot chocolate: Pris: 43,-
Dobbel: Pris: 46,-

TEA

Tea from the "Kaffetasene" Pris: 39,-

FIRMAFEST!

Planlegg din firmafest hos Opland Burger & Steak.
Vi tilrettelegger og organiserer for opp til 150 personer.
Hva med å leie vår nye kule Opland BAR for ditt neste arrangement?

Ring oss for mer informasjon eller se:
www.burgerandsteak.no
Tlf: 22179400

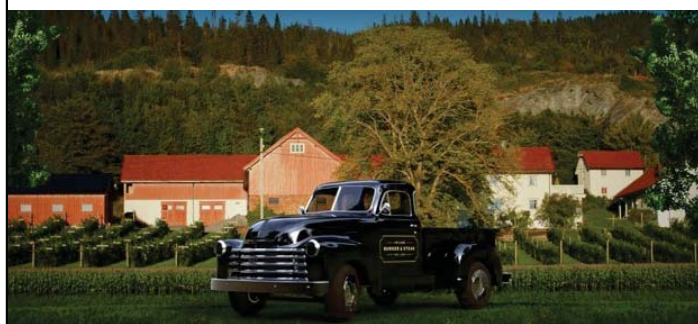


Lei et møterom

Aller veier og togs Skinner fører til Østbanehallen, så det er lett å invitere til møte på Opland Burger & Steak. Vårt fantastiske møterom har plass til 18 personer. Vi serverer burger, steak, drikke, TV og dataoverføring. Vi har også mulighet til å skreddersy en helt egen lunsjmeny kun for deg og ditt selskap.

Ring oss for mer informasjon eller se:

www.burgerandsteak.no
Tlf: 22179400



Øl- og Vinsmaking

Vi arrangerer øl- og vinsmaking med bryggere og vinskperter.

Ring oss for mer informasjon eller se:

www.burgerandsteak.no
Tlf: 22179400



Vil du jobbe sammen med oss?

Vi er alltid på utkikk etter hyggelige og positive medarbeidere som brenner for restaurantfaget. Ta en prat med oss, eller send CV og søknad til booking@burgerandsteak.no



Lik oss på Facebook

og følg oss på Instagram



Vårt testpanel

Vårt junior testpanel Leon 15, Knut 13, Vilma 11 har reist rundt i Europa og testet burgers, steaks og shakes.

De beste burgerne og steaks fant de i Barcelona på Pura Brasa som serverer grillmat fra Jospers ovner med trekull fra Argentina.

Milkshakes ble testet hjemme med mange forskjellige is-sorter. Da de fikk smake milkshake med Charlottes is-krem ropte de i kor; mere, mere, mere.



Redaksjon:

Ansvarlig utgiver og redaktør:
Opland Burger and Steak.

Jornalister:

Birgit Opland
Morten Nygård
Lars Aamodt Gulbrandsen

Grafisk design:

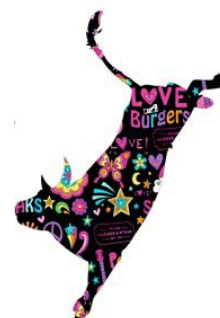
Lars Aamodt Gulbrandsen
Trykk: Schibsted Trykk

OPLAND
BURGER & STEAK
EST. 2015

Om du leser noe som du stusser på, og lurer på om det har rot i virkeligheten, husk:

Det er som med maten, ta alt med en klype salt.

Med vennlig hilsen
Birgit og Morten



Burger and Steak
Jernbanetorget 1, Østbanehallen
22179400
booking@burgerandsteak.no
www.burgerandsteak.no

Book us for your private

BBQ PARTY

Vi tar med oss grill, kjøkkensjef og de beste råvarene og garanterer deg et vellykket BBQ party!

For more information contact us on
booking@burgerandsteak.no
Tlf: 22179400