

QUÉ PASA

En smakreise inspirert av
Latin-Amerikas mangfold.

VINTER
2025

Vår menyen begynner med et landskap.

Norges kalde farvann, det lange nordiske lyset, de dype skogene. Et sted av klarhet og stillhet, hvor råvarene formes av klima og naturens rytme.

Inn i dette nordlige landskapet bringer kjøkkensjefen fargene, syren og pulsen fra Latin-Amerika – ikke som kopier, men som perspektiver: fermentering som minne, varme som uttrykk, sitrus som energi.

Rettene er skapt av det sesongen gir oss.

Arktiske fisker, røtter formet av vinteren, urter som overlever mot alle odds. Disse råvarene møter teknikker og erfaringer kjøkkensjefen har samlet gjennom reiser i Latin-Amerika – fra Perus kyst, via Mexicos markeder, til Brasils kjøkken – kulturer der mat handler om følelser, kontraster og generøsitet.

Kjøkkensjefens egen historie ligger mellom disse verdenene.

Polen, der han først lærte syre, konservering og balanse. Latin-Amerika, der smak ble forstått som mot. Norge, der han fant stillhet, retning og et spiskammer av sjelden renhet.

Menyen er ikke en fusjon – men en dialog.

En samtale mellom nordiske råvarer og latinamerikanske instinkter, mellom nøkternhet og uttrykk, mellom det sarte og det dristige.

Dette er reisen kjøkkensjefen inviterer til — vår meny.

En smak av stedene som har formet ham, av landskap som inspirerer, og av råvarer som bærer med seg både klima og historie.



@quepasahamar
Grønnegata 40, 2317 Hamar
+47 405 56 533

FULL OPPLEVELSE

KARIBISK CEVICHE MIXTO

mandarin leche de tigre | avocado | cancha

F, S, Lk

*

PERUANSK NIKKEI HAMACHI TARTARE

quinoa furikake | ají amarillo | avruga caviar | shiso

F, S, Sa, H, Lk

*

GUATEMALANSK STEINBIT

salsa verde | erter | selleripuré

F, S, H, Lk, L

*

VENEZUELANSK PATACONES

frijoles | salsa chicharrón |queso fresco

S, Lk, H, L

*

MEKSIKANSK DÅHJORT FLAUTA

Dåhjort |mandel mole| greskar

Lk, H, S

*

PERUANSK GRILLET AND

tamarind og ají panca-saus | beter | søtpotet

Lk, H, L, S

*

FLAN

tonckabønner | panela

L, E, S

1 199,- per person

Drikkepakke – 5 glass - 799,- per person
Utvalgt for å speile og forsterke hver rett.

BLI KJENT MED SMAKER

FLAUTAS VERACRUZ

greskar | sopp i adobo | mandel-mole

H, Lk, S

*

GUATEMALANSK STEINBIT

salsa verde | erter | selleripuré

F, S, H, Lk, L

*

VENEZUELANSK PATACONES

frijoles | salsa chicharrón | pecorino

S, Lk, H, L

*

PERUANSK GRILLET AND

tamarind og ají panca-saus | beter | søtpotet

hasselback potet

Lk, H, L, S

749,- per person

Drikkepakke – 3 glass - 449,- per person
Utvalgt for å speile og forsterke hver rett.

A LA CARTE

CHICHARRON PATACONES (2 STK)

299

chicharron | salsa roja | queso fresco| fries

H, Lk, S

TACO MED DÅHJORT (2 STK)

299

hjort i adobo | mandel mole | gresskar escabeche

H, Lk, S

GRILLET AND

489

tamarind og ají panca-saus | beter | søtpotet

hasselback potet

Lk, H, L, S

CHILAQUILES VERDE

239

tortillachips | chicharron | salsa roja

H, Lk, S

BARNE MENY

BARNETACO

159

DESSERT

FLAN

159

tonckabønner | panela

L, E, S

B-bløtdyr, E-egg, F-fisk, G-gluten, H-hvitløk, L-laktose, Lk-løk, Lu-lupin,
N-nøtter, P-peanøtter, S-sitrus, Sa-soya,
Se-selleri, Sk-skalldyr, Sp-sennep, Sv-sulfitt, Søs-sesamfrø,