

M E N Y

FULL OPPLEVELSE

En kulinarisk reise gjennom Latin-Amerikas mangfoldige smaker

min 2 personer, 1195,-per pers
drikkepakke inkl. 5 gl, 799,- per person.

NIKKEI ACEVICHADA

serveres i appelsin-søtpotet tekstur sammen med ikura kaviar,
toppet med ponzu veil med blåalger og appelsin-aji amarillo-pulver

Allergener: fisk, egg, hvitløk, løk, sitrus, selleri

* * *

MEKSIKANSK NICUATOLE

med svart sesam, guanabana, kamskjell i salsa matcha og guajillo olje

Allergener: sesam, sitrus, nøtter, hvitløk,

* * *

LYSING I PLOMMESAUS MED BLOMKÅL OG VANILJE PUREÉ

inspirert av sentral-meksikansk tradisjon,
serveres med cazuelitas fylt med kaktus-salsa

Allergener: fisk, laktose, sitrus, hvitløk, løk

* * *

PERUANSK AJI DE GALLINA

kylling i kremet aji amarillo saus
serveres med Calamata-oliven, toppet med sprø shisoblad

Allergener: laktose, hvitløk, løk, sitrus, nøtter

* * *

GUATEMALANSK CALDO DE HONGOS MED HJORT OG MORKLER

soppuppe med morkel – en eksklusiv og sjelden sopp – fylt med hjort og epazote.

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

* * *

COLOMBIANSK SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA

grillet flankstek i colombiansk criolla-saus,
ovnsbakt potet al horno og salad med appelsin-panella dressing

Allergener: hvitløk, løk, sitrus

* * *

BRASILIANSK AÇAÍ-SORBET

med banana-hvit sjokolademousse, karamelliserte brasilianske
nøtter og açaí-ananas-skum

Allergener: sitrus, nøtter

BLI KJENT MED SMAKER

En smakfull introduksjon til det latinamerikanske kjøkkenet

min 2 personer, 699,- per person
drikkepakke inkl. 3 gl, 449,- per person

MEKSIKANSK POZOLE VERDE

med sopp i matcha salsa

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

* * *

LYSING MED PLOMMESAUS MED BLOMKÅL OG VANILJE PUREÉ

inspirert av sentral-meksikansk tradisjon,
serveres med cazuelitas fylt med kaktus-salsa

Allergener: fisk, laktose, sitrus, hvitløk, løk

* * *

PERUANSK AJI DE GALLINA

med kylling i kremet aji amarillo saus
serveres med Calamata-oliven, toppet med sprø shisoblad

Allergener: laktose, hvitløk, løk, sitrus, nøtter

* * *

COLOMBIANSK SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA

grillet flankstek i colombiansk criolla-saus,
ovnsbakt potet al horno og salad med appelsin-panella dressing

Allergener: hvitløk, løk, sitrus

A' LA CARTE MENY

TOSTADA 279,-

med ørret og salsa matcha

Allergener: hvitløk, løk, sesam, nøtter, egg

TINGA DE POLLO TACO (2 STK.) 299,-

taco med kylling serveres med kaktus salsa, queso fresco og tomat-pasilla saus

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose, seleri

COLOMBIANSK SOBREBARRIGA 479,-

grillet flankstek i colombiansk criolla-saus med persillepuré, ovnsbakt potet al horno og salad med appelsin-panella dressing

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

CHILAQUILES VERDE (TORTILLACHIPS) 239,-

med kylling, sopp i epazote urter, salsa verde, cherry tomat og queso fresco

Allergener: hvitløk, løk, sesam, nøtter, egg

KOKEBANAN-CHIPS 139,-

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose, egg

BARNEMENY

BARNETACO, 1STK 119,-

hvitløk, løk, sitrus, egg

DESSERT

BRASILIANSK AÇAÍ-SORBET 159,-

med banana-hvit sjokolademousse, karamelliserte brasilianske nøtter og açaí-ananas-skum

laktose, gluten, sitrus

OM KONSEPTET

Velkommen til Que Pasa, et sted hvor lidenskap for mat, kultur og gode opplevelser møtes. Inspirert av Latin-Amerikas mangfoldige matkultur serverer vi retter fra Peru, Colombia, Venezuela, Argentina og Mexico – hver av dem en hyllest til tradisjoner, autentiske smaker og unike råvarer.

Vår smaksmeny tar deg med på en kulinarisk reise gjennom Andesfjellenes mystikk, Amazonas' frodige regnskoger og de pulserende storbyene i Sør- og Mellom-Amerika.

Vi inviterer deg til å lukke øynene, senke skuldrene og lytte til musikken. Del måltidet med venner og bli med oss på en reise gjennom de mangfoldige smakene fra Latin-Amerika – en sanseopplevelse i hver eneste rett.

Vi legger stor vekt på kvalitet, bærekraftige råvarer og mat laget med kjærlighet. Hos oss handler det om mer enn bare mat – det handler om stemning, gjestfrihet og historier.

Vårt motto er: Mi casa es tu casa – vårt hjem er ditt hjem. Velkommen til din oase hos Que Pasa!