

# Menu



## DÉJÀ VU

DELIKATESSER

**\*MATMERKING:**

Gl = Gluten  
M = Melk

E = Egg  
F = Fisk

Sk = Skalldyr  
B = Bløtdyr

S = Sennep  
So = Soya

Se = Sesam  
Sl = Selleri

L = Lupin  
Su = Sulfitt

P = Peanøtt  
N = Nøtter

## SMØRBRØD

Chili Marinerte Reker \*hvete GI|E|Sk|S|So 225,-  
Med guacamole, mangosalsa, sitron og salat.

Déjà Vu Club Spesial \*hvete/rug GI|M|E|S 225,-  
Med kylling, bacon, barbequesaus og speilegg, stuede sennepspoteter og salat.

Alle smørbrød kan også leveres glutenfrie

## SALATER

Thaibiff \*hvete GI|Se|So 225,-  
Med mangosalsa, grønn chili, sesam, høvlede grønnsaker, sprøstekte nudler, Yuzu soyadressing.

Kylling Livèche \*Se|So|Sk 225,-  
Med småtomater, avocado,oliven,reddiker, chili og yozu.

Laks Sashimi \*So|F|Se 225,-  
Med vårløk, mango, koriander, Wasabinøtter, sesamfrø, Yuzu miso og salsa av grønn chili.

Tunfisk Sashimi \*So|F|Se 235,-  
Småtomater, melon, shiso, sesamfrø og spicy sesam dressing.

Stekte Kongereker \*hvete/rug GI|Sk|So|Se|N 225,-  
Rødløk, koriander, oliven, couscous og wasabinøtter, mangosalsa og grønn chili.

Tempura av Kongereker \*hvete GI|Se|So|Sk|F|E 225,-  
Med avokado, mango, småtomater, syltet rødløk, koriander og Yuzu dressing.

Snøkrabbesalat \*Sk|E|Si|S|GI|BI 229,-  
Med avokado, granateple, jalapeno og sesam.

Déjà Vu Vegetar \*hvete Se|M|N|So|SI|GI 199,-  
Med dagens råvarer, avokado, oliven, velmodnet ost og salsa verde.

Alle salater kan også leveres glutenfrie

## VARME RETTER

Fiskesuppe \*M|F|Sk|B 229,-  
Med dagens fangst, reker og grønnsaker.

Bacalao \*F 239,-  
Klippfisk fra Ålesund, tomater, chilli, paprika, løk, hvitløk, oliven og poteter.

Tempura Kakiage \*hvete GI|E|F|Sk|S|So|Se|SI|Su 235,-  
Sprø Tempura grønnsaker med dagens fangst og reker toppet med japansk bbq saus og qp aioli.

Moules Frites \*B|M|GI|E 249,-  
Blåskjell fra Hitra med løk, selleri, hvitvin, fløte, urter, pommes og aioli.

Curry av Jærkylling \*hvete GI|E|F|Sk|B|So 249,-  
Med kokos, lime, ingefær og koriander.

Kylling Satay \*hvete GI|M|E|S|P|N|Se|So 249,-  
Med mangosalsa, varm nudelsalat, sesam, chilli og koriander.

Sirdals Lam \*M|So 259,-  
Med hvitløks miso og høstens grønnsaker.

Déjà Vu Burger \*hvete GI|So|E|M|B|Sk 249,-  
Burger av Angusstut fra Jæren, cheddar, barbequesaus, tomat og chorrns, pommes frites og sprø løkringer.

Déjà Vu Tapasplate \*hvete/rug/bygg/spelt 269,-  
Et utvalg av kalde og varme GI|M|E|F|Sk|B|S|So|Se|SI|L|Su|P|N retter Dejavus spesialitet.

Sharing tapas fra 350,- og oppgradert 450,-  
(pris pr. person, minimum 2 personer)

Alle tapasmenyer kan serveres glutenfrie og som vegetar.

## SIDERETTER:

Løkringer \*GI 59,-

Pommes frites \*GI 69,-

Sennepsstuede poteter \*S|M 49,-

Nudelsalat med grønnsaker og egg \*GI|E|F 69,-

Dumplings i spicy amazu dressing 95,-  
(3stk) \*hvete GI|So|E|Se|Su

Kongekrabbe nori tacos (2stk) \*hvete GI|Sk|E|Su 120,-

## BARNEMENY

Kylling Satay med nudler \*GI|M|E|S|P|N|Se|So 129,-

Focaccia med ost og skinke \*M|E 99,-

Alle barn under 12 år kan få alle retter i halv porsjon

## DESSERT

Crème Brûlée \*E|M 99,-

Sjokolade fondant \*GI|M|E 110,-  
Med sorbet og salt sjokoladesaus.

## SØTE AVSLUTNINGER

Sitronterte \*hvete GI|M|N 79,-

Snickerskake \*hvete GI|M|P|N 69,-

Sjokoladebrownies \*hvete GI M N 39,-

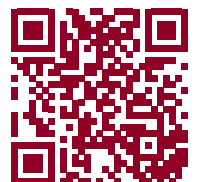
Gulrotkake \*hvete GI|M|N 55,-

## BARMENY

Ostefat 199,-

Se vår krittavle eller QR kode for dagens spesialiteter!

Nå kan du bestille og betale kontaktfritt. Skann QR kode for bestilling.



VI SERVERER TIL BORDET

