

Klassisk tapasmeny

(minimum 8 personer)

Varme retter

- Spanske kjøttboller i tomatsaus (m)
- Kylling Katsu (gl)
- Kongereker med shisosmør (sk,m)

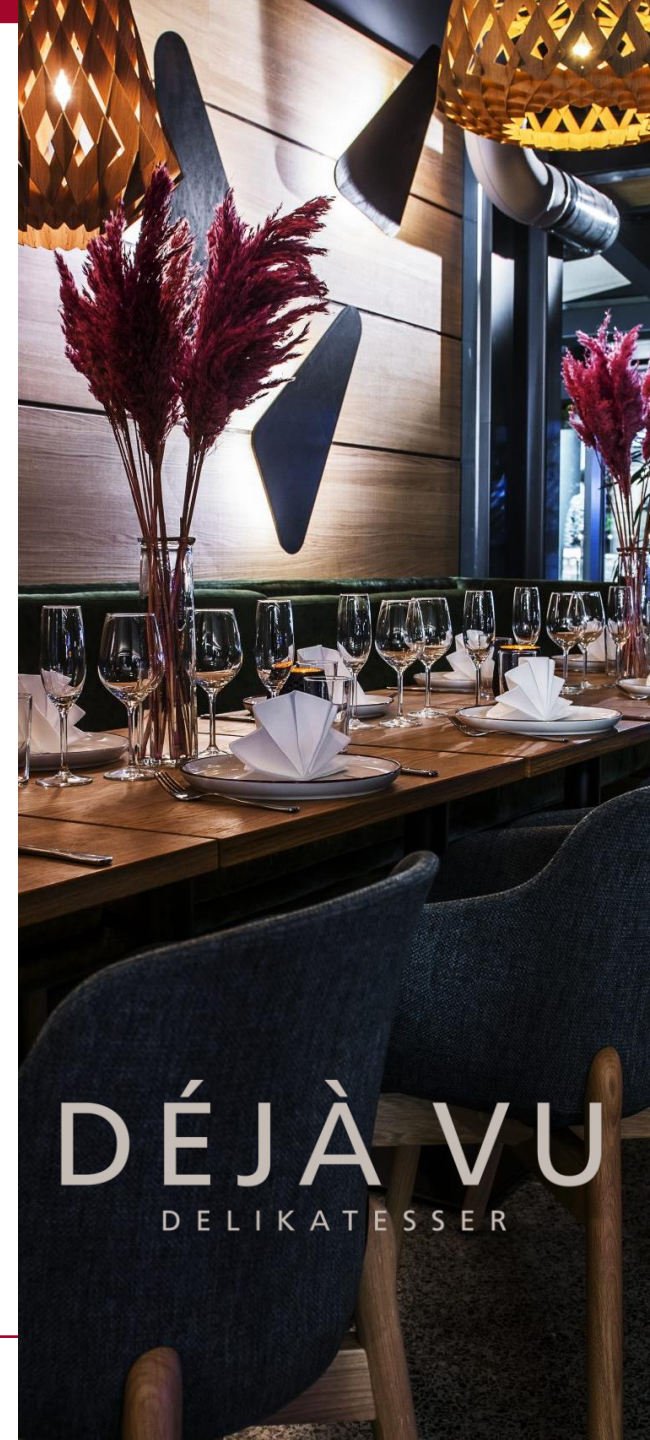
Kalde retter

- Manchego(m), fenikkel salami og felino salami
- Provencalsk potetsalat med vårløk og dijon (s)
- Tomat og mozzarella salat med urter (m)
- Couscoussalat med aprikoser, nøtter og curry (gl,n,p)
- Feta og oliven salat (m)
- Husets olivenblanding
- Hummus (se)
- Chili mayo (e)
- Tzaziki saus (m)
- Soy sesame (so,se)
- Søte aprikoser(su)
- Focaccia (gl)
- Déja vu aioli (e)
- Tomatpesto (m)
- Tapenade (f)

Pris per pers 425,-

Legg til kylling satay spyd: 33kr per stk

[Trykk her for
bestilling](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Storartet tapasmeny

(minimum 8 personer)

[Trykk her for bestilling](#)

Varme retter

- Spanske kjøttboller i tomatsaus (m)
- Kylling katsu (gl)
- Kongereker med shisosmør (sk,m)
- Stekte chorizopølser fra san sebastien
- Lam teriyaki (so)
- Dadler svøpt i bacon



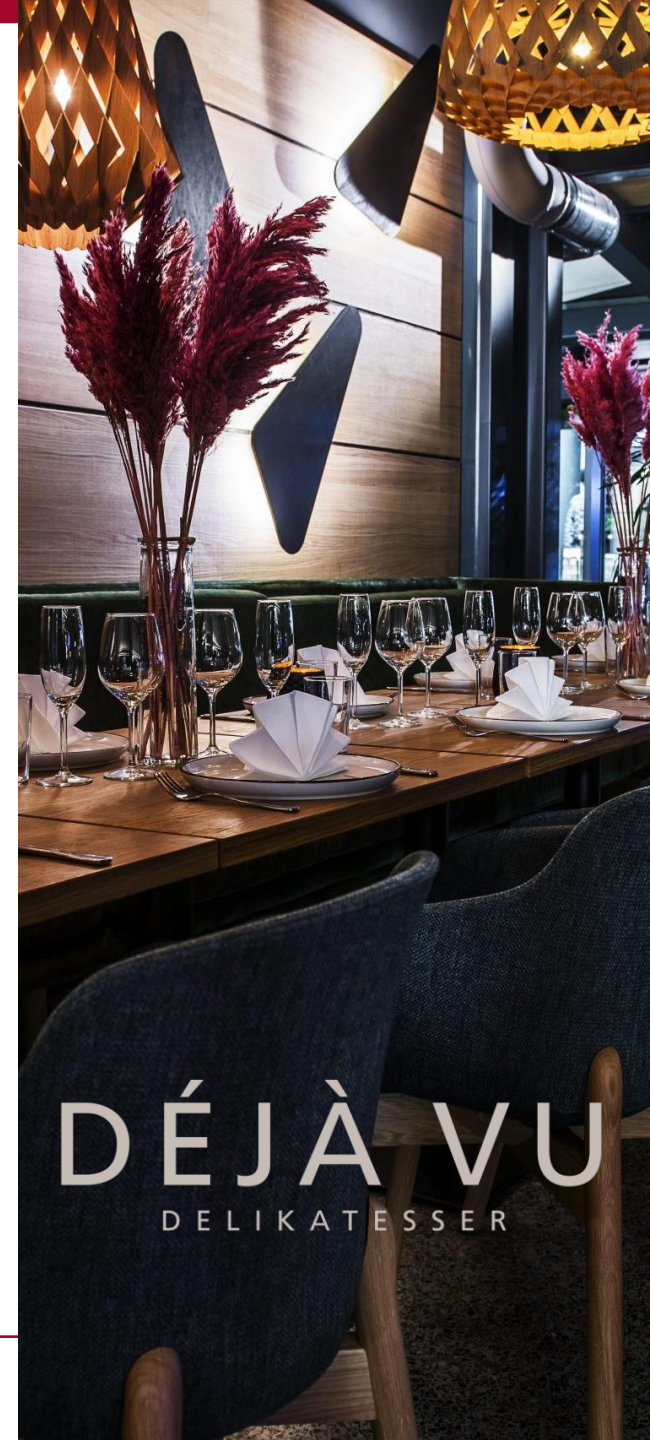
Kalde retter

- Manchego(m), fenikkel salami og felino salami
- Provencalsk potetsalat med vårløk og dijon (s)
- Tomat og mozzarella salat med urter (m)
- Nudelsalat med grønnsaker og egg (e,gl,se)
- Couscoussalat med aprikoser, nøtter og curry (gl,n,p)
- Feta og oliven salat (m)
- Stekte mandler fra valencia (n)
- Babypaprika fylt med fetaost (m)
- Soy-sesam dip (so,se)
- Husets olivenblanding
- Stekte padron paprika med yuzu miso (so,se)
- Hummus (se)
- Søte aprikoser (su)
- Focaccia (gl)
- Déja vu aioli (e)
- Tomatpesto (m)
- Tapenade (f)
- Chili mayo (e)
- Tzatziki (m)
- Shiso tomat salsa



Pris per pers 550,-

Legg til kylling satay spyd: 33kr per stk



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Deja Vu's luksus gresk-inspirerte tapas

Minimum 10 personer / minimum 5 dagers forhandsbestilling

[Trykk her for bestilling](#)

- Tzatziki
- Xtipi dip
- Oliven tapenade
- Blekksprut med karamellisert løk og fava
- Kolokithokeftedes (friterte zucchiniballer med mye godt)
- Melitzanes (aubergine med ragu)
- Koriander limesaus
- Dolmadaki med ris og scampi
- Scampi Saganaki
- Grillede lammekoteletter
- Souvlaki biff og kylling
- Halumi Saganaki
- Havabbor

Pris per pers 749,-



Eksklusiv tapasmeny

(minimum 8 personer)

Varm

- Tigerreker med shisosmør (sk,m)
- Kylling katsu (gl)
- Confitert and med pekin saus (soya)
- Bakt torsk med urtesmør (fish, lactose)
- Dadler svøpt bacon
- Jalapeno miso ribbe (soya)
- Chorizo
- Lam fra ombo i hvitløksmiso (soya)

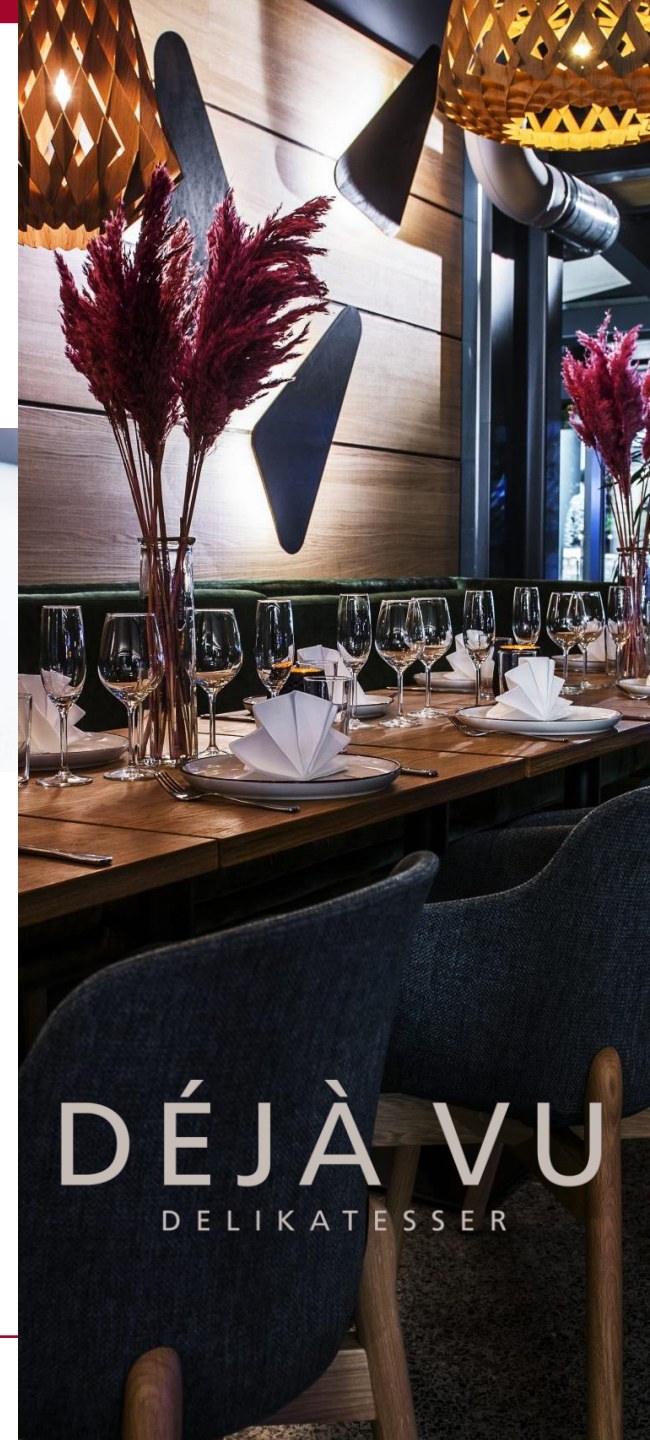
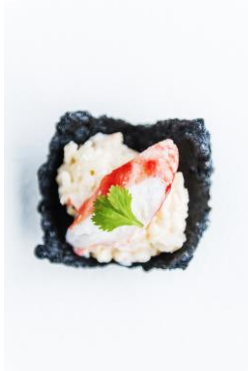
Kald

- Kamskjell i shisosalsa (sk)
- Laks tataki med jalapeno og yuzu miso (f,so)
- Tomat mozzarella salat (m)
- Fetasalat (m)
- Deja vu's potetsalat (s)
- Stekt nuddelsalat (gl,e,se)
- Krabbe nori tacos (gl,sk,e)
- Salte stekte mandler
- Oster fra Mons med aprikoser (m)
- Spekemat fra Italia
- Babypaprika med ost (m)
- Trøffelchips
- Aioli (e), Tapenade (f), Chilimajones (e)
- Soyadipp (so,se), Tzatziki saus (m),
- Foccacia (gl)

Pris per pers 925,-

Legg til kylling satay spyd: 33kr per stk

[Trykk her for
bestilling](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

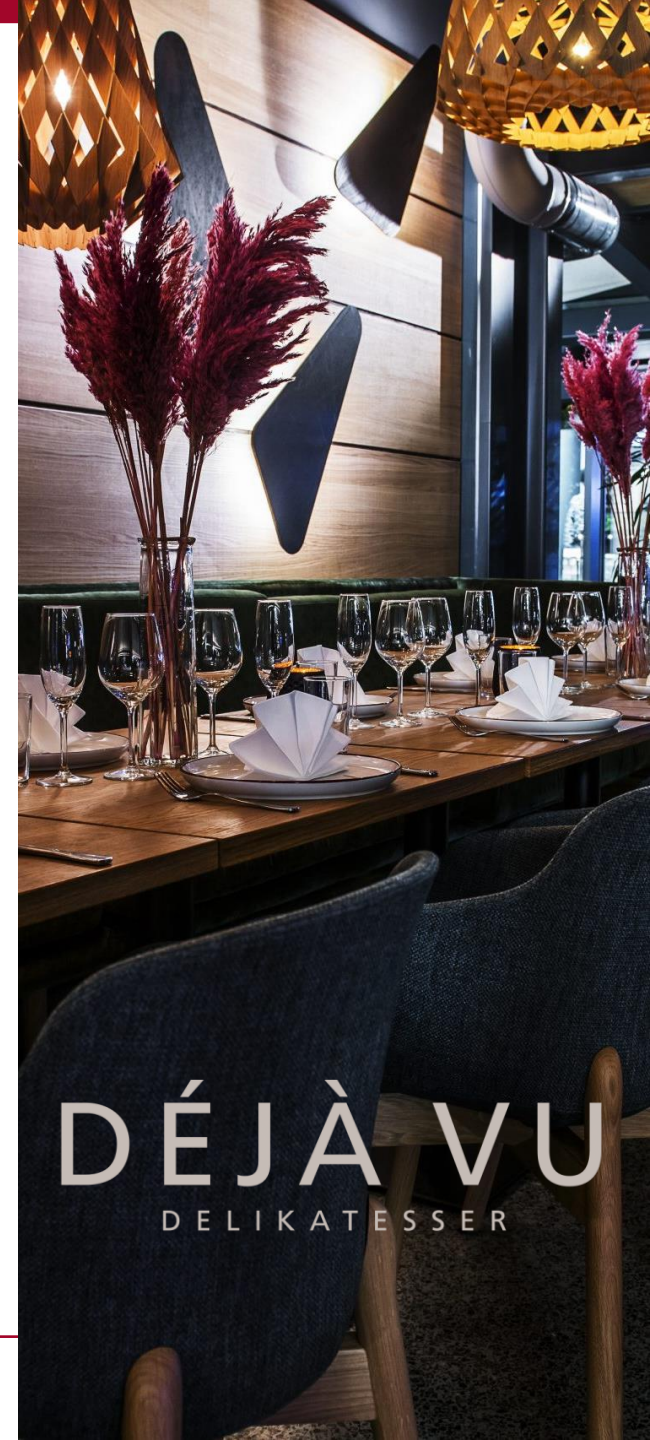
KITA MENY

Minimum 10 personer

- Østers fra Bømlo med shiso salsa (sk)
- Krabbe nori tacos (gl,e,sk)
- Laks tataki med yuzu miso (f,so)
- Kveite fra Hjelmeland med jalapeno og yuzu soy (f,so)
- Kita's peking duck med tynne pannekaker, agurk, vårløk og pekingsaus (g,so)
- Lammecarre, sesongens grønnsaker, anticucho saus
- Tigerreker med shisosmør (m,sk)
- Ceviche med ponzu og ertesalad (fi,sk,so)
- Kamskjell med shiso salsa (sk,so)



[Trykk her for bestilling](#)



Pris per pers 1100,-

(5 dagers forhåndsbestilling)

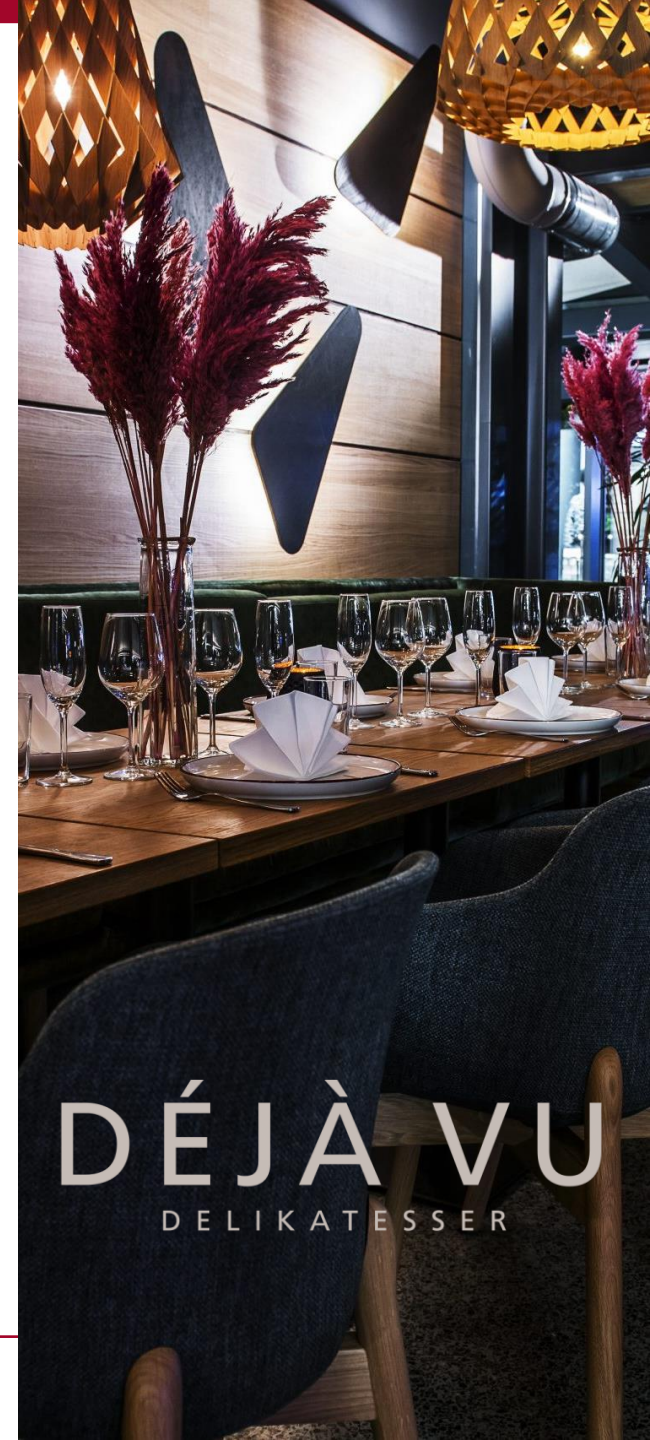
Sjømat tapasmeny

(minimum 8 personer)

- Kongereker med urtesmør (sk,m)
- Torsk med shisosmør (f,m)
- Tempura scampi med chili mayo (e,sk,gl)
- Calamari med tartar sauce og ponzu (g,m,b,so)
- Kamskjell med yuzu miso (sk,so)
- Auberginer i miso (so,se)
- Ceviche med urtesalad (f,sk,so)
- Laks tataki med yuzu miso (f,so)
- Krabbesalat med pomelo (gl,sk,e)
- Fetasalat (m)
- Provencalsk potetsalat med vårløk og dijon (s)
- Oliven
- Stekte padron paprika med yuzu miso (so,se)
- Tomat og mozzarellasalat (m)
- Aioli (e)
- Tomat salsa
- Mango salsa
- Soy sesame (so,se)
- Focaccia (gl)

Pris per pers 750,-

[Trykk her for
bestilling](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Søtsaker

Desserter

- Nougat parfait, kirsebær Nougatine og saltet karamel
- Creme brulee Med bær og bringebær sorbet
- Sitron terte Med bær og bringebær sorbet
- Ostefat Med fiken

139,-(n,gl,m,e)

139,-(n,m,e)

139,-(gl,n,m,e)

149,-(gl,n,m)

Fruktfat

- Utvalg av friske frukter og bær

99,- kr per person

Søtt til kaffen

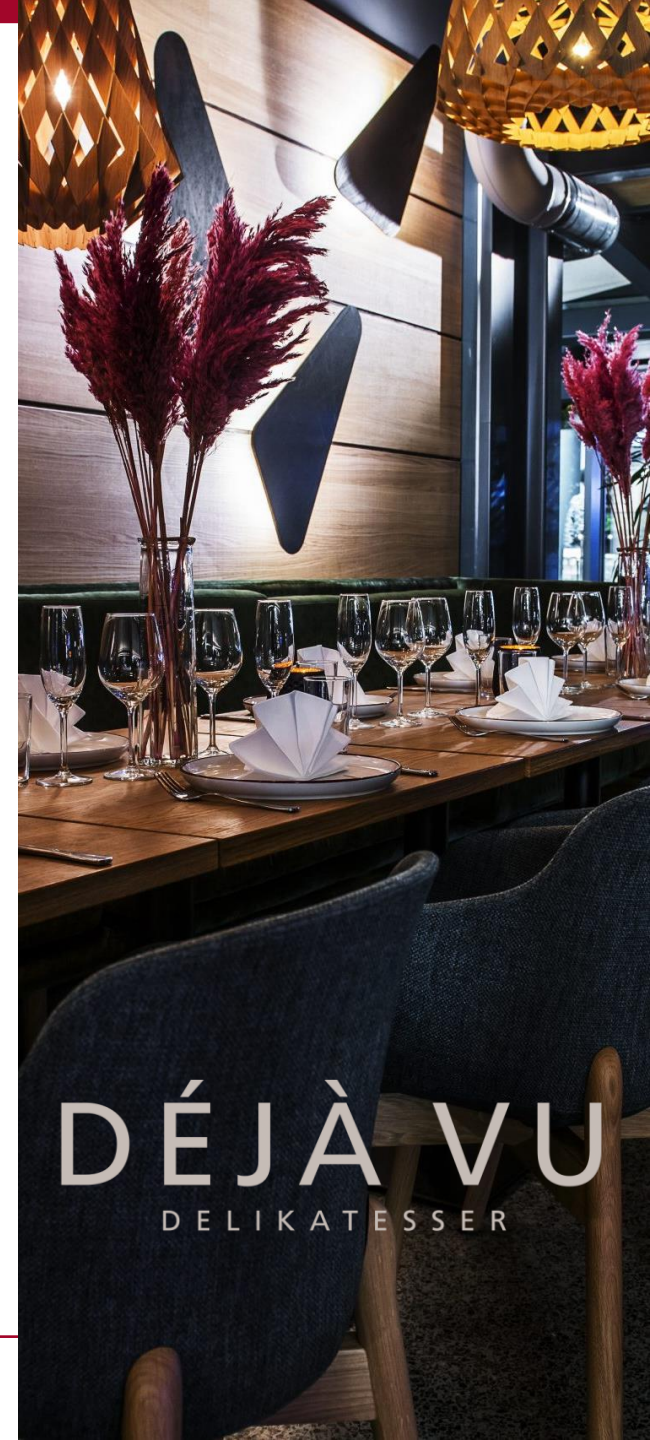
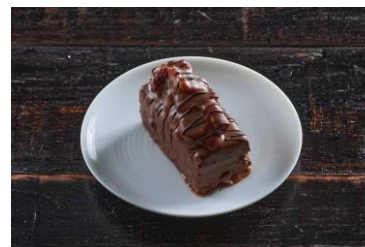
- Snickerskake
- Sjokoladebrownies
- Gulerotkake

89,- kr (p,n,gl,m,e)

69,- kr(n,gl,m,e)

99,-kr (n,e,gl)

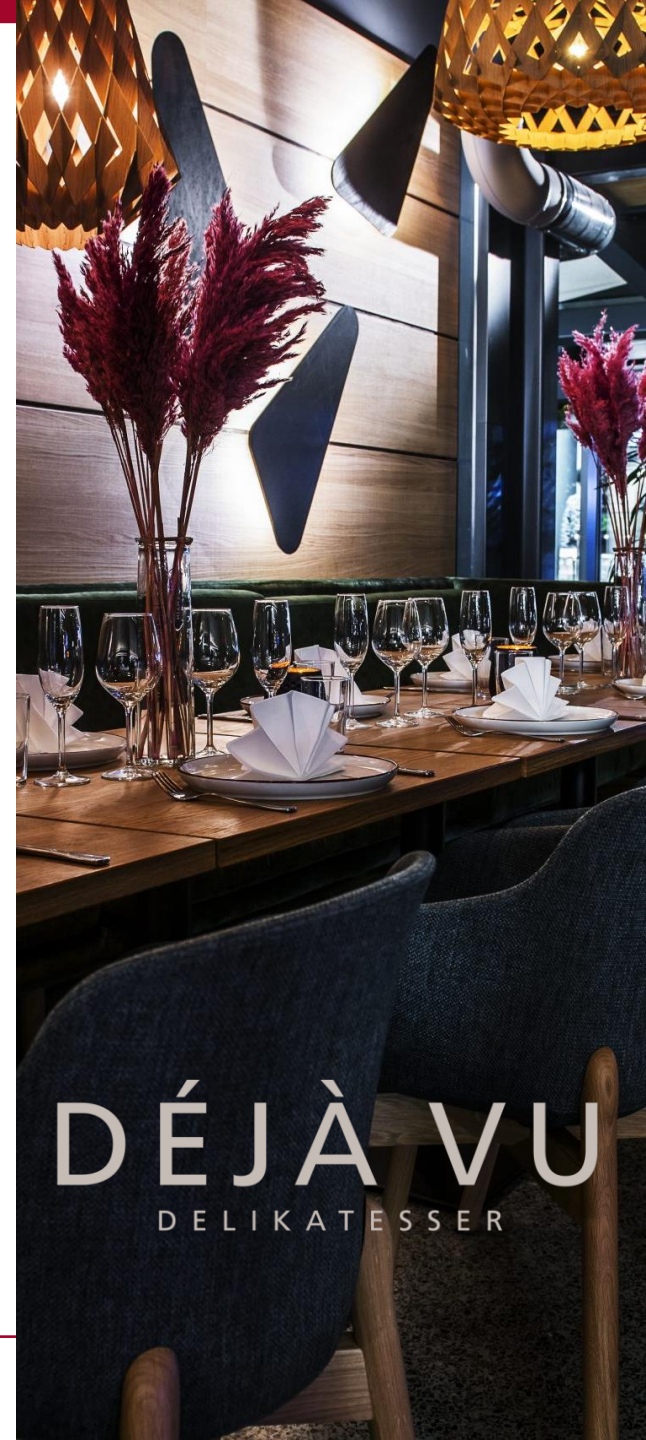
*Trykk her for
bestilling*



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

*Allergener:

- GI = 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



DÉJÀ VU
DELIKATESSER