

Meny



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

SMØRBRØD

Chili marinerte reker *Sk|G|hvete|So|S|Se 279,-
Vårt reke smørbrød med mango salsa og avocado.

Déjà Vu Club Spesial *S|G|hvete|E 259,-
Med kylling, bacon, barbequesaus og speilegg, stuede sennepspoteter og salat.

SALATER

Våre salater er laget med vår egen grønne salatblanding og yuzu dressing. Alle salatene kommer med cherrytomater, avocado krem, mango salsa og granateple.

Tempura scampi salat *G|hvete|Se|Sk|E 259,-
Tempura stekt kongereker og vendt med chili aioli.

Crispy Peking Duck *G|hvete|So|Sk|Se 269,-
Sprøstekt andeconfit i peking dressing.

Thai biff salat *G|So|Se 269,-
Tynne skiver av okse sprøstekt og vendt i vår thaibiff dressing.

Kylling Katsu salat *G|Se|So|F|E 259,-
Kylling filet panert og fritert, serveres med en hot koreansk sesam dressing.

Stekte kongereker 259,-
*So|N(cashew, valnøtt, mandel, paranøtt)|G|hvete|Se|Sk|E
Kongereker glasert med søt chili saus og vendt med koriander.

Deja Vu vegetar spesial *So|E|G|M 259,-
Med panert chevre og miso aubergin.

Déjà Vu's Cæsar salat 259,-
Med mør kylling og sprøstekt bacon. *G|hvete|Se|Sk|E|F

Lun quiche med chorizo & bacon 259,-
Fetaostsalat, tzatziki, ruccola, pesto.. *M|G|hvete|E



SJØMAT HOVEDRETTER

Kremet fiskesuppe *F|M|Sk|B **259,-**
Fisk, reker, blåskjell og sesongens grønnsaker.

Bacalao med klippfisk fra Ålesund *F **259,-**
Laget på hemmelig oppskrift siden 1999, tomater, olivenolje, hvitløk, chili og poteter.

Moules frites *B|M|G|E|S **269,-**
Kremede blåskjell server med pommes frites og aioli.

Fish & Chips Deja Vu *G|hvete|E|M|So **279,-**
Sprøstekt hyse filet med erterpure og pommes frites. Servert med 3 sauser.



FRA GRILLEN

Kylling Satay med stekte nudler *G|hvete|E|P|S|N|So **279,-**
Grillet kylling bryst med nuddelsalat, mangosalsa, sesam chili og koriander.

Déjà Vu burger *G|hvete|So|E|M **279,-**
Vår kjente burger laget på 200gr 100% kvernet okse høryrugg.
Legg til bacon + 30,-

Katsu burger *G|hvete|E|M **259,-**
Fritert kylling, BBQ saus, kimchee ketchup, pommes frites.

Dagens Kjøtt **se vår tavle**



TAPAS

Déjà Vu tapasplate *G|Se|B|E|L|S|So|P|Su|Sk|M|N|S|F **379,-**
Flott utvalg av våre tapas, både varme og kalde retter samlet på en tallerken.

SIDERETTER & SMÅ RETTER

Løkringer med 3 sauser *G|So|E **89,-**

Pommes frites med aioli *G| **79,-**

Stekte nudler med stekt egg *G|hvete|E|Si **135,-**

BARNEMENY

Panert kyllingbryst *G|hvete|E|F **159,-**
Med pommes frites og ketchup.

Kjøttboller i tomatsaus *E|M **159,-**
Med pommes frites og aioli.

Pinsa pizza *G|hvete|M **189,-**
Margarita eller Skinke.

*Allergener:

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

DESSERT

Sjokolade fondant med vanilje gelato *E|M **149,-**

Pannacotta med bringebær colis *So **109,-**

SØTE AVSLUTNINGER

Sjokoladebrownies *G|E|N (valnøtt) **79,-**

Gulrotkake *G|hvete|M|E **79,-**

Velkommen til oss

Déjà Vu Delikatesser har siden 2002 servert mat av høy kvalitet med råvarer som er nøye valgt ut. Vi bruker mye tid på å sikre kvaliteten på råvarene og bruker kun det beste markedet kan fremskaffe. Vi preferer naturlige smaker – bærekraft og særpreg.

Vårt fokus er å gi en smaksopplevelse som er helt unik ved at den er inspirert av kjøkken og tradisjoner fra flere land og kulturer i verden, laget med unike kombinasjoner av smaker på ekte Déjà Vu-vis.

På menyen er blant annet tapas inspirert av det spanske kjøkken, og retter fra Déjà Vu KITA som er inspirert av smaker og tilberedningsstiler fra Japan – begge med Déjà Vus særpreg. All mat på Déjà Vu er laget av utdannede kokker som tilbereder maten etter strenge retningslinjer for å optimalisere smaksopplevelsen.

Vår meny inneholder retter for enhver smak og for ethvert selskap. Man kan dele Déjà Vu-opplevelsen sammen med familie, venner eller kolleger, og våre kokker og servitører vil levere en kulinarisk opplevelse i særklasse.

For take-away og cateringmenyer
se våre nettsider: **dejavu.no**

51 89 63 63 | post@dejavu.no

  / dejavu.no