

Meny



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

SMØRBRØD

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

Déjà Vu Club Spesial *S|G|hvete|E **259,-**
Kylling, bacon, barbecuesaus, speilegg, stuede sennepoteter, salat

SALATER

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

Ukas Salat **se vår tavle**

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

Peking Duck salat *G|hvete|So|Se **269,-**
Andeconfit, pekingdressing, sprø wonton.

Thaibiff salat *G|So|Se **259,-**
Sprøstekt okse, thaibiffdressing.

Kylling katsu salat *G|Se|So|F|E **259,-**
Fritert kylling, hot koreansk sesamdressing.

Tigerreker i shishosmør *S|G|hvete|Se|Sk|E **279,-**
Glasert tigerreker, søt chili saus, koriander.

Déjà Vu's vegetar salat med panert chevre *So|E|G|M **259,-**
Sprø varm chevre, honning.

Vegansk salat *So|G|Se **259,-**
Miso stekt aubergine, stekte padrons, hummus, krutonger, pinjekjerner, kapers.

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



HOVEDRETTER

Dagens fangst

se vår tavle

Kremet fiskesuppe *L|F|SI|Su|M|Sk|B 259,-

Fisk, reker, blåskjell, sesongens grønnsaker.

Bacalao med klippfisk fra Ålesund *L|F|SI|Su 325,-

Laget på hemmelig oppskrift siden 1999.

Tomater, olivenolje, hvitløk, chili, poteter.

Fish & Chips Deja Vu *Gl|hvete|E|M|So|L|F|SI|Su 279,-

Sprøstekt hysefilet, erterpure, pommes frites.

Servert med 3 sauser.

Moules frites *B|M|Gl|E|SI|Su 269,-

Kremede blåskjell, pommes frites, aioli.

Dagens Kjøtt

se vår tavle

Kylling Satay med stekte nudler *Gl|hvete|E|P|S|N|So 279,-

Nudelsalat, mangosalsa, chili.

Déjà Vu burger *Gl|hvete|E|M 279,-

Vår kjente burger laget på 200 gr 100% kvernet okse høyrygg.

Legg til bacon + 30,-

Déjà Vu Tapas platte *Gl|Se|B|E|L|SI|So|P|Su|Sk|M|N|S|F 379,-

Flott utvalg av våre tapas, både varme og kalde retter samlet på en tallerken.

BARNEMENY

Panert kyllingbryst *Gl|hvete|E|F 159,-

Pommes frites, ketchup.

Spanske kjøttboller *E|M 159,-

Pommes frites, aioli.

Pinsa pizza *Gl|hvete|M 189,-

Margarita eller Skinke.

DESSERT

Creme brulee *M|E 129,-

Bær, bringebær sorbet.

Sjokolade fondant *N(hassel)|M|E 129,-

Bær, vanilje gelato.

Vanilje pannacotta bringebær coulis *So 109,-

*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

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.