



ITALIENSK SOMMER
2024



DÉJÀ VU

DELIKATESSEN

Velkommen til Italiensk sommer på Deja Vu.
Nyt den rike smaken av Italia med ferske
ingredienser og tradisjonelle oppskrifter.
Våre dyktige kokker og service team står
klare til å gi deg en uforglemmelig
matopplevelse. **Buon appetito!**





DÈJÀ VU KLASSIKERE

SMØRBRØD

Reke smørbrød *Sk|Gl|hvete|So|S|Se 279,-

Vårt reke smørbrød med mango salsa, avocado.

Déjà Vu Club Spesial *S|Gl|hvete|E 259,-

Kylling, bacon, barbecuesaus, speilegg, stuede sennepoteter, salat

SALATER

Tempura scampi salat *Gl|hvete|Se|Sk|E 259,-

Tempura stekt kongereker, chili aioli.

Peking Duck salat *Gl|hvete|So|Se 269,-

Andeconfit, pekingdressing, sprø wonton.

Déjà Vu's vegetar salat med panert chevre *So|E|Gl|M 259,-

Sprø varm chevre, honning, (kan lages glutenfri)

HOVEDRETTER

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|SI|Su 269,-

Kremede blåskjell, pommes frites, aioli.

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,-

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

Fisk, reker, blåskjell, sesongens grønnsaker.

TAPAS

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.

Sharing Tapas (fra kl 15:00) *Gl|Se|B|E|L|SI|So|P|Su|Sk|M|N|S|F

Et flott utvalg av våre tapaser som deles på bordet.

Kommer med både kalde og varme retter.

2 serveringer

499,- per pers

3 serveringer

599,- per pers

DESSERT

Creme brulee *M|E 129,-

Bær, bringebær sorbet.

Vanilje pannacotta *So 129,-

bringebær coulis

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

Bær, vanilje gelato.

Dagens dessert

Se vår tavle

*Allergener:

Gl = Gluten M = Melk E = Egg F = Fisk Sk = Skalldyr B = Bløtdyr S = Sennep So = Soya
Se = Sesam SI = Selleri L = Lupin Su = Sulfitt P = Peanøtt N = Nøtter



ITALIENSK SOMMER MENY



SMÅ RETTER

Italiensk antipasta platte *G M Su	325,-
Italienske salamier, skinke og oster fra forskjellige regioner	
Arancini *G E M	149,-
Sprøstekt ris fylt med valg av pikant 'Nduja eller skogssopp	

SALATER

Caprese Deja Vu *Su M	249,-
Finnøy tomater og lokal mozzarella fra Osteverkstedet	
Grillet brokkolini salat *M Su	259,-
Med parmaskinke og parmesan.	
Fritto misto salat *G B Sk F S	269,-
Tempura sjømat og Brisme grønt	

HOVEDRETTER

Lasagne *G E M	229,-
Déjà Vu's variant av denne klassiske retten. Serveres med salat.	
Risotto *Su Sk M	269,-
med kongereker, sitron og squash fra Brimse	
Triangoli med steinsopp *G E M	225,-
Pasta puter med steinsopp og trøffel smak Legg til kyllingbryst +70,-	
Dagens fangst	Se vår tavle
Dagens kjøtt	Se vår tavle
PINZA PIZZA *G Su M	225,-
Pinza er en pizza variant mellom focaccia og tradisjonell italiensk pizza. Bunnen er laget med like mengder ris mel og tipo 00 mel, og er luftig og lett.	
Vi har laget 3 varianter for sommeren: Hvit – rosmarin, hvitløk og skinke Rød – røkt tomat, 'Nduja og syltet paprika Stavanger – Vår ukentlige pizza med kun lokale ingredienser fra vår region.	

*Allergener:

Gl = Gluten M = Melk E = Egg F = Fisk Sk = Skalldyr B = Bløtdyr S = Sennep So = Soya
Se = Sesam SI = Selleri L = Lupin Su = Sulfitt P = Peanøtt N = Nøtter



VINUTVALG

FOR ET KOMPLETT ITALIENSK MÅLTID

MUSSERENDE



Ca Stele Prosecco Extra Dry*
Drue: Glera 100%.
Veneto, Italia.

650,-
130,-

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne*
Perle de Vigne Grand Réserve
Cremant, Frankrike

750,-
150,-

Champagne, Langlet Brut Grand Reserve*
Drue: Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%,
Pinot Meunier 20%.
Champagne, Frankrike.
Mineralsk champagne med god lengde,
fin syre og hint av røde bær.

1250,-

HVITVIN

Terre di Carminio Chardonnay*
Drue: Chardonnay 100%.
Toscana, Italia.
Frisk aroma av modne sitrøner, lime, epler, hvit
blomst og våt stein. Saftig og lett strukturent
munnfølelse med frisk syre og god
fruktkonsentrasjon. Balansert med god lengde.

650,-
130,-

Collemassari Melacce*
Drue: Vermentino 100%
Toscana, Italia.
Fruktig vin fra Toscana med god fylde og lett
parfymert preg.

595,-
120,-

Ioppa San Grato*
Drue: Erbaluce 60%, Timorasso 30%,
Traminer 10%.
Piemonte, Italia.
Lys strågul på farge. Smak av Epler
og tropisk frukt med et hint av sitrus
og mineraler. En fruktdrevet vin med
frisk avslutning.

625,-
125,-

Gumphof Weissburgunder Praesulis*
Drue: Weissburgunder 100%.
Alto Adige (Süd Tyrol), Italia.
Balansert vin med frisk syre og
utpreget frukt.

925,-
185,-

Köfererhof Kerner*
Drue: Kerner 100%.
Alto Adige (Süd Tyrol), Italia.
God og fyldig vin, fin syre og lett biitt, fine grønne
epletoner.

980,-
196,-

Monsanto Chardonnay*
Drue: Chardonnay 100%.
Toscana, Italia.
God fedme, modne epler og godt
integret eikepreg.

1050,-
210,-

ROSÉVIN

Ioppa Colline Novaresi Nebbiolo Rusin*
Drue: Nebbiolo 100%.
Piemonte, Italia.
Fruktig og sval aroma preget av lyserøde
bær, sitrus, blomst og urter

595,-
120,-

RØDVIN

Terre di Carminio Sangiovese*
Drue: Sangiovese 100%.
Toscana, Italia.

595,-
120,-

Frisk aroma av modne moreller, kirsebær,
plommer, lær og fiol. Saftig og lett strukturent
munnfølelse med søte, modne tanniner og fin
friskhet.

Ioppa Coda Rossa*
Drue: Vespolina 100%.
Piemonte, Italia.
Fruktig og saftig vin med preg av syrlige
røde bær, innslag av urter. Fast
ettersmak og fin lengde.

625,-
125,-

Dosio Barbera d'Alba*
Drue: Barbera 100%.
Piemonte, Italia.
Godt balansert og fruktig Barbera
med et floralt hint.

725,-
145,-

Grattamacco Bolgheri Rosso*
Drue: Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%,
Cabernet Franc 25%, Sangiovese 10%,
Petit Verdot 5%.
Toscana, Italia.
Duft av Solbær og markjordbær, smak av
kirsebær, sjokolade og pepper. Saftige
tanniner.

1150,-
230,-

Rocche Costamagne Barolo*
Drue: Nebbiolo 100%.
Piemonte, Italia.
Ung, frisk og leskende Barolo av god årgang
fra topp vinmaker i La Morra.

1350,-
270,-

Gumphof Pinot Noir*
Drue: Pinot Noir 100%.
Alto Adige (Süd Tyrol), Italia.

1395,-
279,-

SØTVIN

Novaia Recioto della Valpolicella*
Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%.
Veneto, Italia.
Smak av kirsebærsyltetøy og banan, vanilje,
kanel, nellik og kardemomme.

995,-
145,-

Terre Stregate Passito di Falanghina*
Falanghina 100%.
Campania, Italia.
Søt og delikat vin med smak av tropisk
frukt og mandel.

1195,-
199,-

***Allergener:** Alle viner inneholder sulfitt

PS: Vinkart på siste side



DRIKKEMENY

LESKENDE FORFRISKELSER



ØL PÅ TAP/BEER ON TAP

Kronenburg 1664 Blanc

0,25L 105,- / 0,5L 139,-

Porreti

0,4L 134,-

Perler for Svin

0,25L 105,- / 0,4L 139,-

Månedens utvalgte fra Lervig

0,25L / 0,4L

ØL PÅ BOKS/BEER ON CAN

Sour Suzy 0,33L

119,-

Lucky Jack 0,33L

110,-

Lervig Pils 0,33L

105,-

Lucky Jack Grapefruit 0,33L

110,-

Somersby cider

129,-

Juicy Ipa 0,4L

139,-

Sør 0,33L (Glutenfri)

99,-

Ringnes lite 0,33 (Glutenfri)

105,-

ALKOHOLFRITT/NON ALCOHOLIC:

Erdinger 0,5L *GI

89,-

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33L *GI

79,-

Lervig No worries 0,33L *GI

69,-

Lervig No Worries Grapefruit 0,33L *GI

69,-

Lervig No Worries Mango 0,33L *GI

69,-

BRUS OG MINERALVANN/SODA

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Arctic water blå / gul

64,-

Safteriet: Hylleblomst / Blåbær / Eplemost / Bringebær / Rabarbra

75,-

Fruktsmekk rabarbra & hylleblomst

75,-

Fruktsmekk plomme og ingefær

75,-

KAFFE OG TE/COFFE AND TEA

Svart kaffe

37,-

Enkel / Dobbel

Espresso

36,- / 41,-

Økologisk Te fra Harney and sons

49,-

Americano

39,- / 41,-

Chai

49,-

Cappucino *M

52,- / 57,-

Peppermint Te

49,-

Cortado *M

49,- / 54,-

Sitron/Granateple/solbær/Earl grey

49,-

Machiato

49,- / 54,-

Varm Sjokolade

58,-

Caffe Mocca

58,- / 64,-

Varm Sjokolade med krem

64,-

Cafe Latte *M

52,- / 57,-

*Allergener:

GI = Gluten M = Melk E = Egg F = Fisk Sk = Skalldyr B = Bløtdyr S = Sennep So = Soya
Se = Sesam SI = Selleri L = Lupin Su = Sulfitt P = Peanøtt N = Nøtter

VINKART

OVERSIKT OVER VIN-DISTRIKTENE

Ioppa Colline Novaresi

Nebbiolo Rusin

Piemonte, Italia.

Ioppa Coda Rossa

Piemonte, Italia.

Dosio Barbera d'Alba

Piemonte, Italia.

Rocche Costamagne Barolo

Piemonte, Italia.

Ioppa San Grato

Piemonte, Italia.

Ca Stele Prosecco Extra Dry

Toscana, Italia.

Terre di Carminio Chardonnay

Toscana, Italia.

Collemassari Melacce

Toscana, Italia.

Monsanto Chardonnay

Toscana, Italia.

Terre di Carminio Sangiovese

Toscana, Italia.

Grattamacco Bolgheri Rosso

Toscana, Italia.

Gumphof Weissburgunder Praesulis

Alto Adidge (Süd Tyrol), Italia.

Köfererhof Kerner

Alto Adidge (Süd Tyrol), Italia.

Novaia Recioto della Valpolicella

Veneto, Italia.

Terre Stregate Passito di Falanghina

Campania, Italia.



Italiensk vin er kjent for sin mangfold og kvalitet, med en rik tradisjon som strekker seg tusenvis av år tilbake. Landets varierte klima og geografi skaper ideelle forhold for vinproduksjon, noe som resulterer i unike smaksopplevelser fra ulike regioner. Hos Deja Vu er målet på vår "italienske sommer" å gjestene en autentisk smak av Italia, hvor hver slurk forteller en historie om tradisjon, lidenskap og håndverk.

www.dejavu.no