



DÉJÀ VU

DELIKATESSE

LUNSJ Meny Oktober

SANDWICH

Ruben Sandwich 259 *Gl|hvete|So|S|Se|M
Ostesmørbrød med pastrami, comte og syltet kål. Serveres med frisk salat

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

Reke smørbrød 279 *Sk|Gl|hvete|So|S|Se
Vårt reke smørbrød på focaccia med mango salsa og avocado.

SALATER

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

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

Déjà Vu ´s vegetar salat 259 *So|E|Gl|M
Sprø varm chevre, honning. (kan lages glutenfri)

Thaibiff salat 259 *Gl|So|Se
Sprøstekt okse, thaibiff dressing, grønn mango.

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

Panne stekte tigerreker og paprika fylte med kremost 269 *S|Gl|hvete|Se|Sk|E
Gyldne tigerreker, og grillet paprika fylt med økologisk kremost fra Stavanger ysteri.
Balsamico og god oliven olje.

SIGNATURER

Kremet fiskesuppe 259 *L|F|Sl|Su|M|Sk|B

Fisk, reker, blåskjell, sesongens grønnsaker.

Moules frites 269 *B|M|Gl|E|Sl|Sl|Su

Kremede blåskjell, pommes frites, aioli.

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

Sprøstekt hysefilet, erterpure, pommes frites. Servert med 3 sauser.

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

Nudelsalat, mangosalsa, og frisk salat

Déjà Vu cheeseburger 279 *Gl|hvete|E|M

Vår kjente burger laget på 200 gr 100% kvernet okse høyrygg, tomat, cripsey salat og BBQ aioli. Pommes frites og løk ringer

Legg til bacon +30

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

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

DESSERT

Creme brulee *M|E 129

Bær, bringebær sorbet

Vanilje pannacotta *So 109

Melkefri pannacotta med bringebær coulis

Sjokolade fondant *N(hassel)|M|E 139

Bær, yoghurt honning gelato.

Dagens kake - Se vår tavle

Viner

MUSSERENDE

Cava

Gonzales Byass Vilarnau Brut nature * 650 / 130

Kompleks, delikat og smaksrik med frisk ettersmak. Parellada 30%, chardonnay 30%, macabeo 40%, Økologisk

Cremante

Delorme Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut * 750 / 150

Pinot Noir 77%, Gamay 20%, Aligoté 2%, Chardonnay 1%

HVITVIN

Dagens hvitvin – se vår tavle

Collemassari Melacce* 595 / 120

Vermentino 100%, Italia.

Terre di Carminio Chardonnay* 650 / 130

Drue: Chardonnay 100%. Toscana, Italia.

Pflüger Buntsandstein Riesling Trocken 2023* 650 / 130

Riesling 100%, Økologisk

ROSEVIN

Dom. de L'Horgelus La Vie en Rosé* 595 / 120

Drue: Tannat 35%, Cabernet Franc 30%, Merlot 35%, Côtes de Gascogne, Frankrike

RØDVIN

Dagens rødvin – se vår tavle

Terre di Carminio Sangiovese* 595 / 120

Drue: Sangiovese 100%. Toscana, Italia.

Stemmari Pinot Noir* 600 / 125

Drue: Pinot Noir 100%. Sicilia, Italia.

Ioppa Coda Rossa* 625 / 125

Drue: Vespolina 100%. Piemonte, Italia.

Dosio Barbera d'Alba* 715 / 145

Drue: Barbera 100%. Piemonte, Italia.

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