



LUNSJ

SMØRBRØD

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

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

Reke smørbrød *GI-hvete|So|S|Se|Sk 289,-
Vårt reke smørbrød på focaccia med mango salsa og avocado.



SALATER

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

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

Déjà Vu's vegetar salat *GI-hvete|So|E|M 259,-
Sprø varm chevre, honning. (kan lages glutenfri)

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

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

Panne stekte tigerreker og paprika fylte med kremost *GI-hvete|S|Se|Sk|So|E 279,-
Gyldne tigerreker, og grillet paprika fylt med økologisk kremost fra Stavanger ysteri. Balsamico og god oliven olje.

SIGNATURER

Kremet fiskesuppe *F|S|Su|M|Sk|B|GI-hvete 259,-
Fisk, reker, blåskjell, sesongens grønnsaker og krutonger.

Moules frites *B|M|GI|E|S|Su 269,-
Kremede blåskjell, pommes frites, aioli.

Fish & Chips Deja Vu *GI-hvete|E|M|So|Su 279,-
Sprøstekt hysefilet, erterpure, pommes frites. Servert med 3 sauser.

Kylling Satay med stekte nudler *GI-hvete|E|P|S|N|So 279,-
Nudelsalat, mangosalsa, og frisk salat

Lasagne *GI-hvete|E|M 269,-
Déjà Vu's variant av denne klassiske retten. Serveres med salat.

Déjà Vu cheeseburger *GI-hvete|E|M 279,-
Vår kjente burger laget på 200 gr 100% kvernet okse høyrygg, tomat, cripsy salat og BBQ aioli. Pommes frites og løk ringer
Legg til bacon +30

Déjà Vu Tapas platte *GI|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.



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, gelato.

Dagens kake Se vår tavle

DRIKKE

MUSSERENDE

CAVA
Gonzales Byass Vilarnau Brut nature *Su 650,-|130,-
Kompleks, delikat og smaksrik med frisk ettersmak. Parellada 30%, chardonnay 30%, macabeo 40% (øko)

CREMANTE
Delorme Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut *Su 750,-|150,-
Pinot Noir 77%, Gamay 20%, Aligoté 2%, Chardonnay 1%

HVITVIN

Dagens hvitvin *Su se vår tavle

Collemassari Melacce *Su 595,-|120,-
Vermentino 100% (øko) Toscana, Italia.

Terre di Carminio Chardonnay *Su 650,-|130,-
Chardonnay 100%. Toscana, Italia.

Pflüger Buntsandstein Riesling Trocken 2023 *Su 650,-| 130,-
Riesling 100% (øko) Pfaz, Tyskland.

Knoll Loibner Steinfeder Grüner Veltliner *Su 880,-|175,-
100 % Grüner Veltliner (øko) Wachau, Østerrike.

2018 William fevre chablis domaine *Su 935,-|185,-
Chardonnay 100%. Burgund, Frankrike.

ROSEVIN

Dom. de L'Horgelus La Vie en Rosé *Su 595,-|120,-
Tannat 35%, Cabernet Franc 30%, Merlot 35%, Côtes de Gascogne, Frankrike

RØDVIN

Dagens rødvin *Su se vår tavle

Terre di Carminio Sangiovese *Su 595,-|120,-
Sangiovese 100%. Toscana, Italia.

Stemmari Pinot Noir *Su 600,-|125,-
Pinot Noir 100%. Sicilia, Italia.

Ioppa Coda Rossa *Su 625,-|125,-
Vespolina 100%. Piemonte, Italia.

Dosio Barbera d'Alba *Su 715,-|145,-
Barbera 100%. Piemonte, Italia.

Stephane Ogier Côte du Rhône Le Temps Est Venu *Su 849,-|165,-
Grenache 10%, Syrah 90%. Nord-Rhône, Frankrike.

*Allergener:

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