



LUNSI

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/vegansk)

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.

PASTA

Pasta ragu *GI-hvete|Su|M 269,-
Okseragu med tomat saus.

Kylling pesto *GI-hvete|M 259,-
Kylling med kremet pesto saus og parmesan.

Sjømat med pikant n`Duja saus *GI-hvete|Sk|M|F|B 279,-
Kamskjell, kongereke, akkar, fisk og blåskjell i en kremet
pikant saus med pappardelle.

Bucatini alla puttanesca *GI-hvete|F|Su|M 249,-
God olivenolje, tomat, oliven, kapers og persille
toppet med parmesan.

SIGNATURER

Kremet fiskesuppe *F|S|I|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

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|I|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

Yoghurt pannacotta med mango coulis *M 109,-

Sjokolade fondant *N (hassel)|M|E 139,-
Bær, gelato.

Dagens kake Se vår tavle



*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

DRIKKE

MUSSERENDE

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

CREMANTE
Davenne Crémant de Bourgogne *Su 750,-|150,-
100% Chardonnay

HVITVIN

Dagens hvitvin *Su se vår tavle

Collemassari Melacce *Su 650,-|130,-
Vermentino 100% (øko) Toscana, Italia.

Domaine Perraud Macon Village *Su 750,-|150,-
100% Chardonnay.

Seehof Riesling Trocken *Su 750,-| 150,-
Riesling 100%

Domaine de l'Enclos Chablis *Su 980,-|195,-
Chardonnay 100%.

ROSEVIN

Ioppa Rusin *Su 650,-|130,-
Sangiovese 100%.

RØDVIN

Dagens rødvin *Su se vår tavle

Collemassari Rigoletto *Su 650,-|130,-
Sangiovese 70%, Montepulciano 15%, Ciliegiolo 15%.

Domaine Perraud Bourgogne Pinot Noir *Su 850,-|170,-
Pinot Noir 100%.

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

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