

Burger

Alle burgere blir servert med Rebels salat og curly fries.

REBEL CLASSIC
259,-


Kvernet norsk storfekjøtt med cheddarost, karamellisert løk og chili aioli på briochebrød.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG, SENNEP

UMAMI BURGER
279,-

Kvernet norsk storfekjøtt med umamisopp, sprøstekt grønnkål, avokado og hjemmelaget soppstuing.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG, SENNEP

NO MEAT NANCY 
259,-

Vegetarburger med soppstuing, avokado, sprøstekt grønnkål og syltet rødløk i briochebrød.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG, SENNEP, SITRUS

PULLED PORK BBQ
259,-

Pulled pork med avokadosmør og syltet rødløk i briochebrød.

MELK, GLUTEN AV HVETE, SITRUS

Make it yours!

EKSTRA OST +25 / EKSTRA KJØTT +60
EKSTRA BACON +25 / GLUTENFRITT BRØD +15

Salat

ASIATISK KYLLINGSALAT
229,-

Langtidsmarinert kyllinglår med syltet rødløk, agurk, mango, cashewnøtter og Rebels currydressing. Serveres med hjemmelaget focaccia.

SOYA, GLUTEN AV HVETE, CASHEW, SITRUS

CÆSAR SALAT
229,-

Langtidsmarinert kyllinglår med hjertesalat, cæsardressing, parmesan og krutonger. Toppet med sprøstekt serranoskinke.

SKALLDYR, GLUTEN AV HVETE, MELK

Rebelsk Tacos

PULLED PORK TACO
199,-


To maistortilla med smeltet ost og pulled pork krydret med hjemmelaget tacokrydder. Toppet med syltede grønnsaker og tomat salsa. Serveres med guacamole og granateple.

MELK, SITRUS

SCAMPI TACO
199,-

To maistortilla med smeltet ost, asiatisk krydret scampi og syltede grønnsaker. Serveres med hjemmelaget kimchimayo.

MELK, SKALLDYR, EGG, SENNEP, SITRUS

VEGGIE TACO 
179,-

To maistortilla med smeltet ost og umamisopp. Toppet med guacamole, granateple, sprøstekt grønnkål, syltet rødløk og soppaioli.

MELK, SITRUS

Rebelske Buns

PULLED PORK BUNS
199,-


To steambuns med pulled pork, marinert i hjemmelaget hoisinsaus med peanøtter. Serveres med syltede grønnsaker og hoisinsaus.

NØTTER, SOYA, SITRUS, SKALLDYR, GLUTEN AV HVETE, MELK

SCAMPI BUNS
199,-

To steambuns med asiatisk krydret scampi og syltede grønnsaker. Serveres med hjemmelaget kimchimayo.

MELK, SKALLDYR, EGG, SENNEP, SITRUS, GLUTEN AV HVETE

VEGGIE BUNS 
179,-

To steambuns med umamisopp. Toppet med syltet rødløk, guacamole, granateple, sprøstekt grønnkål og soppaioli.

MELK, GLUTEN AV HVETE, SITRUS

Andre Hovedretter

Vi er veldig stolte av vår varierte meny med retter fra flere steder i verden.

BLÅSKJELL MED ASIATISK TVIST
259,-

Blåskjell med asiatisk krydret saus med hvitløk, ingefær og chili. Blandet med kremfløte og eplejuice fra Hardanger. Toppet med urteolje og serveres med curly fries.

Hjemmelaget focaccia +25

SKALLDYR, MELK, GLUTEN AV HVETE

STEINBIT Å LA REBEL
285,-

200 gram ovnsbakt steinbit med asiatisk krydret blåskjellsaus og stekte grønnsaker, toppet med lodderogn. Serveres med krydrede amadinepoteter og revet parmesan.

SKALLDYR, FISK, MELK

REBELSK ENTRECÔTE
485,-


200 gram Prime Argentinsk Entrecôte av kornforet Angus. Langtids-sous vide, mørnet og pannestekt. Serveres med krydrede amadinepoteter toppet med revet parmesan, samt syltet rødløk, ovnsbakte cherrytomater, aspargesbønner og hjemmelaget soppsaus.

MELK, SITRUS

KYLLING ADOBO
225,-


200 gram langtidsmarinert kyllinglår med syltet rødløk, tempura brokkoli og blomkål. Serveres med ris og filipinsk Adobosaus.

SITRUS, GLUTEN AV HVETE, EGG, SOYA

SWEET POTATO DELIGHT 
189,-


Grillet søtpotet med avokadosmør, sprøstekte kikerter, paprikarelish og sprø grønnkål. Toppet med lønnesirup.

Dessert

SJOKOLADE FONDANT 
159,-

Sjokoladefondant med Kinder-ørraskelse. Serveres med vaniljeis og bær.

EGG, MELK, GLUTEN AV HVETE, NØTTER

VANILJEIS OG BÆR 
115,-

Tre kuler med vaniljeis og sjokoladesaus. Serveres med bær.

EGG, MELK

Sideretter & Snacks

CURLY FRIES 
99,- / 129,-

GLUTEN AV HVETE

HJEMMELAGET FOCACCIA & AIOLI 
69,-

MELK, GLUTEN AV HVETE

BRUSCHETTA
189,- / 189,- / 159,- / 229,-

med mozzarella, serrano, tomat eller kombinasjon av alt.

GLUTEN AV HVETE, MELK, SITRUS

OLIVEN
69,-

Dip	
	1 for 29 3 for 60
AVOKADO SPINAT NØTTER, SITRUS	SOPP AIOLI SENNEP, EGG
KIMCHI MAYO SENNEP, EGG, SITRUS	BACON CHIPOTLE AIOLI SENNEP, EGG
HOISIN SAUS SOYA, SKALLDYR, NØTTER	GUACAMOLE & GRANATEPLE SITRUS, NØTTER
AIOLI SENNEP, EGG	REBEL AIOLI SENNEP, EGG

You dip,
we dip!

Skann QR-koden for å se bilder av alle rettene!

