

Lunsjmeny 11:50 - 16:00

Sandwich

Sandwichene serveres med Rebels salat og Totenflak.

REBELSK SANDWICH

189,-

Surdeigsbrød fra Colonialens bakeri med Philadelphia urtesmør, hjertesalat, røkt skinke, brie, agurk, reddik, syltede gulrøtter, sennepsfrø og rødløk. Toppet med røbetepuré og urteolje.

GLUTEN AV HVETE, SITRUS, SENNEP, MELK

HAPPY GOAT

229,-

Langtidsbraisert svineribbe med geitost fra Prestholt, paprikarelish og balsamicoperler på hjemmelaget focaccia.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG

MUSHROOM MAMA

189,-

Aromasopp servert med hjemmelaget soppstuing på surdeigsbrød fra Colonialens bakeri, toppet med persille og vårløk.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG, SENNEP

PORKA-LICHIOUS

189,-

Pulled pork med brie, balsamicoeddik og karamellisert løk. Serveres på ferskt surdeigsbrød fra Colonialens bakeri.

MELK, GLUTEN AV HVETE, SENNEP

EGG & AVOKADO

189,-

Ferskt surdeigsbrød fra Colonialens bakeri stekt i nøttesmør. Toppet med egg, guacamole og spinat.

MELK, GLUTEN AV HVETE, EGG, NØTTER

Make it yours!

EKSTRA BRØD +25 / EKSTRA OST +25

EKSTRA KJØTT +55 / GLUTENFRITT BRØD +15

Dessert

SKJOKOLADE FONDANT

159,-

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

EGG, MELK, GLUTEN AV HVETE, NØTTER

IS OG BÆR

115,-

Tre kuler med vaniljeis og sjokoladesaus. Serveres med bær.

EGG, MELK

Burger

Alle burgere serveres 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, SENNEP

UMAMI BURGER

279,-

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

MELK, GLUTEN AV HVETE, 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 og aioli.

SOYA, GLUTEN AV HVETE, NØTTER, SITRUS

CÆSAR SALAT

229,-

Langtidsmarinert kylling med hjertesalat, cæsardressing, parmesan og krutonger. Toppet med sprøstekt serrano.

SKALLDYR, GLUTEN AV HVETE, MELK

Andre Lunsjretter

REBELSK OMELETT

169,-

Omelett med cheddarost, balsamicodressing og parmesan. Serveres med Rebels salat.

Bacon +25 / Hjemmelaget focaccia +25

EGG, MELK, GLUTEN AV HVETE

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

SWEET POTATO DELIGHT

189,-

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

BRUSHCETTA SERRANO

189,-

Grillet baguette smurt med hvitløk- og timiansmør, toppet med fersk tomatmiks, serrano, revet parmesan og olivenolje.

GLUTEN AV HVETE, SITRUS, MELK

BRUSHCETTA MOZZARELLA

189,-

Grillet baguette smurt med hvitløk- og timiansmør, toppet med fersk tomatmiks, mozzarella, revet parmesan og olivenolje.

GLUTEN AV HVETE, SITRUS, MELK

BRUSHCETTA TOMAT

159,-

Grillet baguette smurt med hvitløk- og timiansmør, toppet med fersk tomatmiks, revet parmesan og olivenolje.

GLUTEN AV HVETE, SITRUS, MELK

BRUSHCETTA TRIPPEL

229,-

Grillet baguette smurt med hvitløk- og timiansmør, toppet med fersk tomatmiks, serrano, mozzarella, revet parmesan og olivenolje.

GLUTEN AV HVETE, SITRUS, MELK

Make it yours!

EKSTRA MOZZARELLA +25

EKSTRA SERRANO +15

EKSTRA TOMAT +15

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



Sideretter

CURLY FRIES

99,- / 129,-

GLUTEN AV HVETE

HJEMMELAGET FOCACCIA & AIOLI

69,-

MELK, GLUTEN AV HVETE, SENNEP, EGG

Smoothie Bowls

CHILI MANGO PASSION

149,-

Smoothie bowl med mango, chili, banan, pasjonsfrukt og vanilje proteinpulver. Toppet med banan, bringebær, kokosflak, chili og chiafrø.

GLUTEN AV HVETE, NØTTER

BERRY BLAST

149,-

Smoothie bowl med bjørnebær, bringebær, blåbær, jordbær, banan og vanilje proteinpulver. Toppet med banan, kokosflak, blåbær og chiafrø.

GLUTEN AV HVETE, NØTTER

Overnight Oats

STRAWBERRY CHEESE CAKE

79,-

Havregrynsgrøt med chiafrø, gresk yoghurt, Philadelphiaost, agavesirup, vanilje proteinpulver og jordbærpuré.

MELK, HVETE AV GLUTEN

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER

79,-

Havregrynsgrøt med chiafrø, gresk yoghurt, agavesirup, vanilje proteinpulver, sjokoladepulver og peanøttsmør.

MELK, HVETE AV GLUTEN, NØTTER

Dip

1 for 29

3 for 60

AVOKADO SPINAT

NØTTER, SITRUS

SOPP AIOLI

SENNEP, EGG

KIMCHI MAYO

SENNEP, EGG, SITRUS

REBEL AIOLI

SENNEP, EGG, SITRUS

GUACEMOLE & GRANATEPLE

NØTTER, SITRUS

BACON CHIPOTLE MAYO

SENNEP, EGG

HOISIN SAUS

SOYA, SKALLDYR, NØTTER

AIOLI


SENNEP, EGG

Sandwich


All sandwiches are served with Rebel's salad and Totenflak crisps.

REBELLIOUS SANDWICH
189,-
Sourdough bread from Colonialen bakery with Philadelphia herb butter, lettuce, smoked ham, brie, cucumber, radish, pickled carrots, mustard seeds and red onions. Topped with beet purée and herb oil.
WHEAT FLOUR, CITRUS, MUSTARD, MILK

HAPPY GOAT
229,-
Long-term braised boneless pork ribs with goat cheese from Prestholt, pepper relish and balsamic pearls on homemade focaccia.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG


MUSHROOM MAMA 
189,-
Aroma mushrooms with homemade mushroom mayo on sourdough bread from Colonialen bakery. Topped with parsley and spring onions.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD


PORKA-LICHIOUS
189,-
Pulled pork with brie, balsamic vinegar and caramelized onions. Served on sourdough bread from Colonialen bakery.
MILK, WHEAT FLOUR, MUSTARD

EGG & AVOCADO 
189,-
Sourdough bread from Colonialen bakery, fried in nut butter and topped with egg and guacamole with spinach.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG, NUTS

Make it yours!
EXTRA BREAD +25 / EXTRA CHEESE +25
EXTRA MEAT +55 / GLUTEN-FREE BREAD +15

Dessert

CHOCOLATE FONDANT 
159,-
Chocolate fondant with a Kinder surprise. Served with vanilla ice cream and berries.
EGG, MILK, WHEAT FLOUR, NUTS


ICE CREAM WITH BERRIES 
115,-
Three scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce. Served with berries.
EGG, MILK

Burgers

All burgers are served with Rebel's mixed salad and curly fries.

REBEL CLASSIC
259,-
Grounded Norwegian beef with cheddar cheese, caramelized onions and chili aioli on brioche bread.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD

UMAMI BURGER
279,-
Grounded Norwegian beef with umami mushrooms, crispy kale, avocado and homemade mushroom stew.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD

NO MEAT NANCY 
259,-
Vegetarian burger with mushroom stew, avocado, crispy kale, pickled red onions in brioche bread.
MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD, CITRUS

PULLED PORK BBQ
259,-
Pulled pork with avocado butter and pickled red onions in brioche bread.
MILK, WHEAT FLOUR, CITRUS

Make it yours!
EXTRA CHEESE +25 / EXTRA BACON +25
EXTRA MEAT +60 / GLUTEN-FREE BREAD +15

Salad


ASIAN CHICKEN SALAD
229,-
Marinated chicken thighs with pickled red onions, cucumber, mango, cashew nuts and Rebel's curry dressing. Served with homemade focaccia and aioli.
SOYA, WHEAT FLOUR, NUTS, CITRUS

CAESAR SALAD
229,-
Marinated chicken with romaine lettuce, caesar dressing, parmesan and croutons. Topped with crispy serrano.
SHELLFISH, WHEAT FLOUR, MILK


Other Lunch Dishes


REBELLIOUS OMELETTE
169,-
Omelette with cheddar cheese, balsamic dressing and parmesan. Served with Rebel's mixed salad, homemade focaccia and aioli.
Bacon+25 / Focaccia+25
EGG, MILK, WHEAT FLOUR

MUSSELS WITH AN ASIAN TWIST
259,-
Mussels with Asian-spiced sauce with garlic, ginger and chili, mixed with cream and apple juice from Hardanger. Topped with herbal oil and served with curly fries.
Homemade focaccia +25
SHELLFISH, MILK, WHEAT FLOUR

SWEET POTATO DELIGHT 
189,-
Grilled sweet potato with avocado butter, pepper relish, crispy kale and chickpeas. Topped with maple syrup.

BRUSHCETTA SERRANO
189,-
Grilled baguette with garlic and thyme butter, topped with fresh tomato mix, serrano, parmesan and olive oil.
WHEAT FLOUR, CITRUS, MILK

BRUSHCETTA MOZZARELLA 
189,-
Grilled baguette with garlic and thyme butter, topped with fresh tomato mix, mozzarella, parmesan and olive oil.
WHEAT FLOUR, CITRUS, MILK

BRUSHCETTA TOMATO 
159,-
Grilled baguette with garlic and thyme butter, topped with fresh tomato mix, parmesan and olive oil.
WHEAT FLOUR, CITRUS, MILK

BRUSHCETTA TRIPLE
229,-
Grilled baguette with garlic and thyme butter, topped with fresh tomato mix, serrano, mozzarella, tomato, parmesan and olive oil.
WHEAT FLOUR, CITRUS, MILK

Make it yours!
EXTRA MOZZARELLA +25
EXTRA SERRANO +15
EXTRA TOMATO +15

Scan QR code to see photos of all the dishes!





Sides

CURLY FRIES 
99,- / 129,-
WHEAT FLOUR


HOMEMADE FOCACCIA & AIOLI 
69,-
MILK, WHEAT FLOUR, MUSTARD, EGG


Smoothie Bowls

CHILI MANGO PASSION 
149,-
Smoothie bowl with mango, chilli, banana, passion fruit and vanilla protein powder. Topped with banana, raspberry, coconut flakes, chili and chia seeds.
WHEAT FLOUR, NUTS

BERRY BLAST 
149,-
Smoothie bowl with blackberries, raspberries, blueberries, strawberries, banana and vanilla protein powder. Topped with banana, coconut flakes, blueberries and chia seeds.
WHEAT FLOUR, NUTS

Overnight Oats

STRAWBERRY CHEESE CAKE 
79,-
Overnight oat with chia seeds, Greek yogurt, agave syrup, Philadelphia cheese, vanilla protein powder and strawberry puree.
MILK, WHEAT FLOUR

CHOCOLATE & PEANUT BUTTER 
79,-
Overnight oat with chia seeds, Greek yoghurt, agave syrup, vanilla protein powder, chocolate powder and peanut butter.
MILK, WHEAT FLOUR

| | | | |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Dip | 1 for 29 3 for 60 | | |
| AVOCADO SPINACH NUTS, CITRUS | MUSHROOM AIOLI MUSTARD, EGG | KIMCHI MAYO MUSTARD, EGG, CITRUS | REBEL AIOLI MUSTARD, EGG, CITRUS |
| GUACAMOLE & POMEGRANATE CITRUS, NUTS | BACON CHIPOTLE MAYO MUSTARD, EGG | HOISIN SAUCE SOYA, SHELLFISH, NUTS | AIOLI MUSTARD, EGG |



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-overraskelse. 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,-

Make it yours!
EKSTRA MOZZARELLA +25
EKSTRA SPEKESKINKE +15
EKSTRA TOMAT +15



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!



Burgers

The burgers are served with Rebel's salad mix and Totenflak crisps.

REBEL CLASSIC
259,-


Grounded Norwegian beef with cheddar cheese, caramelized onions and chili aioli on brioche bread.

MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD

UMAMI BURGER
279,-

Grounded Norwegian beef with umami mushrooms, crispy kale, avocado and homemade mushroom stew.

MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD

NO MEAT NANCY 
259,-

Vegetarian burger with mushroom stew, avocado, crispy kale, pickled red onions in brioche bread.

MILK, WHEAT FLOUR, EGG, MUSTARD, CITRUS

PULLED PORK BBQ
259,-

Pulled pork with avocado butter and pickled red onions in brioche bread.

MILK, WHEAT FLOUR, CITRUS

Make it yours!

EXTRA CHEESE +25 / EXTRA BACON +
EXTRA MEAT +55 / GLUTEN-FREE BREAD +15

Salad

ASIAN CHICKEN SALAD
229,-

Marinated chicken thighs with pickled red onions, cucumber, mango, cashew nuts and Rebel's curry dressing. Served with homemade foccacia.

SOYA, WHEAT FLOUR, CASHEW, CITRUS

CAESAR SALAD
229,-

Marinated chicken thighs with romaine lettuce, caesar dressing, parmesan and croutons, topped with crispy serrano.

SHELLFISH, WHEAT FLOUR, MILK

Rebellious Tacos

PULLED PORK TACO
199,-


Two corn tortillas with melted cheese and pulled pork with homemade taco spices. Topped with pickled vegetables and tomato salsa. Served with guacamole and pomegranate.

MILK, CITRUS

SCAMPI TACO
199,-

Two corn tortillas with melted cheese, Asian spiced scampi and pickled vegetables. Served with homemade kimchi mayo.

MILK, SHELLFISH, EGG, MUSTARD, CITRUS

VEGGIE TACO 
179,-

Two corn tortillas with melted cheese and umami mushrooms. Topped with pickled red onions, guacamole with pomegranate, crispy kale and mushroom aioli.

MILK, CITRUS

Rebellious Buns

PULLED PORK BUNS
199,-


Two steam buns with pulled pork, marinated in homemade hoisin sauce with peanuts. Served with pickled vegetables and hoisin sauce.

NUTS, SOYA, CITRUS, SHELLFISH, WHEAT FLOUR, MILK

SCAMPI BUNS
199,-

Two steam buns with Asian-spiced scampi and pickled vegetables. Served with homemade kimchi mayonnaise.

MILK, SHELLFISH, EGG, MUSTARD, CITRUS, WHEAT FLOUR

VEGGIE BUNS 
179,-

Two steam buns with umami mushrooms. Topped with pickled red onions, guacamole, pomegranate, crispy kale and mushroom aioli.

WHEAT FLOUR, MILK, CITRUS

Other Main Dishes

We are very proud of our varied menu with dishes from several parts of the world.

MUSSELS WITH AN ASIAN TWIST
259,-

Mussels with Asian-spiced sauce with garlic, ginger and chili, mixed with cream and apple juice from Hardanger. Topped with herbal oil and served with curly fries.

Homemade focaccia +25
SHELLFISH, MILK, WHEAT FLOUR

CATFISH À LA REBEL
285,-

200 grams oven-baked catfish with Asian-spiced mussel sauce, fried vegetables topped with capelin roe. Served with seasoned amadine potatoes with parmesan.

SHELLFISH, FISH, MILK

REBELLIOUS ENTRECÔTE
485,-


200 grams Prime Argentinian Entrecôte Grainfed Angus. Sous vide, tenderized and pan-fried. Served with pickled red onions, oven-baked cherry tomatoes and asparagus beans. Served with seasoned amadine potatoes with parmesan and homemade mushroom sauce.

MILK, CITRUS

CHICKEN ADOBO
225,-


200 grams marinated chicken thighs with pickled red onions, tempura broccoli and tempura cauliflower. Served with rice and Filipino Adobo sauce.

CITRUS, WHEAT FLOUR, EGG, SOYA

SWEET POTATO DELIGHT 
199,-


Grilled sweet potato with avocado butter, pepper relish, crispy kale and chickpeas. Topped with maple syrup.

Dessert

CHOCOLATE FONDANT 
159,-

Chocolate fondant with a Kinder-surprise. Served with vanilla ice cream and berries.

EGG, MILK, WHEAT FLOUR, NUTS

ICE CREAM WITH BERRIES 
115,-

Three scoops of vanilla ice cream, with chocolate saus. Served with berries.

EGG, MILK

Sides & Snacks

CURLY FRIES 
99,- / 129,-

WHEAT FLOUR


HOMEMADE FOCCACCIA & AIOLI 
69,-

MILK, WHEAT FLOUR

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

with mozzarella, serrano, tomato or a combination of all three.

GLUTEN AV HVETE, MELK, SITRUS

OLIVES 
69,-

Make it yours!
EXTRA MOZZARELLA +25
EXTRA SERRANO +15
EXTRA TOMATO +15



| | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|
| Dip | | 1 for 29 3 for 60 |
| AVOCADO SPINACH NUTS, CITRUS | MUSHROOM AIOLI MUSTARD, EGG | |
| KIMCHI MAYO MUSTARD, EGG, CITRUS | BACON CHIPOTLE MAYO MUSTARD, EGG | |
| HOISIN SAUCE SOYA, SHELLFISH, NUTS | GUACAMOLE & POMEGRANATE CITRUS, NUTS | |
| AIOLI MUSTARD, EGG | REBEL AIOLI MUSTARD, EGG | |

You dip, we dip!

Scan QR code to see photos of all the dishes!

