

Velkommen til oss! Vennligst bestill i kassen



Klassiske smørbrød på loff eller rugbrød fra 110,-

- Rekesmørbrød med majones og sitron (E) 117,-
- Roastbiff med stekt løk, remulade og sprø løk (E,G) 117,-
- Laks med eggerøre (m) 115,-
- Skagenrøre (E,M,SD,F) 115,-
- Karbonade med rødbetesalat og sprø løk (G) 115,-
- Blåost, honning og valnøtter (N) 112,-
- Hummus og avokado (Vegansk, SS) 110,-
- King Oscar Sardiner i Olje, 2 skiver rugbrød 125,-

XL smørbrød på surdeigsbrød 225,-

Som de klassiske smørbrødene, men større brødskeive for de som er litt sultnere.

No 18 Club 210,-

Salat, tomat, aioli, lun kylling og bacon (E)

Hillevågskjeva 145,-

Idsø Salami og Kvitskimmel fra Ystepikene eller Ost og Stavanger skinke

Landgang på grovt brød (G) 239,-

Tre (3) påleggsvarianter på ett langt smørbrød!

Velg mellom: Reker, skagenrøre, roastbiff, blåmuggost, karbonade og laks. (E,F,M,N,SD)

Grov toast 145,-

- Ost og Stavangerskinke (m)
- Hawaiitoast. Med ost, skinke, sennep og ananas
- Hummus og avokado (Vegansk, SS)

Salat ved siden av? 59,-

Lunsjtallerken 245,-

Stavangerskinke og Spekemat fra Idsøe, Kvitskimmelost fra Ystepikene, No 18 Skagenrøre, Laks og eggerøre, Brød, rugchips og smør (G,M,E,F)

Husets quiche 219,-

Sprø paibunn fylt med saftig fyll av egg, skinke, purre og løk. Serveres med en liten salat på siden. (G,E,M)

NO 18 Cæsarsalat 225,-

Romano/hjertesalat, hvitløksdressing, kylling, bacon, hjemmelagde krutonger, toppet med parmesanost (E,M,G)

Nystekte vafler (E,M,G)

Vaflene kan også lages uten laktose, egg og gluten.

- Bare vaffel 70,-
- Rørte jordbær og rømme eller brunost 85,-
- Blåmuggost, honning og valnøtter (N) 85,-
- Hummus og avokado (SS) 85,-
- Skagenrøre (E,M,SD,F) 85,-
- Iskrem og rørte jordbær eller sjokoladesaus 93,-
- Prinsessevaffel: Iskrem og bringebærdrops 93,-

Scones (E,M,G,N) 54,-

Nybakte scones med rosiner og valnøtter

- Med smør og syltetøy eller smør og ost 69,-

Kaker – finn din favoritt i kakedisken vår (E,M,G,N)

For eksempel: Sjokoladecake, suksesskake, sitronterte, gulrotkake, napoleonskake, kanelboller, sitronkake ...

Utvalget varierer fra dag til dag.

Barneskjeva (0-12 år) 39,-

Godt brød med ost, skinke eller syltetøy, litt frukt og bær hører med.

AFTERNOON TEA!

Serveres alle dager, men må bestille senest dagen før. 385,- pr/pers. Minimum 2 personer. Hvite duker, vårt fineste porselen og etasjefat fulle av saftige små smørbrød, nystekte scones og vafler og de lekreste kaker. I tillegg til nytrukket te, naturligvis, enten du skal feire noe eller bare har lyst på litt fest i hverdagen. Bestill gjerne på nummer18.no, eller snakk med oss, så ordner vi det for deg.

VARM DRIKKE:

Gullkant kaffe

I samarbeid med Rogaland Kaffehus kan vi igjen servere Gullkant kaffe. Den ble tidligere produsert av familien Hansen, og brent i det vi nå kaller Hagestuen. Vi har den også i poser, så du kan servere den hjemme.

Krus / påfyll	39,-/25,-
Liten presskanne	55,-
Stor presskanne	99,-

Espressodrikker

Med dobbel espresso. Gi beskjed hvis du vil ha enkel. Vi har også soya/havre melk, hvis du ønsker det.

Espresso Kraftige dråper i liten kopp	39,-
Americano Espresso + varmt vann	43,-
Cortado Espresso + litt varm melk	53,-
Capuccino Espresso + varm melk & mye skum	55,-
Cafe latte Espresso + varm melk & litt skum	57,-
Cafe mocca Cafe latte med sjokolade	57,-
IsLatte / IsMocca med isibiter	57,-
Spesialmelktillegg (Havre eller soya)	7,-

Te

Se egen temeny for vårt utvalg av god sort, grønn og fruktte.

Liten tekanne	55,-
Stor tekanne	99,-
Kopp (Earl Grey, English Breakfast, Sitronte,	39,-

Varm kakao med krem

Eller uten krem, om du vil	52,-
----------------------------	-------------

KALD DRIKKE:

Alkoholfritt

Brus Cola, Cola Zaro, Solo og Sprite 0,33	55,-
Safteridrikke Se utvalget i disken 0,33	69,-
Fruktsmekk Brus fra Safteriet 0,33	69,-
No Worries Grapefruit	
Alkoholfritt øl fra Lervig 0,33 (G)	79,-
No Worries på tap 0,4	85,-

Cider & Øl fra Lervig (G)

Lervig Premium pils på tap	103,-
Lucky Jack 0,33 (boks)	99,-
Knedrepar Eplecider fra Randaberg 0,75	350,-

Vin

glass / flaske

Ta gjerne en kikk på det lille vinkartet vårt.

Husets røde Pinot Noir	129,- / 510,-
Franco Conterno Barbera d'Alba	675,-
Husets hvite, Riesling	129,- / 510,-
Astruc, Chardonnay	525,-
Husets rosé, Pinot Noir	129,- / 510,-
Husets Prosecco, vanlig	129,- / 575,-
Casa Caneval Prosecco Rosato	129,- / 575,-
Martinolles Cremant de Limoux	585,-
Husets Champagne	182,- / 899,-

Vegetarianer, veganer eller allergiker?

Vi har prøvd å lage en meny for alle. I tillegg kan mange av rettene våre tilpasses de som må unngå bestemte matvarer. Vi har blant annet deilige vafler uten laktose, egg og gluten, og kjempegodt glutenfritt brød fra Buøy bakeri. Fisk, reker, ost, sennep osv står nevnt i menyen, men de mer skjulte allergenene er merket med forkortelsene nedenfor. Spør oss