

Vérité

GASTROBAR

SMÅRETTER

Deilige småretter og litt større retter som passer til kos eller dersom du bare er litt småsulten. Bestill gjerne flere så kan dere dele.

Terrine av and

på toast, bringebær vinagrette
Duck terrine, raspberry vinaigrette
Gluten, Sennep, Sulfitt
145,-

Ristet Foie Gras

Bringebær coulis, balsamico, toast
Panfried Foie Gras with raspberry
coulis, balsamico, toast
Sulfitter, Gluten, Melk
195,-

Salat Chèvre Chaud

Ristede kjerner, syltet rødløk,
trøffel-balsamico gastric
Chevre, toast, onions, balsamic
Melk, Gluten, Sulfitt
149,-

Kyllingsalat

med brie, oliven, linser og
soltomatpesto
Chicken salad, brie, olives, lentils,
pesto rosso
Melk, gluten
119,-

Kyllingsandwich

Med bacon og Ceasardressing
Chicken Ceasar sandwich
Gluten, sennep, egg
129,-

APERITIF

Veuve Cliquot Champagne 135,- / 799,-
Veuve Cliquot Rosé 165,- / 895,-
Zonin Prosecco Brut 99,- / 595,-

MENY FRA KL 16.00

CHARCUTERIE

Vi har alltid et godt utvalg av modne oster, skinker og italienske spekepølser. Perfekt å nyte til et godt glass vin.

Oste fjøl

med marmelade, honning marinert melon, ristet kjerner og grissini
Mature Cheeses, marmelade, seeds, honey marinated melon, grissinis
Melk, Gluten, Nøtter
Kr. 195,- pr person

Spekemattfjøl

med oliven, basilikumpesto og brød
Cured meats, olives, basil pesto, bread
Melk, Gluten, Nøtter
Kr. 195,- pr person

Fjøl med alt

ost, skinke, pate med tilbehør
Selection of cured meats and mature cheeses with garnish
Melk, Gluten, Nøtter
Kr. 249,- pr person

Se vårt rikholdige vinkart for flere spennende valg.

Husk vinsmaking hver torsdag kl 19.00 til kr. 195,-

Følg oss på: facebook.com/veriteoslo

Verite.no

VARME RETTER

Varmretter som serveres med brød. Nok som en liten hovedrett. Er du ekstra sulten velg poteter som tilbehør. Rettene kan deles dersom dere er flere som vil smake.

Løksuppe

gratinert med Gruyère
Onion soup Gruyère toast
Gluten, Melk, Sulfitt
89,-

Omelett

med Brie, Parmaskinke og italiensk salami. Servert med salat og pesto.
Omelette Italienne
Egg, melk, sulfitt
95,-

Bondeomelett

Bacon, purreløk, poteter, egg.
Omelette Paysanne
Egg, melk
98,-

Boeuf au vin

Okse høyrygg braisert i rødvin, med søtpotetpure.
Beef braised in redwine
Selleri, sennep, sulfitt
185,-

VIN i GLASS

Zonin Soave	95,-
Domaine de Poyane	95,-
Mondavi Woodbridge Chardonnay	120,-
Picard Sancerre	135,-
Domaine Pajot "Le Betoulin"	95,-
Brunelli ripasso "Pa' Riondo"	125,-
Ravenswood Zinfandel	115,-
Mondavi Pinot Noir	130,-
Barbera d'Alba, Conterno	135,-