

CHAMPAGNERIA

TAPASMENY

Hjertelig velkommen til oss på Champagneria!

Her har vi servert tapas og boblende viner siden i slutten av 2005.

Hele veien har vi blitt møtt av hyggelige tilbakemeldinger, godt besøk og en rettsak. Vi ble saksøkt av den Franske stat, for navnebruken.

Denne prosessen varte i 3 år og skaffet oss masse god omtale - og støtteerklæringer. I tillegg skaffet den oss noen søvnløse netter og skyhøye advokatregninger. Etter først en runde hos patentstyret vant Champagneria til slutt i Lagmannsretten, da var stillingen 3 - 0 til oss - så da ga de seg. Betalte regningene våre gjorde de også.

Vi har alltid importert vår egen cava fra en liten og hyggelig vingård i Penedes, nord for Barcelona, - den heter Berenguer Ramon, og den kan du nå også bestille på ditt lokale vinmonopol.

Som du selvfølgelig må gjøre.

I det siste har vi også begynt å importere vår egen Manchego, Pata Negra - skinke og Chorizo. Teorien er enkel: smaksprøver fra sør-europeiske produsenter "filtreres" gjennom vår hissige Nordspanske kjøkkensjef. Kommer det gjennom hans nåløye - så er det godt nok for deg også, tenker vi. Den samme kjøkkensjefen sørger for at standarden opprettholdes hos oss hver kveld.

Vi håper du finner noe du liker på menyen, og at kvelden svarer til forventningene!

PS: I 2012 skal Champagneria også etablere seg på mathallen (vulkan) litt lenger østover. Der skal vi selge skinke, ost og massevis med vin - håper dere kommer og besøker oss der også!

Åpningstider

Mandag - Tirsdag 16:00 - 01:00, Onsdag 16:00 - 02:00, Torsdag 16:00 - 03:00, Fredag 14:00 - 03:00, Lørdag 12:00 - 03:00, Søndag Stengt

Kjøkkenets åpningstider

Mandag - Fredag 16:00 - 22:00, Lørdag 13:00 - 22:00

Reservasjoner

Ønsker du å reservere bord så kan dette gjøres gjennom vår hjemmeside www.champagneria.com eller på telefon 21 94 88 02. Vi tar ikke imot bordbestillinger på fredager.

TAPAS

1. Pan de la casa con aioli o tapenada 39,-

Godt spansk olivenbrød, som vi baker selv hver dag.
Velg mellom aioli eller tapenade til.

2. Aceitunas marinadas con ajo, gindilla, aceite de oliva y vinagre 39,-

Store grønne oliven marinert i hvitløk, chilli, eddik og olivenolje.

3. Queso Manchego puro de leche de oveja sin paserizar 59,-

Egenimportert, vellagret og upasteurisert Manchego av sauemelk.

4. Patatas Bravas 65,-

Poteter i sterk tomatsaus.

5. Patatas Aioli 65,-

Poteter med aioli.

6. Vegetales asados (calabacin, pimiento, berenjenas, cebolla) al balsamico 69,-

Stekte grønnsaker med Balsamico.

7. Tortilla Española con cebolla y pimiento rojo 69,-

Spansk omelett med løk og rød paprika.

8. Calamares rebozados con aioli de pimiento 69,-

Friterte Calamares med hissig paprika-aioli.

9. Setas salteadas con salsa de soja y ajo 72,-

Sopp, sautert i soya- og hvitløkssaus.

10. Buñuelos de Bacalao fresco con salsa Tartara 72,-

Fritert, fersk torsk med Tartar-saus.

TAPAS

- 11. Empanadilla de Chorizo, pimiento y cebolla y Queso** 72,-
Empanadillas fylt med Chorizo, paprika, løk og ost.
- 12. Brocheta de langostinos a la plancha con piña y guacamole** 75,-
Grillet scampi med ananas og guacamole.
- 13. Albondigas de carne en salsa de tomate** 79,-
Egenproduserte spanske krydrete kjøttboller i tomatsaus.
- 14. Croquetas de queso Camembert y patata** 79,-
Kroketter fylt med Camembert og poteter.
- 15. Calamares a la plancha** 79,-
Grillede Calamares med sitron.
- 16. Chorizo flambeado a la sidra** 79,-
Egenimportert Chorizo, spansk paprikapølse flambert i eplesider.
- 17. Queso de Cabra a la plancha con miel de Acacia** 79,-
Grillet Chevre toppet med Akasiehonning.
- 18. Pechuga de pollo asada con salsa al curry** 79,-
Grillet kyllingbryst i curry-saus.
- 19. Gambas al ajillo** 79,-
Scampi, stekt sammen med olivenolje, chilli og hvitløk.
- 20. Escalopina de lomo de cerdo con salsa Roquefort** 86,-
Grillet indrefilet av svin med Roquefort-saus.

TAPAS

21. Arroz con pollo y chorizo 95,-
Paella med kylling og chorizopølse.

**22. Arroz con marisco
(gambas, calamares, mejillones y bacalao) 95,-**
Paella med scampi, calamares, blåskjell og fersk torsk.

23. Ensalada de pollo con cebolla roja, pimiento y tomates 120,-
Kyllingsalat med rødløk, paprika og tomater.

24. Ensalada de gambas con avocado, cebolla y tomates 120,-
Scampisalat med avokado, rødløk og tomater.

25. Foie Gras con Queso de Cabra y virutas de Iberico de Bellota 120,-
Foie Gras med smeltet Chevre og Pata Negra- chips.

26. Pata Negra - Jamon Iberico de Bellota de Jabugo 179,-
Rolls Royce i skinkeverden - Egenimportert Pata Negra Jabugo Grand Reserva Especial. Må smakes!

DESSERT

Chocolate fondant con helado de vainilla 95,-
Sjokoladefondant servert med vaniljeis - Anbefales på det varmeste sammen med Tommasi Recioto dessertvin

Seleccion de helados 75,-
Iskrem

Crema Catalana con arándanos, fresas y helado 90,-
Crema Catalana servert med blåbær, jordbær og is - Prøv sammen med Vilmart Ratafia, dessertvin fra Champagne.