

FUNKY FRESH FOODS

CAFÉ • CATERING
VEGAN • ØKOLOGISK • RAW

ÅPNINGSTIDER

HVER DAG: 11:00 - 18:30*

*KJØKKENET TAR SISTE BONG.

RESERVASJONER

Se vår nettside for online booking

table@funkyfreshfoods.no

+ 47 459 15 779

ØVRIGE HENVENDELSER

post@funkyfreshfoods.no

INSTAGRAM #funkyfreshfoods

FACEBOOK Funky Fresh Foods

WEB www.funkyfreshfoods.no

DRIKKE

HJEMMELAGET

Limonade	55,-
Sitron Ingefær iste	59,-
Smoothie (se disk/spør betjening)	69,-

Ingefær Shot 100%	35,-
Ingefær-Sitron Shot	35,-

SHAKES

Cococrunch Shake	109,-
Strawberry Shake	109,-

Allergener: soya

KOMBUCHA

Jordbær (Empress)	84,-
Moonbrew (Empress)	84,-

KALDPRESSET

Appelsin juice	54,-
----------------	------

JUICE & BRUS

Ingefærøl (Naturfrisk)	55,-
Bringebærbrus (Naturfrisk)	42,-
Cola (Naturfrisk)	42,-
Hulleblomst (Safteriet)	69,-
Fripa alkoholfri øl	55,-

VANN

med eller uten kullsyre (Eira)	42,-
--------------------------------	------

KAFFE / ESPRESSO

Oatly´s barista havredrikk* er standard.
Vi har soya og kokosmelk som alternativ.

***Allergener:** gluten

	Liten / Stor
Svart Kaffe	33,- / 37,-
Espresso	33,- / 38,-
Espresso Macchiato	37,- / 42,-
Americano	33,- / 38,-
Cappuccino	41,- / 46,-
Cortado	41,- / 46,-
Caffé Latte / <u>is-latte</u>	49,- / 54,-
Caffé Mocca / <u>is-mocca</u>	52,- / 57,-

EKSTRA:

Svart kaffe påfyll	15,-
Trippel? Ekstra espressoshot	5,-
Dobbel Sjokolade	5,-
Vispet krem Allergener: soya	10,-

TE & VARME DRIKKER

Varm Sjokolade	39,- / 49,-
Golden Milk / <u>is-golden milk</u>	59,-
Matcha latte / <u>is-matcha latte</u>	59,-
Chai latte	49,-
Assortert Yogi te	33,-

KANNE MED TE

Fersk ingefær, sitron og kanel	59,-
Svart te "Yunnan"	46,-
Grønn te "Chun mee"	46,-
Rooibos Eple & Sitron, koffeinfri	46,-

MAT

GRESSKAR WRAP 115,-

Stor nanbrødrull med ristedede kikerter, bakt gresskar, strimla grønnsaker og sriracca aioli.

Allergener: gluten, soya, sennep, selleri

RISNUDLER & ØSTERSOPP 159,-

Risnudelsalat med marinert østerssopp, grønnkål, koriander, reddik, aspargesbønner, grønne erter, vårløk, rød chilli, sesamfrø og sesamsaus.

Allergener: sesamfrø, selleri, sulfitter

- **Knuste peanøtter? 0,-**

- **Marinert stekt tofu 25,-**

Allergener: soya, gluten, sesamfrø

BRUNCH FJØL 210-

Velg mellom pølse (gluten) eller 3 stk bokhveteboller (glutenfrie)

Kikertsomelett, pølse/bokhveteboller tomatbønner, brød, estragon-lime "smør", pickles og chiapudding med appelsinmarmelade toppet med vår egen granola. **Allergener:** gluten, soya, selleri

- **Glutenfritt brød 10,-**

- **Ekstra kikertsomelett: 30,-**

- **Ekstra pølse: 35,-**

- **Ekstra 3 stk bokhveteboller: 35,-**

TAPAS TALLERKEN 239,-

En tapas tallerken med bokhveteboller, tomat- og aprikoschutney, ovnsbakt poteter, aioli, kikertsfritters, kål chips, surdeigsbrød, salat med grønnkål, mango, rødkål og sitron- og tamari vinaigrette.

Allergener: Gluten, soya, cashewnøtter

Glutenfritt brød 10,-

SUPPE, BRØD OG DIP 149,-

Vi elsker suppe og lager stadig nye oppskrifter som vil variere utover året og etter sesong. Kommer med brød og dip. Se dagens suppe i app, eller spør betjening.

Allergener: i brød & dip: gluten, soya, sennep

Glutenfritt brød 10,-

RØDBETE CURRY 185,-

Laget av økologiske rødbeter fra Fokhol Gård, med røde linser, kikerter, pistasj dukkah. Serveres med basmati og rød ris

Allergener: sesamfrø, pistasjnøtter

BOKHVETE "OSTE" BURGER 149,-

Vår hjemmelagde patty av bokhvete og grønnsaker. med vegansk ost, rødkål-og mangosalat, syltet agurk, tomat, salat og vår egen burgersauce.

Allergener: gluten, soya, selleri, sennep, sulfitter

Glutenfritt brød 10,-

- **Ovnsbakte poteter & dip 59,-**

Allergener: soya, sennep, selleri

EKSTRA

- **Surdeigsbrød & dip 39,-**

- **Ovnsbakte poteter & dip 59,-**

- **Dip 25,-**

Aioli, Chili Aioli, Estragonmargarin, Vinaigrette

ALKOHOL

ØL

Løkka Pils 33cl, 4,7%	89,-
Mongozo premium pilsner (Glutenfri) 4,7%	99,-
Fripa (alkoholfri)	55,-

VIN GLASS

Rødt: Stemmari, Pinot Noir, Italia, 13%	96,-
Hvit: Meinklang, Grüner Veltiner, Østerrike, 11%	96,-

RØDVIN FLASKE

Jean Leon 3055, Merlot/Petit verdot, Catalonia, 14,5%	540,-
Villa Conversino, Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Italia, 13,5%	480,-

HVITVIN FLASKE

Jean Leon 3055, Chardonay, Catalonia, 13%	540,-
Laporte Sancerre Le Rochoy, Sauvignon blanc, Frankrike, 13%	590,-

SPRUDLENDE FLASKE

Cava Vilarnau Brut Nature, Catalonia, 11,5%	449,-
---	-------