

PIZZA



NO. 1 Margherita kr 190,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, tomat, oregano.

NO. 2 Quatro Stagioni kr 240,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, portobellosopp, italiensk kokt skinke, artisjokk, oliven, oregano.

NO. 3 Crudo kr 240,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, løk, pesto, ruccola.

NO. 4 Diavola kr 240,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, nuda salame Napoli, salame spianata, chili.

NO. 5 Capricciosa kr 240,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, italiensk kokt skinke, portobellosopp, oliven.

NO. 6 Pepperoni & skinke kr 250,-

San marzano-tomatsaus, vår osteblanding, pepperoni, italiensk kokt skinke.

NO. 7 Spicy pepperoni kr 240,-

San marzano-tomatsaus, vår osteblanding, spicy pepperoni, syltet chili.

NO. 8 Biff kr 250,-

San marzano-tomatsaus, vår osteblanding, marinert biffkjøtt, løk, grillet søt paprika.

NO. 9 Bacon kr 240,-

San marzano-tomatsaus, vår osteblanding, bacon, løk, sriracha mayo.

NO. 11 Chilireker kr 280,-

San marzano-tomatsaus, vår osteblanding, chili- og hvitløksmarinerte kongereker, marinert chili, tare, havsalt.

NO. 12 Jamaican jerk kr 270,-

San marzano-tomatsaus, mozzarella, krydret kylling, padron paprika, løk, lime.

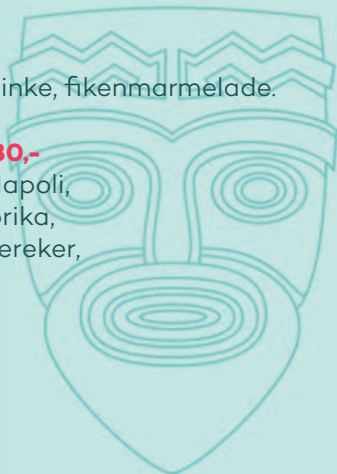
NO. 13 Brie kr 260,-

Hvit saus, brie, italiensk kokt skinke, fikenmarmelade.

NO. 14 Spicy surf & turf kr 280,-

Hvit saus, mozzarella, salame Napoli, salame spianata, søt grillet paprika, chilli og hvitløksmarinerte kongereker, tare, havsalt.

Allergener: Alle pizzaer inneholder hvetegluten og melk. No. 11: skaldyr, No. 12: sennep, sulfitter og soya, No. 14: skaldyr.



BAR ACUDA

SIGNATURRETTER

Lobster Roll kr 268,-

Klassisk New England lobster roll med rikelig med hummerkjøtt i et brioche brød.

(ALLERGENER: SKALLDYR, GLUTEN, LAKTOSE)

Norsk snøkrabbe kr 590,-

En halv kilo med kjøttfulle ben og klør av snøkrabbe servert naturell (kald) med to kalde dipper og brød. Passer som hovedrett til én, smårett til to eller snack til tre til fire personer.

(ALLERGENER: SKALLDYR, GLUTEN, LAKTOSE)

NO. 12 Jamaican jerk Pizza kr 270,-

San marzano tomatsaus, mozzarella, krydret kylling, padron paprika, løk, lime.



ALKOHOLFRI

Mineralvann kr 59,-

Jarritos (guava, ananas) kr 62,-

Arendals Klar kr 59,-

KAFFE

Espresso kr 42,- / 46,-

Americano kr 42,- / 46,-

Capuccino kr 46,- / 48,-

Latte kr 48,- / 52,-

Iskaffe kr 52,-

ØL & VIN

Arendals 0,4 kr 89,-

San Miguel 0,4 kr 105,-

Peroni 0,33 kr 98,-

HVITVIN

Lamberti Pinot Grigio kr 119,- / 595,-

Marronniers Chablis kr 169,- / 845,-

ROSÉVIN

Bouchard Pinot Noir Rosé kr 119,- / 595,-

RØDVIN

La Familia Barbera kr 119,- / 595,-

BOBLER

Prosecco kr 125,- / 625,-

SPØR ETTER VINKARTET TIL KAST LOSS FOR FLERE VINER.



GIN & TONIC

Standard kr 122,-

Monkey 47 kr 145,-

Malfy Con Arancia kr 145,-

Bareksten kr 145,-

Harahorn kr 145,-



TEQUILA

Standard kr 98,-

Don Julio Blanco kr 135,-

Don Julio Reposado kr 150,-



ROM



Plantation Pineapple kr 105,-

Fyldig med røkte noter og aroma av tropisk frukt, ananas, sitrus-skall og hint av nellik. Strukturert og behagelig smak av moden banan, ananas, og krydder lagvis i en røkt avslutning.
Opprinnelse: Barbados, Trinidad, Jamaica.

Plantation Single Cask 2021 Trinidad 2008 kr 150,-

Delikat og fruktig aroma av kvete, bergamott, grønne epler med akasie honning og litt peoner. Smaken er fruktig på nyperose, lime, hagtorn og sitronverbena.

Plantation Single Cask Guatemala XO kr 150,-

Aromaen er veldig fruktig og krydret på aprikos, appelsinskall, kokt pære og tonkabønner. Smaken er floral fruktig på tørket banan, muskatell drue, honning og appelsinblomst.

Plantation Grande Réserve kr 110,-

Kompleks og velbalansert aroma med noter av modne tropiske frukter og vanilje, hint av fersken og kokos. Smak av kandisert tropisk frukt med bourbon, vanilje og friske frukt noter. Lagret 1–3 år i bourbonfat og 1 år i Ferrand Cognac-fat.
Opprinnelse: Barbados.

Emperor Deep Blue Palo Cortado kr 295,-

Lagret i seks måneder under vann. Syrlig og skarp med godt preg av tørket frukt, fine blomstertoner og trevirke. Stor og fyldig myk og kjøttfull smak med fin syre, gode tørket frukttoner, lang og kompleks med fine sherrytoner. **Opprinnelse:** Mauritius.

Santisima Trinidad kr 95,-

Myk og fruktig. Preg av sitrus og sukkerrørssaft, litt vanilje, pepper, grønn urt og tørket frukt.
Opprinnelse: Cuba.

Discarded Banana Peel kr 110,-

En fruktig og søt rom laget ved å tilføre bananskall til karibisk rom. Aroma av bananbrød, sirup, kanel og karamell.

Dos Maderas 5+5 kr 133,-

Aroma av rosiner og fiken. Smak av moden frukt og tropisk krydder med noter av sherry, røkt eik og tobakksblad. Laget på rom produsert og lagret fem år i Barbados og Guyana, så fraktet til Jerez i Spania og lagret tre år i Palo Cortado fat og to år i Pedro Ximénez fat.

Bacardi Facundo Exquisito kr 198,-

Blanding av rom som har blitt lagret mellom 7 og 23 år fra Bacardi. Aroma av rom-rosiner, grillet banan og karamell. Rik og søt smak av karamell, vanilje, kanel og muskat, hint av ristede mandler og tørket frukt.
Opprinnelse: Bahamas.

COCKTAILS



Mai Tai kr 148,-

Lys rom, dry curaçao, orgeat sirup, kirsebær-puré, ananas puré, ananas juice, limejuice.

Bamble kr 142,-

Gin, crème de mure, sitronjuice, sukkerlake.

Jungle Bird kr 148,-

Mørk rom, campari, ananas juice, lime juice, sukkerlake.

Pina Colada kr 148,-

Lys rom, kokos rom, kokos puré, ananas juice, lime juice.

Espresso Martini kr 142,-

Espresso, espresso likør, vodka, vaniljesirup.

Mint Julep kr 132,-

Bourbon, sitronjuice, myntelake.

French Martini kr 142,-

Chambord, vodka, ananas juice.

Peach Daiquiri kr 148,-

Lys rom, hermetisk fersken, fersken puré, limejuice, sukkerlake.

Caipirinha kr 132,-

Limebåter, sukker, cachaça.

Mojito kr 148,-

Limebåter, sukker, mynte, lys rom, soda.

Papa Doble kr 142,-

Lys rom, maraschino, limejuice, grapefruit juice.

Clover Club kr 142,-

Gin, sitronjuice, bringebær puré, eggehvite.

Irish coffee kr 128,-

Kaffe, demerara sukker, irsk whiskey, fløtelokk.

Mezcal Margarita kr 142,-

Mezcal, triple sec, limejuice, agave sirup.



MENY



BAR ACUDA

