

Fiesta lunsj

Her får du et utvalg charcuterie, klassisk tapas og nye smaker. Måltidet kommer i 3 serveringer og avsluttes med dessert.
Minimum to pers.

535,-
per pers.

txaba ost + charcuterie

Utvalg av oster, skinke, brød & tilbehør.
Passer før, under & etter middagen.

365,-
per pers.

Snacks

Brød + aioli 69,-
1, 6A, 11, 14

Marinerte oliven 69,-
14

Marcona mandler 69,-
4A

Potetchips 89,-



Pintxos

Våre Pintxos serveres på surdeigsbaguett.
2 per ordre.

Ukens Pintxos 99,-
SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER

Ukens Vegetar Pintxos 99,-
SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER

txaba lunsj



Miniburger av høyrygg, manchego, txabadressing 159,-
1, 2, 6A, 11, 14

Fritert mais, jalapenomayo og geitostkrem 109,-
1, 2, 6A, 11, 14

Secreto de Iberico, chimichurri 259,-
100g
14

Gambas al Pil Pil, chili, hvitløk 119,-
8

Kjøttboller, husets tomatsaus, manchego 135,-
1, 2, 14

Grillet geitost, rødvin, nøtter 165,-
1, 4C, 4D, 14

Grillet brokkolini og aspargesbønner, sitron, sprø topping 95,-
1, 6A, 14

Tørrfiskkroetter, spicy lime mayo, revet pepperrot 129,-
1, 2, 6A, 7, 11, 14

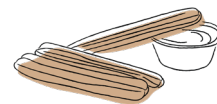
Stekt chorizo, persille 109,-

Patatas bravas, spicy tomatsaus, aioli, persille 89,-
2, 11, 14

Bacondadler, honning og persille 109,-

Dessert

Churro + Nutella 109,-
1, 2, 4, 4D, 5 6



Miks og triks mellom de ulike rettene, del gjerne med hverandre.

Vanskelig å velge? Gå for en av de ferdigsatte menyene øverst på siden, eller be din servitør om hjelp!

1. MELK 4. NØTTER 4.C. PISTASJ 4.F. CASHEW 6. GLUTEN 6.C. RUG 7. FISK 10. SELLERI 13. LUPIN
2. EGG 4.A. MANDLER 4.D. HASSELNØTT 4.G. PINJEKJERNE 6.A. HVETE 6.D. HAVRE 8. SKALLDYR 11. SENNEP 14. SULFITT
3. PEANØTTER 4.B. VALNØTTER 4.E. PEKAN 5. SOYA 6.B. BYGG 6.E. SPELT 9. BLØTDYR 12. SESAMFRØ ① VEGETAR

Har du funnet noe som frister, men inneholder råvarer du ikke tåler, snakk med din servitør. Sammen med kokkene kan vi tilpasse retten til deg.

Musserende

Josep Masachs 135 / 675,-
il - Lusió, Cava Brut Nature. Penedès
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - NV

Leonce d'Albe 195 / 975,-
Champagne, Special Réserve, Brut
PN, Chard - NV

Thomas Perseval 1 895,-
Champagne Premier Cru Grand Cuvée
Pinot N, Pinot M, Chard - 2015

Billecart Salmon 2 995,-
Champagne, Cuvée Nicolas
Francois, Brut Reserve
PN, Chard - 2002



Rødvin

Vino Tinto de la casa 135 / 675,-
Spør din servitør

Telmo Rodriguez 170 / 850,-
Pegaso "Zeta" Sierra de Gredos
Gamacha 2020

Guimaro 165 / 825,-
Ribera Sacra
Mencia 2022

Remelluri 219 / 1095,-
Reserva, Rioja
Tempranillo, Garnacha, Graciano - 2015

Vega Sicilia 1 350,-
Macán Clasico, Rioja
Tempranillo - 2018

Vega Sicilia 1 495,-
Pintia, Castilla y León, Toro
Tempranillo - 2018



Alkoholfritt

Munkholm 0,33 – Alkoholfritt 79,-
BYGG, HVETE

Brooklyn Special Effects 0,33 – Alkoholfritt 79,-
BYGG

Mineralvann 59,-

Hvitvin

Vino Blanco de la casa 135 / 675,-
Spør din servitør

Terras Gauda 140 / 700,-
Abida de San Campio, Rias Baixas
Albarino 2022

Guimaro 160 / 795,-
Ribera Sacra
Godello 2021

Herencia Altés 165 / 825,-
Benufet, Terra Alta
Garnatxa Blanca 2021

Errekalde Txakolina 140 / 700,-
Baskerland
Hondarrabi Zuri 2022

Øl

Nordlands Pils 0,4 – 4,5 % 115,-
BYGG

Estrella Damm 0,4 – 5,4 % 125,-
BYGG

Frydenlund Juicy IPA 0,4 – 4,2 % 139,-
BYGG, HVETE



Drinks

Frozen Pineapple Margarita 140,-
Jose Cuervo silver, Cointreau,
lime, agave & pineapple

txaba Sangria 140 / 600,-
House red wine, Carpano antica
formula, lemon + house soda

Your wife's drink 160,-
Vodka, cava, lemon, & passion fruit

Pineapple Daiquiri Free 99,-
Pineapple juice, lime + agave syrup

**Spør din servitør etter vinlisten eller
cocktail meny for en mer utfyllende meny.**