



# PROVIAN TEN

FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE

## Lunsj / Brunsj

Friske forsyninger

### OMELETT / EGG OG BACON 169

(1. Omelett with ham or Cheese 2. bacon, foccaciabread)

- Omelett med Skinke el. Ost og litt grønt
- To speilegg, knasende Bacon, nybakt Foccaciabrød

### SANDWICH FRA 98

(Fresh assorted sandwiches are made in our Deli)

Hver dag forskjellige sandwich'er. Fersk pålegg. Foccaciabrød/Rugbrød, Pesto el. Aioli. Salat. I Deli'en...

### HIMMELSKTAPAS 198

(Tapas/Antipasti with diff. mediterranean specialties)

2 slags fast ost, sydlandske pølser, oliven, solkysse tomater, hjemmelaget pesto, aioli og nybakt Foccacia.

### LEKKER STOR FRISK SALAT MED: 179

(Salad with: 1. Chicken & bacon 2. Tigerprawns 3. Hotsmoked salmon)

- Grillet kylling, bacon, oliven & soltørkede tomater
- Scampi, avokado, italiensk Chorizo
- Hjemmerøkt fisk, karse, avokado, egg, hytteost

### BLÅSKJELL, FRITTER & AIOLI 185

(Classical "Moules Frites" - Mussels steamed in whitewine)

Ferske blåskjell dampet i tørr hvitvin med sjalottløk og sitron. Med egne pommes frites og aioli.

### PROVIAN TENS FISKESUPPE 169

(Local fish- and shellfish soup with cream, bread & aioli)

Kremet suppe med dagens fangst fra fiskebrygga. Fersk fisk, fløte og årstidens friske grønnsaker.

### MARINERT CHRISTIANSØ-SILD 169

(Best scandinavian marinated herring with onion, capers and gravy)

En virkelig klassiker! Deilig marinert sild løk, kapers, krydderfett og nybakt rugbrød. Nesten som i Danmark!

### PASTA (VÅR EGEN) MED: 189

(1. homemade pasta, grilled chicken 2. pasta w. fish & "a la vongole")

- grillet kyllingfilet, pesto og sprøstekt Chorizo
- nyfanget fisk og skalldyr og herlig tomatsauce.

## Pizza fra vedfyrt ovn

Provianten har vedfyrt italiensk spesialovn på kjøkkenet som vi anvender til nesten all matlagning. Vi har alltid hatt en drøm om å lage mat i vedfyrt ovn. Aromaen, lukten og atmosfæren som vår vedfyrte ovn gir er rett og slett ubeskrivelig. Og når det gjelder Proviantens berømte Pizza? Vi fyrer opp med tør eikeved til ca. 400 grader. Pizzabunnen lager vi med ekte italiensk "tipo oo" mel - altså helt ferske deiger fra vårt eget bakeri! Den høye varmen fra ovnen kombinert med ferske deiger gjør at pizzaen er ferdigstekt på ca. 2 minutter. Viva Napoli!



### MARGARITA 189

(Tomato, mozzarella, basil, ruccola)

Tomat, mozzarella og basilikum

### PARMA 198

(Parmaham, tomato, mozzarella, pineseeds, olives, parmesan)

Parma, tomat, mozzarella, oliven, parmesan, ruccola

### KYLLING 198

(Grilled chicken, bacon, tomato, mozzarella, pestosauce, ruccola)

Kylling, bacon, tomat, mozzarella og ruccola

### SCAMPI 198

(Tiger prawns, pancetta, artichoke, ruccola salad and mozzarella)

Scampi, pancetta, mozzarella, artisjokk og ruccola

### EXTRAS: Velg mellom: Pesto/Hvitløk/Aioli 15

Dagens "EkstraProviant":

## Fra Grillen / From the Grill

### BRUCHETTA Valg: 1.Fetaost/2.Artisjokk/3.Salame 165

(Italian specialties on sourdoughbread. Pesto, aioli, tomatoes)

Deilig italiensk spesialitet. Nygrillet brød fra stenovn, solkysse tomater, parmesan, jomfru-olivenolje.

### PITABRØD fra vår vedfyrte ovn 175

(Freshly baked Pita with: 1. Chicken TexMex 2. Marinated meat)

- TexMex kylling, frisk salat og Guacamole og løk.
- Marinert kjøtt, sprø salat, løk og yoghurt-Tzaziki

### CLUB SANDWICH 195

(Toasted sourdoughbread, mayo, tomato, chicken, crunchy bacon)

Proviantens Club med nygrillet stenovnsbrød, grillet kyllingbryst, sprø bacon, mayo, rødløk, fersk tomat

### KALKUNSTEAK 255

(Grilled turkey - chilibasilsauce, salad, tomatoes and feta cheese)

Grillet kalkunfilet med chili- og basilikumsaus, frisk grønt, solkysse tomater og krydderpoteter.

### DAGENS FISK FRA GRILLEN 255

(Fresh fish from our local fishermen zoom from here)

Dagens fangst som vi griller på vår lavasteinsgrill. Sesongens grønne vekster, urtesmørsauce, småpotet.

### SPARERIBS 255

(Spareribs from woodfired oven, barbecuesauce, traditional coleslaw)

Gnafsemat fra vår vedfyrte ovn. Marinert tynnribbe med coleslaw, og ekte barbequesaus.

### CIABATTA BURGER 198

(All homemade. Mozzarella, caramelized onion, salad, tomato)

Kvernet oksekjøtt personlig inispisert av slakter Jens Eide. 40% oksebryst, 40% bibringe, 20% entrecôte. Grønt, løkmarmelade, mozzarella, nybakt ciabatta brød. Valg: salat el. hjemmelavede, håndskårne pommes frites

### RIBEYE PEPPERSTEAK 275

(Real Ribeye peppersteak with vegetables and potato-tournados)

Saftig entrecôte med litt fettmarmorering. Et kjøttstykke for kjennere. Peppersauce og urtepoteter.

## Barnemeny / Kids Menu

### PIZZA BAMBINO 128

(Italian Pizza with tomato, ham and cheese)

Italiensk Pizza med ost, skinke og tomatsaus

### GRILLET KYLLING 118

(Grilled Chicken - choose between pasta or potato wedges)

Med pasta eller fritter. Og ketsjup naturligvis!

### PØLSER 98

(Sausages, ketchup and potato wedges)

Alltid en hit: Pølser med våre egne pommes frites...

### BURGER 118

(Grilled burger for kids, salat and potato wedges)

Litt salat, ketsjup, håndlavede pommes frites...



# PROVIAN TEN

FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE

## Godde drikkevarer

### Fra vårt kaffebrenneri

#### KAFFE - ESPRESSO

Alle våre espressobaserte kaffer lages på en dobbel espresso - det mener vi gir den helt riktige smak! Og...vi steamer melk til ca. 65-70 grader for å få perfekt skum. Ved høyere temperatur "koker" melken - melkesukkeret begynner å karamelisere og får en søt bismak. Da snakker vi risengrøt...det går mot jul men likevel ;-)

Espresso - vår egen nybrennte	34
Ekstra shot	10
Caffe Latte	45
Is Caffe Latte	49
Americano	38
Is Kaffe	52
Cappucino	39
Cortado Espresso 90% + melkeskum 10%	36
Macciato Espresso 50% + melkeskum 50%	36
Caffe Mocha	49
Caffe Mocha med Chili	54
Ekstra Sirup	8

#### KAFFE - PRESSKANNE

Nybrennt og nymalet. Kun beste kvalitet. Provianten er viden kjent for fantastisk kaffe. Liker du kaffen? Hvorfor ikke kjøpe med hjem? Selges i Deli'en....

Velg mellom liten og stor presskanne 49/89

### God Te

#### OM PROVIAN TENS TE

Alle våre te'er kan serveres i Suki-Kanne der sikrer riktig trekketid og tar vare på den gode aroma. Ca. 2,5 kopper i hver kanne. Liker du vår te? Selges i Deli'en....

Earl Grey, Assam, Blåbær/Yougurt, Mango/Blomst, Grøn Te/Lemom, Chai, Chai Latte, Rooibusch	
Te i Sukikanne	69
Te i kopp:	39
Chai Latte	45

### Sjokolade

#### VARM SJOKOLADE

Lages av beste kvalitet sjokolade fra Costa Rica. Bestill med eller uten deilig krem.

Serveres i rikelige glass 45/52

Ekstra chili 8

### Vitamindrikker & alternativer

#### HERVIK - HERLIG NATURLIG

Ferskpresset juice og smoothie er i særklasse best når det gjelder smak og kvalitet. Det er fordi man ved ferskpressing bevarer råvarenes friskhet og sunnhet på en helt annen måte enn ved bruk av konsentrater og ekstrakter. Vi her på Provianten anbefaler gjerne denne juice. Også hellere enn gjerne til de kjære små...

Mange forskjellige typer. Spør din Proviantør	49
Økologiske Froosh Smoothies - flere typer	59
Hj. Lagd Smoothie (sesongens friske råvarer)	69
Grannegården Økodrikke - spør i Deli'en	49
Lorina Limonade - flere typer	49

### Mineralvann

Cola, Fanta, Sprite Zero, Cola Zero	45
Brus til barn	19
Eplemost	42
Olden gul/blå	42

### Viner

<b>PROVIAN TENS HVITE/RØDE</b>	Gl.	1/2	1/1
Forfriskende hvitvin el. herlig rødvin	89	198	395

Provianten skifter ofte husets vin. Her kan man smake generelt gode sesongbestemte viner. Vi garanterer at vinen er nyåpnet. Spør din proviantør hvis du vil vite mer.

#### PROVIAN TENS ROSÈ

Les Hautains Rosé	Gl.	1/2	1/1
	89	198	395

Fra Piemonte i Italia. Druetype: 100 % Nebbiolo. Intens bærpregget rosé med duft av moreller, rips og bringebær. Fruktig og floral vin i munnen med god konsentrasjon og flott balanserende syrestruktur. Passer godt til enkle retter av hvit fisk, salater, pasta, pizza med litt salt eller krydret smak og friske bær, eller ganske enkelt helt alene.

#### ALKOHOLFRI VIN

Rød/Hvit vin	Gl.	1/2	1/1
	49		225

### Øl, Sider

#### ØL/SIDER

Nyttappet fatøl fra CB, 0,4	65
Heineken, industriøl	65
Newcastle, almindeligt industriøl	65
Clausthaler godt alkoholfritt øl	45
Eplesider	65
Pæresider	65
Vikingfjord	65

#### SPEIELT GODT ØL



nøgne ø

Det kompromisløse bryggeriet i Grimstad. Et kvalitetsøl for kjennere der forstår å sette pris på dugfriske komprodukter

Nøgne Ø, Wit Skalldyr og lys fisk	89
Nøgne Ø, Havrestout Smaker bare godt som det er	89
Nøgne Ø, Brown Ale Godt session øl, passer til kjøttretter	89
Nøgne Ø, Bitter Allround øl, kan gå til mer krydret og fet mat	89

### Drinks / Aperitif

MYE forskjelligt. Spør din Proviantør!

Mojito	98
Vodka + Battery	98
Long Island Iced tea	98
Cuba Libre	98
Fjellbekk	98
Screwdriver	98
Daiquiri (sesongens friske råvarer)	109
Irish Coffee	98

