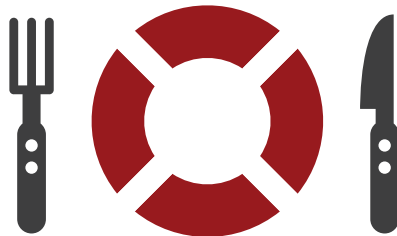


Velkommen til



**PROVIANTEN**

**FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE**

Provianten er et kulinarisk verksted for alle sanser. Et levende samlingssted for for det gode måltid. Provianten er også et attraktivt treffsted. På dagtid og på kveldstid - alle dager i uken. Som kurssted, møtelokale, vinklubb og festplass.

# Forretter

Alle vi som jobber her har et lidenskapelig forhold til mat og drikke, mangfold og kvalitet. Utvalget varierer fra dag til dag godt støttet opp av våre daglige klassikere som morgenbrød, boller med surdeig, foccacia og sandwicher.

Bakeren står tidlig opp for å gi oss det beste av brød og småbakst laget med egne surdeigskulturer og nykvernet mel fra vår egen kornkvern.

I tillegg til det faste sortiment, har vi utvalgte favoritter som scones, kanelsnurrer, knekkebrød og deilige kaker som dukker opp på egne, faste dager.

Provianten  
Tlf. 4827 8888  
post@provianten.no

## **PROVARIANTENS FISKESUPPE** **108**

Kremet suppe med dagens fangst fra fiskebrygga. Vi anvender bare fersk fisk, ekte fiskekraft, fløte og friske grønnsaker. Naturbrød & Aioli.  
*(Local fish- and shellsoup. With bread & aioli)*

## **KAMSKJELL** **128**

Så enkelt og så godt! Kamskjell og hvitvinsbraisert fennikel. En delikatesse servert med luftig søtpotetkrem.  
*(Scallops with braised fennel and sweetpotato)*

## **GRØN SALAT** **98**

Frisk assortert salat med enkel olivenolie/hvitvineddik dressing. Uten for mange dikkedarer, bare deilig frisk grønt. Et bidrag til 6 om dagen ;-)  
*(Green salad with vinagrette)*

## **HOTTE TIGERREKER** **115**

Marinerte tigerreker der stekes akkurat passe så sprøheten bevares. Knasende godt og en lekker forett. Litt ruccola og tomatvinagrette.  
*(Marinated black tiger shimps, vinagrette and ruccola)*

## **DAMPEDE BLÅSKJELL** **118**

Ferske blåskjell som vi damper i tør hvitvin. Sjalotteløk og sitron. En virkelig klassiker her på Sørlandskysten. Nu er sommeren her....  
*(Blue mussels steamed with whitewine)*

# Småretter...

## **SALAT MED KYLLING & BACON**

Frisk assortert salat med lekker dressing. Kylling & bacon, oliven, soltørkede tomater.

*(Fresh salads with grilled chicken)*

**169**

## **SALAT MED SCAMPI**

Nygrillede Scampi - marinert i hvitløk og fersk chili - som vi serverer med avocado og italiensk Pancetta bacon i en herlig kombinasjon.

*(Salad with Tiger prawns, pancetta and avocado)*

**169**

## **PROVIANTENS FISKESUPPE**

Kremet suppe med dagens fangst fra fiskebrygga. Vi anvender bare fersk fisk, ekte fiskekraft, fløte og friske grønnsaker. Naturbrød & Aioli.

*(Local fish- and shellsoup. With bread & aioli)*

**155**

## **TAPAS**

2 slags fast ost, utvalg av sydlandsk pølse og andre delikatesser. Servert med oliven, solkysse tomater, hjemmelavet pesto & aioli. Focciabrød.

*(Antipasti with real Italian salami, olives, cheese and sundries tomatoes)*

**189**

## **BLÅSKJELL M. FRIT. BÅTPOTET & AIOLI**

Ferske Blåskjell dampet i tør hvitvin. Sjalotteløk og sitron. En virkelig klassiker - også her på Sørlandskysten. Med frit. poteter og aioli.

*(Moules Frites - Blue mussels steamed with whitewine)*

**175**

Vi lager alt fortløpende gjennom dagen, så det er ferskt hele tiden. Det kan bety at utvalget varierer noe fra time til time og helt sikkert fra dag til dag.

Vi lager også god drikke; kaffebønnene rister vi i vårt eget kaffebrenneri. Vi lager smoothies og andre ferske juicer.

Vi forsøker å følge sesongene slik gulrot, rødbete og de andre juicene dukker opp når grønnsakene er best

# Pasta....

Et italiensk sagn forteller at spagettien oppsto som følge av en elskovssyk og vakker ung kvinnes hyrdestund.

Kvinnen var på vei til landsbyovnen med brøddeig i to kurver over ryggen på et esel da hun snek seg til en hyrdestund med sin utvalgte.

Deigen smeltet i den stekende solen, begynte at renne gjennom hullene i kurven og tørket til lange stenger.

Dermed kom kvinnen hjem med spagetti i stedet for nybakt brød.

Kan det virkelig stemme?

Provianten  
Tlf. 4827 8888  
post@provianten.no

## **PASTA MED GRILLET KYLLING** **169**

Viva Italia! Nykokt pasta og grillet kyllingfilet, pesto og sprøstekt Chorizo. Litt grønne blader. En av våre bestsellere!  
*(Pasta with newly grilled Chicken and homemade Pesto)*

## **PASTA MED FISK & SKALLDYR** **165**

Kremet pasta i kombinasjon med dagens fangst fra våre venner på fiskebrygga. Leveres med ruccola.  
*(Creamed pasta - fresh local fish and assorted shells. Ruccolasalad)*

## **PASTA MED GRILLET BROSME** **245**

Parmesan-kremet pasta og nygrillet brosmme i fin kombinasjon med asparges og skalldyr skum. Vi gir terningkast 7  
*(Fresh Tusk with a parmesancreamed pasta and grilled asparagus)*

## **PASTASALAT** **165**

Chili- og hvitløksmarinerte scampi, cherrytomater, vårløk, soltørket tomat, oliven rødløk, artiskok og panchetta.  
*(Pasta salad with marinated tiger prawns, seasonal vegetables. Pancetta)*

## **EXTRAS** **15**

Fersk hvitløk / *Fresh garlic*  
Pesto / *Pesto sauce*  
Aioli / *Garlic sauce*  
Mozzarella / *Mozzarella-cheese*  
Parmesan / *Parmesan-cheese*

# Pizza fra vedfyrt ovn.....

## **MARGARITA**

Tomat, mozzarella og basilikum  
(*Tomato, mozzarella, basil*)

**148**

## **PARMA**

Parmaskinke, tomat, mozarella, pinjekjerner, parmesan og ruccola  
(*Parma, tomato, mozzarella, pine, parmesan, ruccolasalat*)

**158**

## **KYLLING**

Grillet kylling, bacon, tomatsaus, mozzarella, pesto og ruccola  
(*Grilled chicken, bacon, tomato, mozzarella, pestosauce*)

**158**

## **SCAMPI**

Mozzarella, marinerte scampi, pancetta og ruccola  
(*Tiger prawns, pancetta, artichoke, bacon, )*)

**148**

## **VEGETAR**

Mozzarella, sjampignon, paprika, oliven & ruccolasalad  
(*Vegetarian*)

**149**

## **EXTRAS**

Fersk hvitløk / *Fresh garlic*  
Pesto / *Pesto sauce*  
Aioli / *Garlic sauce*  
Mozzarella / *Mozzarella-cheese*  
Parmesan / *Parmesan-cheese*

**15**

Vi på Provianten har alltid hatt en drøm om å lage mat i vedfyrte ovner og i vår restaurant ønsker vi å fange den aromaen, lukten og atmosfæren som vår vedfyrte ovn gir.

Og for å kunne tilby ekte italiensk pizza på Sørlandet har Provianten muret en vedfyrt italiensk spesialovn på kjøkkenet. Her fyrer vi opp med eikeved til ca. 400 grader. Pizzabunnen lager vi med ekte italiensk tipo oo mel. Altså helt ferske deiger fra vårt bakeri! Den høye varmen fra ovnen kombinert med ferske deiger gjør at pizzaen er ferdigstekt på ca. 2 minutter.

Det er "Pizza Margherita", den originale pizza fra Napoli i Italia, der er grunnlaget for alle våre deilige pizzaer.

# Fra Grillen....

Alt kjøtt og fisk grilles over ekte lavastein på kjøkkenets åpne ildsted. Kokkene våre lager alle sauser, dressinger og så mye av pålegget de kan selv.

I tillegg jobber vi tett med noen av de beste produsentene i inn og utland.

Fersk fisk og skalldyr kommer inn med fiskeskutene 200 m herfra.

Provianten  
Tlf. 4827 8888  
post@provianten.no

## **KVEITE**

Grillet kveitefilet som vi anretter med årstidens deilige friske vekster. Blomkålpure, småpotet og en passende skalldyr-gremolata.  
*(Fresh halibut with fresh vegetables and shellfish-gremolata)*

**285**

## **LAKS - BAKT I VEDOVN**

Anbefales! Laksefilet bakt med urter i kort tid ved høy varme. Vår vedfyrte ovn gjør en fin jobb her. Fennikkel og urtehvitvinsaus. Småpotet.  
*(Norwegian Salmon with garnish and a spicy herbal salsa)*

**265**

## **GRILLET BROSME**

Parmesan-kremet pasta og nygrillet brosmefilet i fin kombinasjon med asparges og skalldyr skum. Vi gir terningkast 7  
*(Fresh Tusk with a parmesancreamed pasta and grilled asparagus)*

**245**

## **SPARERIBS - STOR / XL**

Gnafsemat fra vår vedfyrte ovn. Marinert tynnribbe med coleslaw, båtpoteter og barbequesaus. Velg mellom 1 eller 2 racks.....  
*(Spareribs with barbecuesauce and coleslaw. One or two racks)*

**225 295**

## **CIABATTA BURGER**

Proviantens Burger er av Charolais kjøtt. Med grønt, mozzarellaost og ciabatta brød. Valg: serveres med salat el. friterte potetbåter  
*(Real grilled burger from Charolais cattle. Mozzarella, tomato and ciabatta)*

**225**

# Fra Grillen...

## GRILLSPYD

Flott grillspyd med assortert marinert kjøtt og årstidens ferske grønnsaker. Grillet maiskolbe og urtebakte poteter.  
*(Grilled skewers with marinated meat and vegetables)*

225

Alt Kjøtt blir spesialutvalgt av vår egen slakter og stort sett alt leveres med "stamtavle" fra Jens Eide i Lillesand.

## KALKUNSTEAK

Grillet kalkunfilet i behagelig selskap med salat, fetaost og solkysse tomater. Chili og basilikumsaus. Urtebakte småpoteter.  
*(Grilled steak from turkey. Baked potatoes. Chili and basil sauce)*

225

Alt kjøtt og fisk grilles over ekte lavastein på kjøkkenets åpne ildsted. Naturligvis under overoppsyn av våre dyktige kokker.

## RIB-EYE ENTRECÔTE 200 GRAM / 300 GRAM 285 395

Saftig entrecôte med litt fettmarmorering! Et kjøttstykke for kjennere! Velvalgte grønnsaker, løkmarmelade, friterte båtpoteter og god peppersaus.  
*(Real Ribeye peppersteak with vegetables and Idaho potatoes)*

Også vår vedfyrte ovn spiller en sentral rolle når vi tilbereder din mat. Og lukten og smaken av ved gir akkurat det ekstra "krydder" som vi liker veldig godt. Bedøm selv....

## GRILLET KALVEKAM

Fineste marinerte kvalitet. Vi lover en mør opplevelse med fersk grønt, grillet asparges, salvie- og kalveglace og kremede Pommes Anna poteter.  
*(Grilled filet of calf. Salvie demiglace-sauce and Pommes Anna potatoes)*

289

## T-BONE STEAK - 350 GRAM / 500 GRAM 285 385

Grillet T-bone steak. Velg mellom to størrelser. Vi serverer med røft tilbehør: nygrillet maiskolbe med smør, urtebakt potetet og en rødvin demiglace.  
*(T-Bone steak. Grilled sweet corn, vegetables and redwine sauce)*

# Hørlig hvitvin...

Jeg har den unike evnen at jeg på under 15 minutter kan si om det er en rød eller hvit vin hvis det er bra lyst i lokalet.

Torikjell Berulfsen

For kjærlighet er vin en dårlig medisn.

Johan Herman Wessel

Der det ikke er vin, er det heller ikke kjærlighet.

Evripides

Vin er lys holdt sammen av væske.

Galileo Galilei

Vin i små mengder åpner en manns hjerne. En total-avholdsmann eier sjelden den store visdom.

Talmud

## PROVIANTEHS HVITE:

### Casa Maria - Sauvignon Blanc

*Aromatisk frisk og grønn druetyrisk sauvignon med aromaer i retning av stikkelsbær, grønne blader, urter og sitrusfrukter på duft. Syrlig og appetittvekkende vin i munnen med god fylde og lengde. Utmerket som aperitif og likeledes god til grønne salater, gjerne med innslag av asparges. Tåler også fisk og lyst kjøtt. Meget anvendelig vin.*

**Gl. 1/2 1/1**  
**69 189 355**

## ANDRE HVITE VINER:

### Ress Østrich Riesling Trocken Weinhaus Ress 2007

*Floral og lime- sitrus- og grønt eplepreget riesling med markant syrlighet og en liten sødmesnert i finish. Slnk, delikat og lettdrikkelig vin med god lengde og syrlig, eplepreget finish. God å drikke alene, fruktig, floral og delikat. Ellers god til litt fete fiskeretter og til retter basert på lyst kjøtt, gjerne med innslag av chili*

**Fl.**  
**368**

### Azumbre Verdejo 2007

*Frisk og energisk verdejo med preg av grønne blader, stikkelsbær og en miks av sitrus og lime på duft. Meget fruktig vin med god syrlighet og konsentrasjon.*

**378**

### Soave Classico Coffele 2007

*Frisk, floral vin med duft av lime, eple, melon og mandler. Frisk og bløt vin i munnen med fin syrlighet og konsentrasjon. Passer godt til salater, skinke, pølser og lette forretter, som f.eks. carpaccio. Kan også serveres til fiskeretter med uten for rike sauser.*

**398**

### La Vigne d'Argent Terra Burdigala 2007

*Sauvignon blanc-preget duft av solbærblader, lime og sitrus på duft. Frisk og syrlig hvit bordeaux med avdempet sauvignon blanc-karakter i munnen og moderat fyldighet i munnen. Anvendelig hvitvin til retter av fisk, skaldyr og kalde forretter, som terriner av kjøtt, charcuterie etc. God også som aperitif.*

**398**

# Hørlig hvitvin...

## ANDRE HVITE VINER:

### Petit Chablis Domaine Pierre de Préhy 2007

Frisk sitrus-, lime- og grønn eplepreget duft og smak med tydelig mineralpreg. En typeriktig, åpen og lettdrikkelig petit chablis. God vin til aperitif, fisk og skaldyrretter, spesielt retter uten for tunge sauser. Meget anvendelig.

Fl.

482

Etter regn gror gress, men etter vin gror vås.

Dansk ordtak

Et fat vin gjør flere mirakler enn en kirke full av helgener.

Italiensk ordspråk

### Roero Arneis Trinità Malvirà 2007

Tiltalende aroma i retning av melon, fersken og mandel samt noe eikepreg, som vil smelte pent inn ved noe lagring. I munnen er vinen rund, medium fyldig og aromatisk. God syrlighet gjør at vinen virker frisk og energisk. En vin som passer til mange slags retter av fisk og skaldyr. Også utmerket til retter av kylling og kalv. En meget anvendelig matvin.

448

Vinen åpner hjertet.

Horats

### Chablis Domaine Sainte Claire Jean-Marc Brocard 2006

Vinen har duft av epler og sitrus- og limepreg samt mineralske toner fra jordsmonnet. Medium fyldig vin med behagelig syre og god lengde i ettersmaken. En utpreget renhet i stilen, kombinert med klare typeriktige og karakteristiske trekk fra jordsmonnet. Klassisk vin til skaldyr og passer til all slags fisk. God til litt fete sauser/smørsauser.

498

Vinelskere finner alltid en eller annen grunn til å prise en hvilken som helst vin.

Platon

Venner og viner skal være gamle.

Spansk ordtak

### Sancerre Serge Laloue 2006

Ung og energisk sauvignon blanc vin med innslag av grønne solbærblader, kalkmineraler og sitrus og lime på duft. Slank og ren vin med fin syrlighet og markant mineralitet i munnen. Svært anvendelig vin til retter av fisk, skaldyr og kalde forretter, som terriner av kjøtt, charcuterie etc. Spesielt velegnet til retter med mye urter og grønnsaker, som ofte er vanskelig med vin. Er særlig velegnet i kombinasjon med asparges.

498

# Mousserende og Rosé...

Vin står øverst på listen  
over alle medisiner.  
Talmud

God vin trenger ingen  
etikett.  
Ungarsk

Når vinen er i mannen, er  
visdommen i kannen.  
Nederlandsk

Burgunderen er til stor  
velsignelse for kvinnene,  
særlig når det er mennene  
som drikker den.  
Gammelt ordtak

Provianten  
Tlf. 4827 8888  
post@provianten.no

## **ROSÉ**

### **Valleoscuro Prieto Picudo & Temranillo**

70 % prieto picudo og 30 % tempranillo. Dyp rosa på farge. Ungdommelig og svært frisk spansk rosé med innslag av røde bær og blomster på duft. Saftig og lett syrlig vin med frukt hele veien og fast og tørr finish. Vinen passer godt til enkle retter av hvit fisk, salater, pasta, pizza med litt salt eller krydret smak og friske bær. Ellers er den naturligvis suveren å drikke alene.

**Gl. 1/2 1/1**  
**69 189 355**

## **MOUSSERENDE**

### **Solér Jové Brut Reserva**

Fruktig og energisk cava med sitrus og modne epler på duft. Cava har i alminnelighet rundere syrestruktur enn champagne, vintypen virker bløtere og noe mindre aggressivt syrlig. Eplepreget vin også i munnen med god syrlighet og fin mousse. En god aperitiff, som også kan benyttes til enkle forretter, tapas, skinke, salami, hvite geitemelkoster.

**Fl.**  
**349**

### **Cremant De Bourgogne**

Flott crémant med pent autolysepreg. Duften domineres av friske sitrus- og eplearomaer, behagelig kremet mousse i munnen, frisk og tiltalende vin, tørr ettersmak. Flott aperitiff og som følge til enkle forretter og skalldyr servert naturell.

**445**

### **Ferrari Maximum Brut**

Fruktig musserende vin med duft av lime, epler og autolysekarakter. Rik vin med god mousse, konsentrasjon og fin syrlighet. God som aperitiff, samt til lettere skalldyr- og fiskeretter og salater.

**475**

### **Tarlant Brut Zero N.V**

Godt utviklet nese med innslag av sitrus, lime og eple. Flott mineralrik og frisk vin med konsentrert smak og fin munnfølelse. En delikat champagne med frisk syre og flott mousse. Knasende tørr. Perfekt aperitiff i en frisk og tørr stil. Kan brukes til enkel fingermat og kalde forretter.

**481**

### **Bollinger Special Cuvee Brut**

Lys strågul. Fint preg av røde epler og mineraler, hint av mørk sjokolade og ristet brød. Rik og lang.

**749**

# Deilig rødvin...

## PROVARIANTENS RØDE:

Casa De La Ermita Jumilla 2007 - Monastrell (Økologisk)

Gl. 1/2 1/1  
69 189 355

*Fruktig og rik aroma av dype røde bær og modne plommer. Vinen har en saftig fruktdreven munnfølelse med frisk syrlighet og bløte tanniner. God og anvendelig vin til et bredt spekter av mat. Vinens fruktighet vil harmonere godt med lettere kjøttretter og en del fiskeretter med rikere sauser eller garnityr.*

## ANDRE RØDVINE:

LZ Rioja Telmo Rodriguez 2007

Fl.  
398

*Energisk og saftig fruktdreven rioja preget av mørke bær og florale elementer. Ueiket. Fruktig og lekker vin i munnen med fin syrlighet og delikate tanniner. Anvendelig matvin, går bra til lyst kjøtt som svin, kylling og kalv, men tåler også kraftigere kjøtt som lam, okse og vilt.*

Ca La Bionda Valpolicella Classico 2007

410

*Klassisk valpolicella med preg av syrlige kirsebær og fruktkjerner på duft. Rik og saftig vin på smak med en lett syrlig og bittersøt finish. Passer godt til lettere kjøttretter som kylling og kalv. Tyngre hvit fisk og retter med rikt garnityr eller sopp. Det er også en flott vin å drikke alene uten mat.*

Ch. Causse Rouge Bordeaux Supérieur 2006

419

*En bærpreget, saftig og letttdrikkelig bordeauxvin, som kombinerer det moderne med den klassiske kjølige bordeaux-stilen. Duft og smak av modne druer, preg av røde bær og en touch paprika, ren stil, mye frukt i munnen og med bløte og modne tanniner. Bra lengde for denne kvalitetsklassen, en meget vellykket og rimelig rød bordeaux. Passer til lysere kjøtttyper som lam, kalv, svin og kylling. Den er også en utmerket rødvin til torsk.*

Selvapiana Chianti Rufina 2007

425

*Saftig og rik fruktighet i retning mørke og syrlige bær, type kirsebær og mørke bringebær. Intens fruktig med smak av moden frukt og flott underliggende syrlighet, myke og flotte tanniner og lang ettersmak. En forbusende fyldig vin for å være en basis Chianti Rufina. Spesielt velegnet til kylling, kalv og lam, gjerne servert med sjysauser og urter. Ettersom vinen er relativt syrestram tåler den godt de fetere stykkene på dyret.*

Religioner forandrer seg - øl og vin forblir det samme.  
Herveg Allen

Et måltid uten vin er som en dag uten sol.  
Fransk ordspråk

God vin er en god venn når den blir brukt på den rette måten.  
William Shakespeare

En sann vismann snakker ikke når han drikker vin.  
Kinesisk

# Deilig rødvin...

Beruselsen er ikke vinens,  
men mannens feil.  
Kinesisk ordtak

Vinen får også en olding til  
å dåne.  
Jugoslavisk ordtak

Drick vin, og la vannet gå  
til møllen.  
Italiensk ordtak

Det drukner flere i vann  
enn i vin.  
Ukjent

## ANDRE RØDVINE:

### Crozes Hermitage Pierrelles 2005

*Overdådig rik og konsentrert utgave av denne vinen. Likevel har den en kjølig og klar aromaprofil. Mørk og pakket med duft av bjørnebær, sort pepper, søtlig anis, mørk sjokolade, sort oliven, velhengt viltkjøtt og et snev av fuktig potetkjeller. Vinen er sødmefull og eksotisk rik i munnen med stor aromavariasjon, konsentrasjon så det rekker, matchende syrlighet og modne tanniner. Flott vin til viltretter, lam og okse, eller generelt smaksrike kjøttretter.*

**Fl.**  
**458**

### Bourgogne Rouge Cuvée Saint Vincent 2005

*Regionalburgunder preget av bringebær og jordbær på duft. Forholdsvis rik vin i munnen med godt druepreg og fast utgang av smakskurven. God vin til lyst kjøtt som kylling, perlehøne og også lettere vilt av fugl. Går også bra til kalv og svinefilet. Takler fete sauser godt takket være høy syrlighet.*

**462**

### Barbera d'Alba San Michele Malvirà 2005

*Barbera med duft av mørke syrlige kirsebær og røde plommer. Syrlig, fruktdreven og konsentrert vin i munnen med stor smaksintensitet og smaksfylde. Meget anvendelig vin til en lang rekke retter av kjøtt og fugl. Fungerer også godt til kraftige fiskeretter, og særlig til retter med høyt syrenivå, vinen er for eksempel uovertruffen til tomaterte matretter....*

**475**

### Amarone della valpolicella 2007

*En svært elegant og transparent amarone med flott frukt mot kirsebær, kirsebærkjerne, mandel og tørket frukt. Rik og saftig vin med flott struktur og super syre, lett bitter avslutning med usedvanlig god lengde. Dette er en tørr amarone, noe som gjør den mer egnet som matvin. Flott til kraftige og rike kjøttretter, gjerne delikate viltretter med sjybaserte sauser. Kombinerer godt med vill sopp.*

**595**

### Langhe Nebbiolo 2006

*God frukt preget av fiol, innslag av tørkede roseblader, jord og treverk samt noe sødme fra fatene. Rik og sødmefull vin med god syrlighet og faste tanniner. Tåler kraftig mat, gjerne retter basert på rødt kjøtt med god fettmarmorering. Prøv også dette mot middels kraftige retter med soppgarntyr og lignende.*

**649**

# Deilig rødvin...

## Ascheri Vigna Dei Pola Barolo 2004

745

*Middels dyp rød. Fokusert aroma preget av kirsebær og jordbær over et hint av mineraler og balsam. Fast og frisk ettersmak*

## Talenti Brunello de Montalcino 2003

949

*Semimoden brunello med kirsebær og røde plommer, bark, anis og myrsyrlighet på duft. Sødmefull brunello i munnen med solid konsentrasjon og munnfølelse. Frisk og delikat vin som kan drikkes nå med noen timers dekantering. Velegnet til kjøttretter av kalv, okse, lam og spesielt vilt. Svært velegnet sammen med skogsopp, braiserte kjøttretter og parmesan.*

## ALKOHOLFRI VIN

Rød/Hvit vin

49

225

Og dog er en time ved vinen, den beste min sjel har hatt.  
Arnulf Øverland

Vin er den sunneste og mest hygienske drikk som finnes.  
Louis Pasteur

Et fat vin gjør flere mirakler enn en kirke full av helgener.  
Italiensk ordtak

Jeg tror man finner mye lykke hos mennesker som er født i nærheten av gode viner.  
Leonardo da Vinci

# Annen drikke...

Provianten har en stab af snille, effektive, og altid veloplagte mennesker, der lever ut våre ideer om det gode vertsskap på de forskjellige arrangementer på Provianten. Dag og Kveld.

Vi liker forresten å kalle dem "Proviantører".....

Vi lager også god drikke; kaffebønnene rister vi i vårt eget kaffebrenneri. Vi lager smoothies og andre ferske juicer. Vi forsøker å følge sesongene slik gulrot, rødbete og de andre juicene dukker opp når grønnsakene er best

Men vi er da en moderne husholdning som også har fryser, derfor kan vi også levere jordbærsmoothie midtvinters som smaker av ekte norsk sommer.

Provianten  
Tlf. 4827 8888  
post@provianten.no

## ØL/SIDER

Friskt fatøl fra CB, 0,4	58
Heineken, flaske	62
Newcastle, flaske	62
Eple, Pære, Vikingfjord	62
Nøgne Ø, Wit <i>Skalldyr og lys fisk</i>	89
Nøgne Ø, Havrestout	89
Nøgne Ø, Brown Ale <i>Godt session øl, passer til kjøttretter av konsentrater og ekstrakter. Velg mellom:</i>	89
Nøgne Ø, Bitter <i>Allround øl, kan gå til mer krydret og fet mat</i>	89

## HERVIK

*Ferskpressede 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. Velg mellom:*

Eple/Mango - Appelsin - Eple - Superjuice - Eple/Pære	
Multi juice - Hylleblomst - Bringebær smoothie	39

## MINERALVANN

Cola, Fanta, Sprite, Cola zero og hva det nu heter.....	38
Barnebrus....	19

Annen drikke...

---

