



*Pier31 ligger på Lysaker Brygge,
hvor man kan nytte utsikten
over Bærum fjord.*

*Vi kombinerer både italienske og lokale råvarer av høy kvalitet,
for å skape deilige tradisjonelle retter tilpasset den norske gane.
Teamet vårt sørger alltid for å ha gjestene i fokus og gi dem en
utmerket opplevelse.*

Velkommen!



@PIER31_LYSAKERBRYGGE

*Overlooking a beautiful Baerum fjord, this restaurant has
traditional Italian dishes revisited with Norwegian cuisine on the
menu.*

*At Pier31 you will find quality products imported from Italy and
combined with fantastic local Norwegian products, all this
combined with an attentive and friendly service*

Buon appetito.



SOMMERSPESIALER

Starter

Argentinian rød reker

Nok. 299 px.

- » Grilled rød reker fra Argentina servert med mix salat og aioli saus med chili
- » Grilled red prawns from Argentina served with mix salat and aioli sauce with chilli

{Sk-E}

Polipo alla griglia

Nok. 269

- » Grilled octopus served with caramelized onion and sweet chilli dressing
- » Grillet blekksprut servert med karamellisert løk og søt chilli dressing

{Sk-E}

Main

Meat mix grill

Nok. 719 px. Min 2 px.

A selection of: \ Et utvalg av:

- » Beef entrecote \ Storfe Entrecote
 - » Deer fillet \ Hjortefillet
- » Italian sausage \ Italienskpølse
 - » Lamb ribs \ Lammeribbe

- » Served with baked potatoes, béarnaise sauce and truffle sauce

{E}

Shellfish mix grill

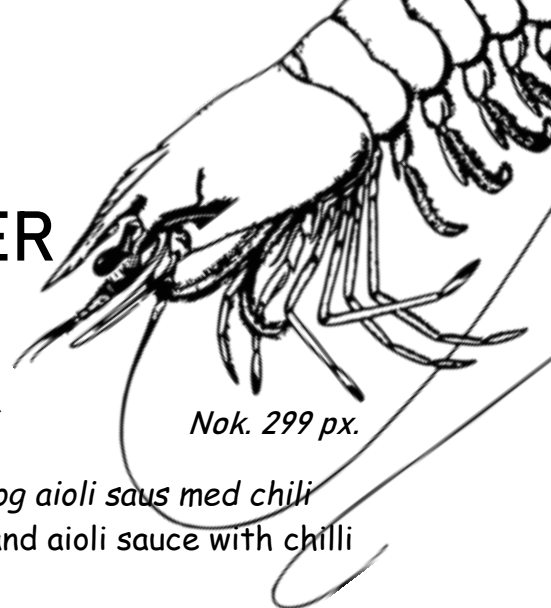
Nok 719 Px. Min 2 px.

A selection of: \ Et utvalg av:

- » Lobster \ Hummer
- » Argentisk villreker \ Argentinian red shrimps
- » Rød Tunfisk med sesame \ Red tuna with sesame seeds
 - » Kamsjell \ Scallops
- » Reker med Skall \ Shrimps with shell
- » Served with our homemade sweet chilly dressing

{Sk-E-F-BI}

Sk=Skalldyr \E=Egg \F=Fisk \BI=Blotdyr \V=Valnotter \G=Gluten



ANTIPASTI E ZUPPE

FORRETTER OG SUPPER

- | | |
|--|--|
| 1. CARPACCIO DI MANZO
Okse, ruccola, parmesan i skiver og oliven
Beef, rocket salad, sliced parmesan and olives
[M - Su] 179,- | 4. MOZZARELLA DI BUFALA CAPRESE
Bøffelmozzarella, marinerte tomater og basilikumpesto
Buffalo mozzarella, marinated tomatoes and basil pesto
[M - Pj] .Vegetarian 189,- |
| 2. SCAMPI E CAPPESANTE MARE E TERRA
Grillet scampi og kamskjell, sautert med shimeji-sopp og soyasaus
Grilled scampi and scallops sauteed with shimeji mushrooms and soy sauce
[Bl - Sl - So - Sk] 198,- | 5. SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
Italienske delikatesser, kjøttpålegg og oster
Italian-meat and cheese specialties
[Su - M] 198,- |
| | 6. ZUPPA CREMOSA DI CROSTACEI E PESCE
Kremet fisk og skalldyrssuppe med gressløkolje
Creamy fish and shellfish soup with chives oil
[M - Sk - Bl - Sl] 229,- |
| | 7. COZZE SAUTE' ALLA TARANTINA
Prosecco dampede blåskjell, hvitløk, persille, tomatsaus servert med brød
Prosecco steamed mussels, garlic, parsley, tomato sauce served with grilled bread
[Bl - H - Sl] 229,- |
| SIDES | |
| 3. Bakte poteter med trøffeldressing
Hoven baked potatoes with truffle dressing 69,- | |
| 8. FOCACCIA SNACKS
Hjemmelaget varm focaccia med aioli
Homemade warm focaccia with aioli
[H - E - M] 59,- | |
| 9. OLIVES
Marinerte grønne oliven
Marinated green olives 56,- | |
| 10. MIX SALAD 69,- | |

INSALATE E BRUSCHETTE

- | | |
|---|--|
| 20. CÆSAR SALAT "PIER 31"
Kylling, bacon, romanosalat, vår egen dressing, høyvet parmesan og hvitløkskrutonger
Chicken, bacon, romano salad, home made dressing, sliced parmesan and garlic croutons
[H - E - F - M] 219,- | 24. BRUSCHETTA CLASSICA DI BUFALA
Ristet landbrød med bøffelmozzarella, marinerte tomater og basilikum pesto
Toasted countrybread with buffalo mozzarella, marinated tomatoes and basil pesto
[H - Pj - M] .Vegetarian 189,- |
| 21. INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA
Blandet salat med geitostgratinert brød, druer, valnøtter, honning og balsamico
Grilled bread with goat cheese, mix salad, grapes, walnut kernels, honey and balsamico.
[H - M - Su - N] .Vegetarian 229,- | 25. BRUSCHETTA DI PARMA
Ristet landbrød med rød pesto, bøffel mozzarella og Parmaskinke
Toasted countrybread with red pesto, buffalo mozzarella and Parma ham
[H - Pj - M] 198,- |

ALLERGI

H = hvete | Sk = skalldyr | E = egg | F = fisk | So = soya | Vn = veggnøtter | P = pistasj | M = melk | Sl = selleri
Bl = bløtdyr | Se = sesamfrø | Su = sulfit | Sn = sennep | R = rug | Ha = havre | B = bygg | Pj = Pinjekjerner

PASTA

Noen pastaer kan lages med glutenfri penne



- | | |
|--|---|
| <p>30. SPAGHETTI ALLA CARBONARA 198,-
Svinekjøtt bacon, eggeplommer, litt fløte, parmesan og svart pepper
Pork bacon, egg yolk, cream, parmesan and black pepper
[H - E - M - Su]</p> <p>31. TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA ALLO SCOGLIO 279,-
Sort fresh pasta med skalldyr, hvitvin, sherrytomater, chili og hvitløk
Black fresh pasta with shellfish, white wine, cherry tomatoes, chili and garlic
[H - Su - Bl - Sk - Sl - E]</p> <p>32. TAGLIATELLE DI SPINACI CON POLLO E PORCINI 226,-
Spinat tagliatelle med kylling, porcini steinsopp, asparges, pesto saus og litt fløte
Spinach tagliatelle with chicken, porcini mushrooms, asparagus, pesto and cream sauce
[H - M - Pj - E]</p> <p>33. PENNE ALLA AMATRICIANA 219,-
Svinekjøtt bacon, rødløk, rødvin, pepper mix tomatsaus og pecorino ost
Pork bacon, red onion, red wine, mix pepper tomato sauce and pecorino cheese
[H - Su - M - Sl]</p> | <p>34. RAVIOLI SPINACINA 239,-
Hjemmelaget ravioli fylt med ricotta og spinat, paprika, rødløk, rød pesto, fløte og pecorino øst
Homemade ravioli filled with ricotta and spinach, bell pepper, red onion, red pesto, cream and pecorino cheese
[E - H - M - SU] .Vegetarian</p> <p>35. LASAGNA DELLA NONNA 239,-
Klassisk lasagne med kjøttsaus og bechamel
Classic lasagna with meat sauce and bechamel
[E - H - M - Su - Sl]</p> <p>36. GNOCCHI DELLA CASA 269,-
Vår hjemmelagde gnocchi med squash, saffran og høvlet pecorino ost
Our homemade gnocchi in a sauce made of zucchini, saffron, and pecorino cheese flakes
[H - Su - M - E]</p> <p>37. LINGUINE CON VONGOLE E BOTTARGA 259,-
Vongoleskjell, hvitløk, chili, persille cherry tomater og bottarga-fiskerogn
Vongole clams, garlic, chili, parsley cherry tomato and bottarga fish roe
[H - F - Sk - Su - Bl]</p> |
|--|---|

RISOTTO

- | | |
|--|---|
| <p>38. RISOTTO AL ROMBO FRESCO 279,-
Risotto med fersk kveite sautert med prosecco, asparges, safran og rød laksekaviar
Risotto with fresh halibut sauteed with prosecco, asparagus, saffron and red salmon caviar
[M - Sl - Su - Sk - F]</p> | <p>39. RISOTTO AI PORCINI E CREMA TARTUFATA 249,-
Steinsopp, trøffelkrem, taleggio ost og litt fløte
Porcini mushroom, truffle, cream and taleggio cheese
[M] .Vegetarian</p> |
|--|---|

CARNE E PESCE

- | | |
|---|--|
| <p>40. TAGLIATA RUCOLA E GRANA 429,-
Dagens Entrecôte ca. 250 gr. med rucola, parmesan i skiver, stekte poteter i urter og bernaisesaus
Daily Entrecôte ca. 250 gr. served with rocket salad, sliced parmesan, roasted potatoes with herbs and bernaïse sauce
[M - E]</p> <p>41. SIGNATURE BURGER 279,-
Angus burger, trøffel dressing, cheddar, karamellisert løk, servert med blandet salat
Angus burger, truffle dressing, cheddar, caramelised red onion, served with mix salad
[H - E - M]</p> | <p>42. ROMBO ALLA MEDITERRANEA 389,-
Kveite med oliven, tomater, dampede poteter, broccolini og vår spesielle grønne saus (kapers, ansjos, persille, sennep)
Halibut with olives, tomatoes, steamed potatoes, broccolini and our special green sauce (capers, anchovies, parsley)
[F - Pj - E - N - M - Sl - Sn - H]</p> <p>43. TONNO AL SESAMO 389,-
Letstekt tunfisfilet med sesamfrø, dampede broccolini, wakamesalat og vår grønne saus (kapers, ansjos, persille, sennep)
Tuna fillet with sesame, steamed asparagus, wakame salad and our green sauce (mustard, garlic, parsley, pine nuts)
[F - Se - Pj - H - Sn]</p> |
|---|--|

ALLERGI

H = hvete | Sk = skalldyr | E = egg | F = fisk | So = soya | Vn = veggnetter | P = pistasj | M = melk | Sl = selleri
Bl = bløtdyr | Se = sesamfrø | Su = sulfitt | Sn = sennep | R = rug | Ha = havre | B = bygg | Pj = Pinjekjerner

PIZZE

Tillegg for glutenfri bunn kr 29,-

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 50. MARGHERITA DI BUFALA | 198,- | 55. PARMIGIANA | 205,- |
| Tomatsaus, mozzarella, bøffelmozzarella og fersk basilikum | | Tomatsaus, mozzarella, auberginer, fersk basilikum og høvlet pecorino øst | |
| Tomato sauce, buffalo mozzarella, and fresh basil | | Tomato sauce, mozzarella, aubergines, fresh basil and slices of pecorino cheese | |
| [H - M] .Vegetarian | | [M - H - Su] .Vegetarian | |
| 51. PROSCIUTTO E FUNGHI | 209,- | 56. CALIFORNIA | 225,- |
| Tomatsaus, mozzarella med skinke og sopp | | Tomatsaus, mozzarella, biff, lok, paprika, chili og hvitløk | |
| Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms | | Tomato sauce, mozzarella, beef, onion, bell pepper, chili and garlic | |
| [H - M - Su] | | [H - M] | |
| 52. TONY SOPRANO | 229,- | 57. DIAVOLA CON RUCOLA | 225,- |
| Tomatsaus, mozzarella, biff, pepperoni, salsiccia, hvitløk og chili | | Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, rucola og chili | |
| Tomato sauce, mozzarella, beef, pepperoni, italian sausage, garlic and chili | | Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, rucola and chili | |
| [H - M - Su] | | [H - M - Su] | |
| 53. INFERNO | 229,- | 58. CALZONE CLASSICO | 229,- |
| Tomatsaus, mozzarella, pikant salami, rødløk, n'duja(krydret smørbart svinekjøtt), gorgonzola | | Innbakt pizza med mozzarella, tomatsaus, blandet sopp, Italian skinke | |
| Tomato sauce, mozzarella, red onion,spicy salami n'duja(spicy spreadable pork), gorgonzola | | Stuffed pizza,tomato sauce, mozzarella, mix mushrooms and Italian ham | |
| [H - M - Su] | | [H - M - Su] | |
| 54. COSE NOSTRANE | 232,- | | |
| Tomatsaus, mozzarella, sherrytomater, rucola, parmaskinke, pinjekjerner og parmesan i skiver | | | |
| Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rucola, parma ham, pine nuts and sliced parmesan | | | |
| [H - M - Su] | | | |

PIZZE SPECIALI

- | | |
|--|-------|
| 60. PIZZA TARTUFATA | 239,- |
| Svart trøffelkrem, mozzarella, blandesopp, parmaskinke og høvlet parmesan | |
| Black truffle cream, mozzarella, mix mushrooms, Parma ham and sliced parmesan | |
| [H - M - N] | |
| 61. BURRATA SPECIALE | 232,- |
| Tomatsaus, mozzarella, burrata, parmaskinke, sherrytomater, rucola | |
| Tomato sauce, mozzarella, burrata, Parma ham, cherry tomatoes, rucola | |
| [H - M - Su] | |

PIZZE BIANCHE

- | | |
|--|-------|
| 62. BIANCA "PIER 31" | 229,- |
| Mozzarella, skinke, sopp, rucola, trøffelolje og parmesan i skiver | |
| Mozzarella, ham, mushrooms, rucola, truffle oil and sliced parmesan | |
| [H - M - Su] | |
| 63. BIANCA CON FORMAGGI NOCI E MIELE | 229,- |
| Mozzarella, taleggio, gorgonzola, pecorino øst, valnøttkjerner og honning | |
| Mozzarella, taleggio, gorgonzola, pecorino cheese, walnut kernels and honey | |
| [H - M - N] .Vegetarian | |
| 64. BIANCA CON SALAME AL TARTUFO | 232,- |
| Mozzarella, trøffel salami, taleggio ost, blandet sopp og høvlet parmesan ost | |
| Mozzarella, truffle salami, taleggio cheese and mix mushrooms and sliced parmesan | |
| [H - M - N]. | |

Ekstra ingredienser kr 15,- / 30,- pr. stk.

Extra ingredients kr 15,- each

ALLERGI

H = hvete | Sk = skaldyr | E = egg | F = fisk | So = soya | Vn = veggnøtter | P = pistasj | M = melk | Sl = selleri
Bl = bløtdyr | Se = sesamfrø | Su = sulfitt | Sn = sennepe | R = rug | Ha = havre | B = bygg | Pj = Pinjekjerner

MENY BAMBINO

CHILDREN'S MENU

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 119,-
Spaghetti og tomatsaus med kjøttsaus
Spaghetti with tomato and meat sauce
[H - M - Se]

SPAGETTI CARBONARA 119,-
Bacon, eggeplomme, fløte, parmesan
Bacon, eggvokk, cream, parmesan
[H - M - E]

HAMBURGER 119,-
Angus burger med stekte poteter og cheddar ost
Angus beef patty with cheddar and roasted potato
[H - M]

PIZZA MARGHERITA 119,-
Tomatsaus, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella
[H - M]

PIZZA AL PROSCIUTTO 119,-
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke
Tomato sauce, mozzarella, ham
[H - M - Su]

DESSERT

90. TIRAMISÚ CLASSICO 128,-
Klassisk tiramisú med kjeks espressokaffe, amaretto og mascarponekrem.
Classic tiramisú with lady fingers espresso coffee, amaretto and mascarpone cream.
[H - M - E]

91. CRÉME BRÛLÉE 129,-
Rik vaniljesausbunn toppet med et lag herdet karamelisert brunt sukker
Rich custard base topped with a layer of hardened caramelized brown sugar
[M - E].Gluten free

92. NEW YORK TRADITIONAL CHEESECAKE 129,-
Hjemmelaget ostekake servert med skogsfruktfill
Home made cheesecake served with forest fruit topping
[M - E - H]

94. FONDENTE AL CIOCCOLATO 145,-
Hjemmelaget sjokoladefondant smakssatt med konjakk og servert med vaniljeis
Homemade chocolate fondant flavored with cognac and served with vanilla ice cream
[M - E].Gluten free

ISKREM

93. 39,- per kule

Sitronsorbet
Vanilje
[M - E]
Sjokolade
[M - E]
Pistasj
[M - P - E]
jordbaer
[M - E]

ALLERGI

H = hvete | Sk = skalldyr | E = egg | F = fisk | So = soya | Vn = veggnøtter | P = pistasj | M = melk | Sl = selleri
Bl = bløtdyr | Se = sesamfrø | Su = sulfitt | Sn = sennep | R = rug | Ha = havre | B = bygg | Pj = Pinjekjerner

VINI ROSSI

ITALIA

	flaske	glass
Cabernet Rosso T. Ducale IGT	675,-	139,-
Primitivo Di Manduria DOP	698,-	149,-
Nero D'Avola Tasca Regaleali DOC	722,-	155,-
Valpolicella Ripasso	805,-	
Chianti classico Riserva Montagliari DOCG	979,-	
Chianti Achille IGT	798,-	
La Ghirlanda Chianti classico DOCG	992,-	
Chianti Classico Ser Gardo DOCG	849,-	
Rosso Di Montalcino Scopone DOC	865,-	
Brunello Di Castelli Martinozzi	1349,-	
Barbera D'Alba Sposabella DOC	795,-	
Barbaresco Ceste DOCG	1098,-	
Tolaini Valdisanti Super Tuscany	1150,-	

flaske glass

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG	895,-
Amarone Re Teodorico DOCG	926,-
Barolo Monchiero DOCG	1152,-
Non Confunditur Argiano	725,-
FRANKRIKE	
Citran Bordeaux	868
Cotes du Rhone RoulPierre	798,-
Ch. Trianon Grand Cru St. Emilion	1195,-
Ch. Trianon Grand Cru St. Emilion MAGNUM	1998,-
Ch. Fortia Cuvèe Baron Reserve Chateaufeuf du Pape	1215,-
Ch. Fortia Cuvèe Baron Reserve 2016 Chateaufeuf du Pape MAGNUM	2152,-
Ch. la Fleur' PETRUS Pomerol 2017	7900,-
Ch. Fourcas Dupre' Lustrac Medoc 2016 DM 3L.	5400,-
Ch. Jean Faux Sainte Ragonade 2017 DM 3L.	5400,-

VINI BIANCHI

ITALIA

Matassu vigneto Riene	898,-	
Pinot Grigio Del Garda DOC	675,-	140,-
Pinot Grigio Ascevi Grave del Friuli DOC	748,-	
Chardonnay Ascevi Grave del Friuli DOC	722,-	150,-
Soave Classico Superiore DOCG	698,-	145,-
Ribolla Gialla Ascevi Grave del Friuli DOC	749,-	
Verdicchio Castelli di Jesi DOCG	699,-	
Roero Arneis Tistin DOCG	798,-	
Bianco Sicilia Carricate	848,-	

FRANKRIKE

Riesling Cuvèe Alsace Charlea Baur	759,-
Berthier Sancerre	889,-
Sauvignon Blanc Pouilly-Fume	749,-
Madame Veuve Point Chablis	879,-

VINI ROSÉ

ITALIA

Bardolino Chiaretto Classico	675,-	140,-
Guado al Tasso Scalabrone Antinori	798,-	

FRANKRIKE

Minuty M. Cotes de Provence	698,-
Gerard Bertrand Cote de Roses	789,-

PROSECCO - FRANCIACORTA

Glera Sovrano Cuvèe Brut DOC	685,-	145,-	Franciacorta Cuvèe Royal Brut DOCG M. Antinori	889,-
Collalto Valdo Brut DOCG	789,-		Mont Rosè Cuvèe Ex. Dry	698,-
Montelliana Superiore Brut DOCG	758,-		Moscato D'Asti Cantine Riunite	598,-
Carassia Classic Brut	798,-		Cremont Louis Picamelot Cuvee	745,-

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut Imperial	1198,-	Pol Roger Brut Reserve NV	1228,-
Marcel Pierre Brut	205,-	Pol Roger Brut Reserve NV Magnum	2598,-
		Pol Roger Rosè Brut Vintage	1559,-

ALLERGI

Alle vin inneholder små mengder med sulfid

BRENNEVIN / HETVIN

WHISKEY

Ballantines	98,-
Jack Daniels	105,-
Fireball Cinnamon	98,-
Bunnahabhain	118,-
Lagavulin 8 år	145,-
Glenfiddich s.m. 12 år	127,-

VODKA

Crystal Head	125,-
Crystal Head Onyx	135,-
Absolut	98,-
Belvedere	120,-
Black Vodka	105,-
Grey Goose	128,-

RUM

Malibu	98,-
Havana Club 7 år	105,-
Captain Morgan Spiced Gold	98,-
Bacardi Carta Blanca	98,-
Bacardi Gran Reserva 8 år	120,-
Zacapa Gran Reserva 23 år	135,-
Zacapa X O	205,-

ØL & CIDER

1489 Premium Beer pilsner 0,33 l fra fat [B - G]	89,-
1489 Premium beer pilsner 0,4 l fra fat [B - G]	105,-
Peroni Glaciale 0,3 l fra fat [B - M - G]	98,-
Peroni Glaciale 0,33 l flaske [B - M - G]	105,-
San Miguel 0,33 l flaske [M - H - G]	105,-
Corona 0,33 l [B - M - G]	105,-
1489 Godt alkoholfri øl [B - G]	68,-
Proper Job IPA flaske 0,5 l [B - G]	145,-
Crabbies ginger beer flaske 0,5 l [G]	145,-
Bulmers apple cider flaske 0,5 l	145,-
Nøtter miks	49,-

KAFFE

Espresso enkel/dobbel	35,- / 39,-
Cappuccino enkel/dobbel	52,- / 55,-
Kaffe latte enkel/dobbel	55,- / 59,-
Filterkaffe	29,-
Americano enkel/dobbel	35,- / 39,-
Mokka enkel/dobbel	62,- / 67,-
Sjokolade	65,-
Cortado enkel/dobbel	52,- / 59,-
Te Premium	56,-

DESSERTVIN

Verdimonti Vin Santo	128,-
Lacrima di Moro "Re Sole"	112,-
Marsala	98,-

DIVERSE

Campari	80,-
Martini Rosso / Ex. Dry	75,-
Akevitt	105,-
Sambuca	95,-
Amaretto di Saronno	95,-
Cointreau	105,-
Limoncello	85,-
Baileys	80,-
Tia Maria	89,-
St. Germain	95,-
Fernet Branca	96,-
Jägermeister	105,-
Cachaca	95,-
Calvados Berneroy X. O.	118,-
Chambord Black Raspberry	95,-
Grappa Terre Di Goti barrique	148,-
Grappa Di Brunello	148,-

SPRITZ

Aperol spritz	145,-
Campari Spritz	145,-
Limoncello Spritz	145,-
Mimosa Spritz	155,-
Bellini Cipriani	145,-

COGNAC

Bache Gabrielsen V.S.O.P.	105,-
Bache Gabrielsen X. O.	135,-
Soerlie V.S.	98,-
Soerlie X. O.	135,-
Soerlie 30 år	200,-
Remy Martin X. O. Excellence	325,-

TEQUILA

Olmeca Blanco	95,-
Olmeca Reposado	98,-
Patron Silver	145,-
Patron Anejo	165,-
Josè Cuervo 1800 Silver Reserva	140,-
Josè Cuervo 1800 Reposado Reserva	146,-

GIN TONIC SPECIAL PREMIUM

Hendricks Gin, enebær, agurk, pr. tonic	160,-
G-Vine Floraison Gin, druer, enebær, pr. tonic	160,-
Gin Mare, basilikum, rosmarin. Enebær, pr. tonic	160,-
Brockmanns Gin, skogsbær, pr. tonic	160,-
The London nr. 1 Gin, appelsinskall, kanell, pr. tonic	160,-
Portofino Gin, rosmarin, appelsinskall, pr. tonic	160,-
Opihr Oriental Spiced Gin, chiliflakes, rosapepper, pr. tonic	160,-

FLEA ITALIENSK HÅNDVERKSBRYGGET ØL

Blanche 5%, lys fruktig, frisk	149,-
Blonde Ale 5,2%, lys, lett fruktig, litt bitter	149,-
Imperial Red Ale 6,9%, rød-brun, tørr, fyldig	159,-
Isabella 4,9%, glutenfri, fruktig, litt bitter	149,-

MINERALVANN

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Bonaqua blå, Bonaqua Sitron, Appelsin og Eple juice flaske 0,33 l	59,-
San Pellegrino 0,7 flaske	105,-
Purezza med kullsyre	49,-
Bundaberg Ginger Beer	79,-
Lemonade	79,-
Red Bull	59,-
Purezza Still	10,-

ALLERGI

B = bygg | G = gluten | M = mais | H = humle

COCKTAILS

Ramos Gin Fizz, gin, fløte, eggehvite, sukkerlake, appelsin, angostura, soda	160,-
Negroni, gin, martini rosso, campari	145,-
Dry Martini, gin, dry martini	135,-
Vodka Tini, vodka, dry martini	135,-
Pier 31, vodka, st. Germain, limesaft, prosecco	160,-
Tom Collins, gin, sitronsaft, sukkerlake, soda	160,-
Sex On The Beach, vodka, ananas juice, tranbær juice, grenadine	145,-
Caipirinha, Cachaca, limejuice, sukkerlake	135,-
Orgasm Tia Maria, baileys, amaretto	145,-
Espresso Martini, vodka, espresso, tia maria, brun sukker	145,-
Mai Tai, hvit og brun rum, amaretto, pasjonsfrukt purè	160,-
Margarita, tequila, cointreau, limejuice, sukkerlake	145,-
Margarita Passion, tequila reposado, cointreau, limejuice, pasjonsfrukt purè	160,-
Cosmopolitan, vodka, cointreau, tranbær juice, limejuice, sukkerlake	145,-
Pina Colada, hvit rum, malibu, kondensert melk, ananas juice	145,-
Sidecar, cognac, cointreau, sitron juice, sitron angostura	160,-
Bloody Mary, vodka, tomat juice, tabasco, Worchester sauce, lemon juice, black pepper, lime juice	160,-

SHOTS

B 52, Tia Maria, Baileys, Cointreau	95,-
Kamicaze, Vodka, Cointreau, sitron saft	95,-
Jager Boom, Jägermeister, Red bull	95,-
Pier 31, Gin, Martini Rosso	95,-
Goodfather, Whisky, Amaretto, sitron saft	95,-
No Name, Rum, Tequila, Ananas saft	95,-

PIER