

SNACK'N SHARE

HOT BUFFALO WINGS

(E,M,SL,SN)

Spicy kyllingvinger fra norsk kylling glasert med O'Learys Buffalo sauce, servert med sprø selleri, blåmuggostdressing og fritert persille.

5 pcs 105 | 10 pcs 189 | 15 pcs 278

Classics

PARMESAN & GARLIC WINGS

(E,M,SL,SN)

Sprø kyllingvinger fra norsk kylling vendt i kremet parmesan- og hvitløksaus, servert med sprø selleri og revet parmesan.

5 pcs 105 | 10 pcs 189 | 15 pcs 278

Perfect to share

O'LEARYS COMBO PLATE

(H,M,SN,SL)

Sprø mozzarellastenger, smurte løkringer, spicy jalapeño poppers, 1/2 smeltet ost quesadilla og gulrot- og selleristenger. Serveres med rømme og guacamole. 179

FRIED HALLOUMI BITES

(M,H,L)

Dypstekte halloumibiter med fajita krydderblanding og honning. 109

GARLIC & CHEESE BREAD

(H,M)

Knasende hvitløksbrød gratinert med ost. 59



O'Learys Combo Plate



Loaded Nachos

LOADED NACHOS

(H,SV,M)

Pulled pork med BBQ-smak, smeltet ost, krydret pico de gallo, rømme, vårløk og nachochips. 189

Legg til: Guacamole 22

Du kan bytte ut pulled pork med Oumph.

NACHOS

Knasende nachos servert med rømme, guacamole og spicy pico de gallo. 99

GRILLED CHICKEN QUESADILLAS

(H,M,SV)

Sprø tortillalefse, grillet kylling, spicy pico de gallo og smeltet ost. Serveres med guacamole og rømme. 159

OUMPH QUESADILLAS (VEGAN)

(H,SY,SV)

Sprø tortillalefse, Oumph, spicy pico de gallo og smeltet vegansk ost. Serveres med guacamole og vegansk yoghurt. 159

ALLERGIERKLÆRING OG FORKORTELSER

B (Bygg), BL (Bløtdyr), E (Egg), F (Fisk), H (Hvete), HN (Hasselnøtt), HV (Havre), KN (Kasjunøtt), L (Lupiner), M (Melk), MA (Macadamianøtt), MN (Mandler), P (Peanøtt), PA (Paranøtt), PI (Pistasjønøtt), PN (Pekannøtt), R (Rug), SD (Skalldyr), SL (Selleri), SN (Sennep), SS (Sesamfrø), SY (Soya), SV (Svoveldioksid og sulfitter), VN (Valnøtt)

SNACK'N SHARE

BURGERS

På alle burgerne våre kan du få halloumi i stedet for annet kjøtt. Alle burgerne våre serveres med en ristet potatobun, sprø chips og en kremet coleslaw. Tex-mex Oumph Burger serveres med vegansk tilbehør.

CHILI 'N CHEESE

(H,E,SM,SV)

Burger med cheddar, krydret pico de gallo, chilimajones, rød jalapeño og sprø salat. 209

BACONNAISE BURGER

(H,E,SM,SV)

Burger med sprøtt bacon, kremet baconnaisse, syltet løk og sprø salat. 229

TRUFFLE OOZING BURGER

(H,E,SM,SV)

Burger med syltet rødløk, majones med trøffel smak, smeltet ost og sprø salat. 215

That little X-tra

ADD-ONS

- DIP SAUCES | 22
- ONION RINGS (H) 2 pcs | 30
- JALAPENO POPPERS (M,H,SV) 2 pcs | 30
- MOZZARELLA STICKS (H,M) 2 pcs | 30
- BACON | 29



For allergener for DIP SAUCES se neste side.



Double Cheese Burger

DOUBLE CHEESE BURGER

(H,E,M,SN,SW)

Dobbel burger med mozzarella, cheddar, O'Learys hamburgerdressing og sprø salat. 299

CHEDDAR CHEESE BURGER

(M,H,E,SW,SV)

Burger med smeltet cheddar, stekt løk, ostesaus, O'Learys hamburgerdressing og sprø salat. 209

ITALIAN-STYLE CHICKEN BURGER

(M,H,E,SW,SV)

Burger med sprø frityrstekt kylling, pesto-aioli, mozzarella, tomat og sprø salat. 219

TEX-MEX OUMPH BURGER (VEGAN)

(H,E,M,SN,SV)

Oumph-burger med kremet guacamole, pico de gallo, BBQ saus, salat og vegansk ost. 229

UPGRADE YOUR FRIES:

SWEET POTATO FRIES +28

CHEESY FRIES (E,M,SN) +39

Sprø pommes frites toppet med stekt løk, kremete ostesaus, vårløk og chilimajones.

Pommes frites kan byttes mot SIDE SALAD eller SIDE CAESAR SALAD.

MAINS

The Original

CLASSIC STEAK

(E,M,SV)

Grillet ytrefilet, serveres på klassisk vis med rødvinssaus, bearnaisesaus, tomat- og løksalat samt pommes frites. **369**

Drikkeforslag: Gnarley Head Old Vine Zinfandel (USA)

O'LEARYS BBQ RIBS

(E,SY,SN,SV,M,)

Baby back ribs glasert med BBQ glaze. Toppes med syltet rød jalapeño, vårløk og koriander, serveres med coleslaw og pommes frites. **279**

Drikkeforslag: Frydenlund Pale Ale

FISH 'N CHIPS

(M,E,F,SN)

Sprø, frityrstekt torsk med tartarsaus, grillet sitron, toppet med frityrstekt persille. Serveres med pommes frites. **219**

Drikkeforslag: Frydenlund Bayer

CREAMY PASTA

(H,M,SN)

Kremet pasta med sjampinjonger, marinert artisjokk, soltørkede tomater, basilikum, dijon og hvitløk. Toppet med persille og parmesan. Ditt valg av:

REKER (F,SD) **279** eller **YTREFILET** (F,SD) **279**

Like god vegetarisk **239**

Drikkeforslag: Gnarley Head Old Vine Zinfandel (USA)



O'Learys Mixed Grill

O'LEARYS MIXED GRILL

(E,SV,S,M)

Saftige baby back-ribs glasert med O'Learys BBQ saus, ytrefilet og sterk chorizo. Toppet med vårløk og syltet løk. Serveres med bearnaisesaus, chilimajones, grillet halv maiskolbe, pommes frites og kremete coleslaw. **329**

Drikkeforslag: E.C Dahls Bolt IPA

DIP SAUCES | 22

Parmesan & garlic, (E,M,SN) Melted cheese, (M)
Aioli, (E,SN) Blue cheese, (E,M) Béarnaise, (E,M)
Truffle flavoured mayo, (E,SY) Chili mayo (E,SN)

SPICY STEAK SANDWICH

(H,SY,SN,SV,F)

Ytrefilet på stekt surdeigsbrød, med chipotle bearnaisesaus, grønn løk og tomat- og løksalat. Serveres med sprø pommes frites. **299**

Ytrefilet kan endres til grillet kylling. (H,SY,SN,SV)

Drikkeforslag: Gnarley Head Old Vine Zinfandel (USA)

CHIMICHURRI SALMON

(H,SY,SN,SV,F)

Laksefilet dekket med chimichurri. Serveres med en maiskolbe rullet i chilimajones og parmesan, chipotle-bearnaise, potetbåter og grillet sitron. **269**

Drikkeforslag: Georg Breuer Riesling Charm (GER)

CLASSIC CAESAR SALAD

(H,E,F,SN)

Romanosalat, grillet kyllingbryst, cæsar-dressing, krutonger og parmesanost. **210**

Add on: Bacon (S) **29** | Garlic Bread (H,M) **39**

Bytt grillet kylling til: Oumph (SY) eller reker (F,SD) **210**

Drikkeforslag: Georg Breuer Riesling Charm (GER)



Spicy Steak Sandwich

BEVERAGES

RED WINE

VALPANTENA TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA DOC (ITA) (SV) 129 | 599

MURVIEDRO COLECCIÓN TEMPRANILLO (ESP) (SV) 129 | 599

GNARLEY HEAD OLD VINE ZINFANDEL (USA) (SV) 139 | 625

FONTANAFREDDA RAIMONDA BARBERA D'ALBA (ITA) (SV) 132 | 625

WHITE WINE

BROCARD PETIT CHABLIS (FRA) (SV) 159 | 725

MURVIEDRO COLECCIÓN VERDEJO (ESP) (SV) 129 | 499

GEORG BREUER RIESLING CHARM (GER) (SV) 129 | 499

ROSÉ

PLAIMONT COLOMBELLE ROSÉ (FRA) (SV) 129 | 499

SPARKLING

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT CAVA (ESP) (SV) 119 | 744

BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE CHAMPAGNE (FRA) (SV) - | 1499

CIDERS/GINGER BEER

SOMERSBY SPARKLING SPRITZ 106

SOMERSBY PEAR 106

GINGER JOE 4% (SV) 106

BEER ON TAP

CARLSBERG (PILSNER) (B) 50cl | 96- 40CL

BROOKLYN LAGER (B) 50cl | 149

BROOKLYN EIPA (B) 33cl | - 50cl | 159

FRYDENLUND JUICY IPA (B,H) 33cl | - 50cl | 144

KRONENBOURG 1664 BLANC (B,H) 50cl | 149

GUINNESS (STOUT) (B) 56,8cl | 146

BEER ON BOTTLE

E.C DAHLS LAMO WIT (B, H) 33cl | 146

E.C DAHLS RAMP PALE ALE (B) 33cl | 146

E.C DAHLS BOLT IPA (B) 33cl | 159

ECD PASSION FRUIT SOUR (B, H) 33cl | 146

FRYDENLUND BAYER (B) 30cl | 106

RINGNES LITE (B) 30cl | 136KR-50CL

NON ALCOHOLIC

COCA-COLA, COCA-COLA UTEN SUKKER, FANTA, FANTA EXOTIC, SPRITE | 52

EPEMOST/ORJU APPELSIN JUICE 52

FUZE TEA PEACH, ISTE 52

BONAQUA SPARKLING NATURELL/SITRON 52

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS (B) 33cl | 79

CARLSBERG NON ALCOHOLIC (B) 33cl | 82KR 40CL

KRONENBOURG 1664 BLANC (B, H) 33cl | 79

FEVER-TREE GINGER BEER 20cl | 69

KULI APPELSIN/JORDBÆR & EPLE 49

RED BULL 35cl | 72

RED BULL SUGARFREE 25cl | -