

NABOENS



Restaurant

Åpningstider alle dager

Mandag - Torsdag 14.00 - 22.00

Fredag - Lørdag 13.00 - 23.00

Søndag 13.00 - 22.00

Telefon 72 48 20 00



post@naboenrestaurantas.no



facebook.com/ naboens restaurant fannrem

Salater

- 1. Cæsarsalat m/kylling** (1, 3, 7, 6) **219**
Serveres agurk, tomat og rødløk.
Revet parmesan, krutonger, rucola
- 2. Rekesalat** (1, 2, 3, 7, 6) **219**
Serveres med avocado, rucola, olje
- 3. Gresk salat** (1, 3, 7, 6) **199**
Serveres med fetaost, tomat, paprika, persille, løk, rucola og oliven
- 4. Skinkesalat** (1, 3, 7, 6) **219**
Serveres med skinke, ost, agurk, tomat, rødløk, rucola
- 5. Cæsarsalat med kylling og bacon** (1, 3, 7, 6) **230**
Serveres med agurk, tomat og rødløk, raspet parmesan og krutonger

Alle salater serveres med ferskt brød og saus.

Fiskeretter

- 1. Scampi med hvitvinssaus** (2, 4, 7) **299**
Grillede kjempereker med løk, hvitløksmør, hvitvinssaus, ris og salat
- 2. Scampi med karrisaus** (2, 4, 7) **299**
Grillede kjempereker serveres med ananas, paprika, karrisaus, ris og salat
- 3. Grillet laks m/fløtesaus** (3, 4, 7, 1) **309**
Grillet laks med kokte poteter, fløtesaus og grønnsaker
- 4. Steinbitfilét m/skalldyr** (1, 2, 4, 7) **319**
Steinbitfilét, reker, fløtesaus, grønnsaker og kokte poteter

Barnemeny

- 1. Barneburger** (6, 1, 3) **124**
- 2. Nuggets chips** (1, 6, 7) **119**
- 3. Pølse m/chips** (6) **109**
- 4. Barnepizza,**
skinke eller pepperoni (1, 6, 7) **124**
- 5. Barnespaghetti m/kjøttsaus** (1, 3, 7) **124**
- 6. Pannekake**
m/blåbærsyltetøy og sukker (3, 7) **114**
- 7. Minibiff** (3, 6) **134**

Allergenene er nummerert bak hver rett

1 Gluten	4 Fisk	8 Nøtter	11 Sesamfrø
hvetemel	5 Peanøtter	Mandler	12 Sulfitt
2 Skalldyr	6 Soya	9 Selleri	13 Lupin
3 Egg	7 Melk	10 Sennep	14 Bløtdyr

Hovedretter

- 1. Husets indrefilet** (3, 7) 354
Serveres med dagens grønnsaker og valgfri potet.
Velg mellom bearnaise-, pepper- eller rødvinssaus
- KOKKEN ANBEFALER** **2. Kokkens Biff** (7) 359
Indrefilet med bacon, dagens grønnsaker, fløtebasert rødvinssaus og valgfri potet
- 3. Sultanbiff** (7) 359
Indrefilet fylt med fetaost, paprika, oliven, hvitløk og fløtesaus.
Serveres med dagens grønnsaker og valgfri potet
- KOKKEN ANBEFALER** **4. Entrecoté** (3) 369
300 grams entrecoté med maiskolbe, stekt cherrytomat og sopp.
Serveres med bearnaise- eller peppersaus og valgfri potet
- 5. Gresk biff** (7, 6, 3) 344
Indrefilet, tzatzikisau og gresk salat
- 6. Black and White** (3, 7) 359
Serveres oksefilet, svinefilet, dagens grønnsaker, valgfri potet, bearnaise- og peppersaus
- 7. Hot biff** (7) 344
Indrefilet sterk saus og dagens grønnsaker, valgfri potet
- 8. Svinefilet** (2, 7) 339
Serveres med grønnsaker, reker, asparges, valgfri potet og bearnaisesaus
- 9. Filetto su tavola** (3, 7) 359
Plankstek av oksefilet med potetmos, grønnsaker, bearnaise og peppersaus
- 10. Grillspyd av kylling og biff** (37) 304
Serveres med tomat- og champignonspyd, salat, valgfripotet, chili- og hvitløksaus.
- 11. Spareribs** (7) 319
Serveres med maiskolbe, maiskrem, salat, chips, BBQ-saus.
- KOKKEN ANBEFALER** **12. Naboen's grill party** (3, 7) 1 pers 394
Serveres med Entrecôte, kyllingfilet, spareribs, indrefilet, salat, ,
maiskolbe, béarnaise og BBQ-saus, hvitløk- og dip, tortillachips, chips.
- 13. Biffsnadder** (3, 7) 294
Serveres med biff i strimler, bearnaise, eller hvitløkssaus, chips, salat og dressing.
- 14. Løvstek** (3) 234
Serveres med løvbiff, salat og chips

Alle våre hovedretter serveres med chips, bakt potet eller fløtegratinerte poteter

Kyllingretter

- KOKKEN ANBEFALER** **15. Kylling Parma** (3, 7) 314
Kyllingfilet, parmaskinke, salat, BBQ-saus, maiskrem, tortilla chips og chips
- 16. Pollo su tavola** (3, 7) 314
Planke med kylling, potetmos, grønnsaker, bearnaise og peppersaus
- 17. Pollo indiana** (3, 7) 314
Serveres med kyllingfilet med karrisaus, salat og ris
- 18. Innbakt kyllingbryst** (3, 7) 314
Serveres med fetaost salat, valgfri potet, chili- og hvitløksaus
- 19. Kyllingsnadder** (3, 7) 294
Kylling i strimler, bearnaise, eller hvitløkssaus, chips, salat og dressing
- 20. Grillet kylling** 254
Serveres med halv kylling, salat og chips

Pastaretter

- | | |
|---|------------|
| 1. Spaghetti á la bolognese (1, 3, 7, 9) | 219 |
| Spaghetti med kjøttsaus, parmasanost | |
| 2. Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7, 9) | 219 |
| Spaghetti med bacon, egg og løk fløtesaus | |
| 3. Ravioli con carne gratinati (1, 3, 7) | 244 |
| Kjøttfylt pasta med biffkjøtt og peppersaus gratinert i ovn | |
| 4. Raviolo di pollo (1, 3, 7) | 244 |
| Kjøttfylt pasta, kylling, paprika, karrisaus | |

Alle pastaer serveres med brød og hvitløkssmør

Hamburger meny

- | | enkel | tallerken |
|---|------------|------------|
| 1. Husets burger (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) | 154 | 214 |
| Hamburger, brød, salat, tomat, løk, agurk, dressing | | |
| 2. Den tradisjonelle (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) | 164 | 220 |
| Hamburger, brød, ost, salat, tomat, løk, agurk, dressing | | |
| 3. Lykkeburger (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) | 164 | 230 |
| Hamburger, brød, bacon, ost, salat, tomat, løk, agurk, dressing | | |
| 4. New Mexico (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) | 164 | 230 |
| Hamburger, brød, jalapenos, ost, salat, tomat, løk, agurk, dressing | | |
| 5. BBQ burger (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) | 174 | 234 |
| Hamburger, brød, bbq saus, salat, tomat, løk, agurk, dressing | | |
| Bacon, biffkjøtt, kyllingkjøtt | | |

Burgerne er 190 g

Ekstra tilbehør

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| Kyllingnuggets, 6 stk | 79 |
| Løkringer, 6 stk | 79 |
| Chilli Cheese, 6 stk | 79 |
| Mozarella stick, 6 stk | 79 |
| Søtpotet Fries | 60 |
| Chips | 60 |

Pizzameny

Alle pizza inneholder tomat saus og ost

medium stor

1. Margherita (1, 6, 7, 9)	194	289
Tomatsaus og ost		
2. Vesuvio (1, 6, 7, 9)	194	329
Tomatsaus, ost og skinke		
3. Capricosa (1, 6, 7, 9)	224	339
Tomatsaus, ost, skinke og champignon		
4. Portofino (1, 6, 7, 9)	224	349
Tomatsaus, ost, skinke og ananas.		
5. Firenze (1, 6, 7, 9)	224	349
Tomatsaus, ost, kjøttdeig, skinke og løk		
6. Pepperoni (1, 6, 7, 9)	224	349
tomatsaus, ost, pepperoni, ananas og paprika		
7. Ola (1, 6, 7, 9)	234	349
Pepperoni, kjøttdeig og løk		
8. Kari (1, 6, 7, 9)	234	349
Biff, løk, sopp og paprika		
9. Fannrem spesial (1, 6, 7, 9)	244	364
Biff, skinke, pepperoni, løk og ananas		
10. Orkdal spesial (1, 6, 7, 9)	244	364
Tomatsaus, ost, skinke, kjøttdeig, bacon		
11. Orkanger (1, 6, 7, 9)	244	364
Tomatsaus, ost, marinert kylling, løk, paprika, ananas		
12. Quattro Stagioni (1, 2, 6, 7, 9, 10)	244	364
Tomatsaus, ost, skinke, reker, champignon og oliven		
13. Kebab pizza (1, 6, 7, 9, 10)	244	364
Tomatsaus, ost, biffkjøtt, løk, champignon, grønn salat og hvitløksaus		
14. Viking (1, 6, 7)	224	349
Salami, løk, sopp.		
15. Vegatar (1, 6, 7)	204	329
Tomatsaus, ost, tomatkiver, fetaost, løk, oliven, sopp, paprika.		
16. Mexican Pizza/Taco Pizza (1, 6, 7)	224	349
Med tomat saus, ost, kjøttdeig, paprika, jalapenos, tacosaus, Mexicansk krydder, hvitløk og nacho chips		
17. Spicy Pizza (1, 6, 7)	224	349
Med tomat saus, ost, biff, løk, jalapenos, tacosaus, Mexicansk krydder, hvitløk og nacho chips		

Tillegg for Glutenfri bunn, liten pizza + kr 50,-

Innbakt pizza

medium

Ciao Ciao (Halvt Innbakt) (1, 3, 6, 7, 9)	219
Med tomat saus, ost, biff, løk og bernaïse	
Calzone	219
Med tomat saus, ost og skinke	
Ferrari Innbakt Pizza	219
Med tomat saus, ost, kjøttdeig, skinke, sopp og peppermix	

Ekstra tilbehør

Kjøttfyll	15
Hermetikk	15
Skål med bernaïse	30
Skål med hvitløksaus	30

Kebabmeny

- 1. Kebabtallerken** (1,2,12)..... **249**
Døner kebabkjøtt med brød, salat, chips og hvitløkssaus
- 2. Kylling kebab i tallerken** (1,2,12)..... **249**
Marinert kyllingkjøtt med brød, salat, chips og hvitløkssaus
- 3. Rullekebab** (1,2,12)..... **239**
Døner kebabkjøtt i lefsebrød, salat og hvitløkssaus
- 4. Kylling rullekebab** (1,2,12)..... **239**
Marinert kylling kebabkjøtt i lefsebrød, salat og hvitløkssaus
- 5. Mixed kebabtallerken** (1, 4, 6, 7, 9, 10)..... **264**
Hjemme bakt tynt brød med marinert kyllingkjøtt og kebabkjøtt, salat, tomat og agurk

Alle våre kebabretter serveres etter ønske med mild eller sterk saus

Dessertmeny

- 1. Creme Brulé** (1,3,7)..... **129**
- 2. Oreokake** Vaniljeis og jordbærsaus (1,3,7,8)..... **119**
- 3. Banansplit** Is, krem, banan, sjokoladesaus (1,7)..... **119**
- 4. Sjokoladefondant med vanilje is** (1,3,7,8,9)..... **119**
- 5. Tre kuler is - sjokolade, vanilje, jordbær** (1,7)..... **119**
- 6. Eplekake med vaniljeis** (1,3,7,8)..... **119**

Allergenene er nummerert bak hver rett

1 Gluten	4 Fisk	8 Nøtter	11 Sesamfrø
hvetemel	5 Peanøtter	Mandler	12 Sulfitt
2 Skalldyr	6 Soya	9 Selleri	13 Lupin
3 Egg	7 Melk	10 Sennep	14 Bløtdyr



flaske

Dahls pilsner, 0,5 l	115
Rignes lite (gluten)	129
Kronenbourg 1664 Blanc	129
Brooklyn lager	129
Corona Ekstra	129
Carlsberg	129
Munkholm	69

Rødvin

1/1 fl.

1. Husets:

Marques De Chivé Crianza (Spania) (12)glass **104**

Dufter av saftig bærfrukt med preg av jordbær og krydder.

Smaker godt av bær og frukt. Frisk ettersmak med bløte tanniner.

2. Marques de Chive Tempranillo Chrianza (spansk (12) ..435

Tempranillo (Tinto del Pais) 100%. Litt utviklet og rustikk, preg av røde og mørke bær, hint av urter og fat.

3. Villa Cafaggio Chianti classico (italiensk) (12)550

Smak av modne kirtsebær med myke tanniner og fin struktur.

4. Villa Righetta Valpolicella Ripasso (Italiensk) (12) ..550

Kompleks og balansert med modne og runde tanniner og lang ettersmak.

5. Rosso di Toscana Famiglia Piccino (italiensk) (12) ...395

Fruktig med hint av søtlige kirsebær.

6. Bourgogne Pinot Noir Ruris (Fransk (12)550

Tørr, frisk, lang krydret ettersmak

Hvitvin

1/1 fl.

1. Husets:

Jon Josh Chardonnay (Ungarn) (12)glass **104**

Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget.

Avsluttes med en god syre.

2. Jon Josh Chardonnay (Ungarn) (12)435

Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget.

Avsluttes med en god syre.

3. J. Moreau & Flis Chablis (fransk) (12)550

Ung og friskt med preg av eple, sitrus, litt krydder og urter. Hint av mineraler.

4. J. Moreau & Flis Chardonnay (fransk) (12)435

Ung med god friskhet og middels fylde, preg av sitrus, eple og urter, mineralsk undertone.

5. Messmer Riesling Trocken (Tysk) (12)435

Lys gul med grønnskjær. Fersk og ren duft av sitrus, grønne epler og noe mineralitet mot kalk. Friskt anslag, sunn moden frukt og ren finish.

6. Granatello Bianco (Italiensk) (12)395

Lett duft av frukt og hvite blomster. Smak av sitrus og epletoner.

Musserende

1/1 fl.

1. Jaume Serra Brut (spansk) (12)395

Tørr og fruktig cava. Aroma av modne gule epler, tropisk frukt og lette kryddertoner.

Rosévin

1/fl.

1. Dal Nostro Giardino Piemonte Rosato (Italia) (12) . 349

Delikat med klar, rosa farge. Deilig og frisk og fruktig med nydelig aroma av røde bær og blomstertoner. God og langvarig intensitet.

Drikke meny

0,33

Pepsi Max	55
Pepsi Cola	55
7up	55
Solo	55
Eplemos	59
Kuli (jordbær & eplebox)	39
Kaffe	39
Te	39

NABOENS



Restaurant

post@naboenrestaurantas.no

Telefon: 72 48 20 00

Orkdalsveien 570, 7320 Fannrem