

Chilli





Ronda, Málaga. Andalusia. Spain

## VELKOMMEN TIL CHILLI

Vi er en spansk inspirert restaurant med fokus på lokale råvarer og bærekraftige fangstmetoder. Chilli er også opptatt av dyrevelferd og kortreiste råvarer. Vår meny er vi inspirert med smaker fra hele verden. Vi leverer også catering over hele Bergen og omegn. Vi har lang erfaring med selskaper og catering som bryllup og finere middager og selskaper. Vi har lokaler i Bergen med kapasitet fra 20 -500 personer.

## WELCOME TO CHILLI

*Chilli is a restaurant inspired by Spanish food and culture, focusing on locally produced resources. We also care about animal welfare, and we will always try to use food that originate from in and around Bergen. Though our menu is influenced by our love for Spanish food, we're also inspired by food from all corners of the world. Chilli caters to all of Bergen and beyond, and we have years of experience in arranging dinners like weddings, fine dining and parties. We have several venues in and around Bergen that can seat from 20 to 500 people.*

## INNHOOLD/ CONTENTS

Lunsj meny / Lunch menu	5	Dessert / Desserts	23
À la carte meny / À la carte menu	9	Barnemeny / Childrens menu	25
Forrett / Starters	9	Vin, hvit / Wine, white	27
Pizza	11	Vin, rød / Wine, red	31
Tapas	13	Vin, diverse / Wine, assorted	35
Hovedretter fisk / Main Course Fish	19	Drickemeny / Beverages	37
Hovedretter kjøtt / Main Course Meat	21		



Sevilla, Andalusia: Spania

# LUNSIJ MENY

## LUNSIJ TILBUD

Spesial tilbud lunsj serveres frem til kl. 16.00. Se ellers vår á la carte meny med 80 retter, side 9.  
*Special lunch offer served until 16.00.*

## DIVERSE SMÅRETTER

Dagens Lunsj <i>Today's lunsj</i>	69,-	Spanske kjøttboller Hjemmelagde spanske kjøttboller i salsa. Servert med potet brød og aioli <i>Home made meat balls in salsa, served with potato bread and aioli.</i>	89,-
Fiskesuppe Med fisk, gullerot og purre, brød og smør <i>Fish soup with shrimps and vegetables</i>	79,-		
Kylling salat Blandet salat, stekt kylling, tomat, oliven og rødløk <i>Chicken salad</i>	98,-	<b>CHILLIS LUNSIJ BRUSCHETTA</b> Tomat, løk, mozzarella, egg og bacon <i>Bruschetta with tomato, egg &amp; bacon</i>	98,-
Lasagne Lasagne med salat brød & aioli	139,-	Kaffe / Coffee Take away	20,- 15,-
Chefs salad Blandet salat etter kokkens valg, servert med brød og aioli. <i>Mixed salad, chef's choice. Served with bread and aioli.</i>	98,-	Varm eplekake med vanilje is <i>Warm apple cake with vanilla ice cream</i>	39,-
		Ostekake med bringebær <i>Cheese cake with raspberries</i>	39,-



Barcelona, Catalonia. Spain



# TAPAS LUNDSJ TILBUD

4 TAPAS LUNDSJ / 4 TAPAS LUNCH

139,-

Blandet salat • Scampi surret i hvitløk/vin • Grillet marinert kylling spyd  
• Hjemmelaget spanske kjøttboller i salsa. Servert med brød og aioli  
*Plate of tapas with salad, spanish meatballs in salsa, roasted chicken and  
scampi in garlic and wine, served with bread and aioli.*



Sevilla, Andalusia. Spania

# À LA CARTE

## SUPPER

Fiskesuppe 98,-  
Med fersk fisk, grillede reker & grønnsaker  
Servert med brød og smør  
*Fish soup with shrimps and vegetables*

## DIVERSE SMÅRETTER

Bruschetta, 3 stk 89,-  
Med tomat, Serrano og ost  
*Bruschetta with tomato, Serrano and cheese*

Spansk omelett m/chorizo 149,-  
Potet omelett servert med salat, brød & aioli.  
*Spanish omelet served with bacon, salad, bread & aioli*

Spanske kjøttboller 149,-  
Hjemmelagde kjøttboller i salsa servert  
med potet, brød & aioli  
*Spanish meatballs in salsa with potato, bread & aioli*

Tapas tallerken 3 tapas 189,-  
Hjemmelagde spanske kjøttboller i salsa med  
stekt potet og scampi surret i hvitløk og vin.

## SALATER

	liten	stor
Andalusisk Salat		139,-

Ensalada de tomata/ tomatsalat	54,-	
--------------------------------	------	--

Ensaladilla mixta/ liten bl. salat	54,-	
------------------------------------	------	--

Kylling salat / Blandet salat, løk, asparges og grillet kyllingfilet		167,-
--	--	-------



Chillis Club Sandwich	169,-
<b>Stor</b> Club sandwich med bacon, kylling, speil egg, salat, tomat og pommes fritt -	
<b>Big</b> Club Sandwich with bacon, chicken, egg, salad & french fries	



## PIZZA

### Chilli`s pizza

Med chorizo & marinerte hjemmelagde kjøttboller, tomat, løk og ost.

*Pizza with chorizo and marinated meatballs, tomatoes and cheese*

### Pizza Parma

Tomat, løk, mozzarella & cheddar parmesan, ruculla & parma skinke

*Pizza with mozzarella, cheddar, parmesan, ruculla and parma ham.*

### Pizza Chilli mexico

Tomat, kjøttdeig, nachos-chips, løk og jalapenos mozzarella & cheddar ost.

Serveres med rømme, guacamole & salsa  
*Pizza with meat, nachos, onion, jalapenos, mozzarella & cheddar cheese. Served with sour cream, guacamole and salsa*

### Pizza Vegetar

Med tomat, løk, og grønnsaker, toppet med revet ost og mozzarella

## BURGER

179,-

### Hamburger Charolais! 180 gr

Bacon cheese burger. Stor norsk Charolaisburger 100 % rent kjøtt m/ ost, bacon, salat og p. frites.

*Big bacon cheese burger from Norwegian Charolais beef 100 % pure meat served with salad and French fries*

179,-

179,-

### Kyllingburger

Panert norsk kyllingfilet med brød, salat, aioli og p. frites  
*Bread crumbed norwegian filet of chicken with salad , French fries and aioli*

169,-

189,-

## PASTA

### Chillis Pasta Carbonara

Fullkorns penne med bacon, løk og urter.  
Servert i en herlig, kraftig og kremet saus.

179,-

Brød og aioli følger med.

139,-

### Lasagne al forno

Lasagne med salat brød & aioli

179,-



Barcelona, Catalonia, Spain

– Tapas på sitt beste...

Vår bestselger !

# CHILLI TAPAS MENY

## TAPAS ESPECIALES!

Her får du det beste av tapas. Kjøkkenet komponerer en nydelig 12 retters meny.

Laget med det beste av råvarer.

Inkluderer dessert og kaffe!

kr. 410,- pr. person

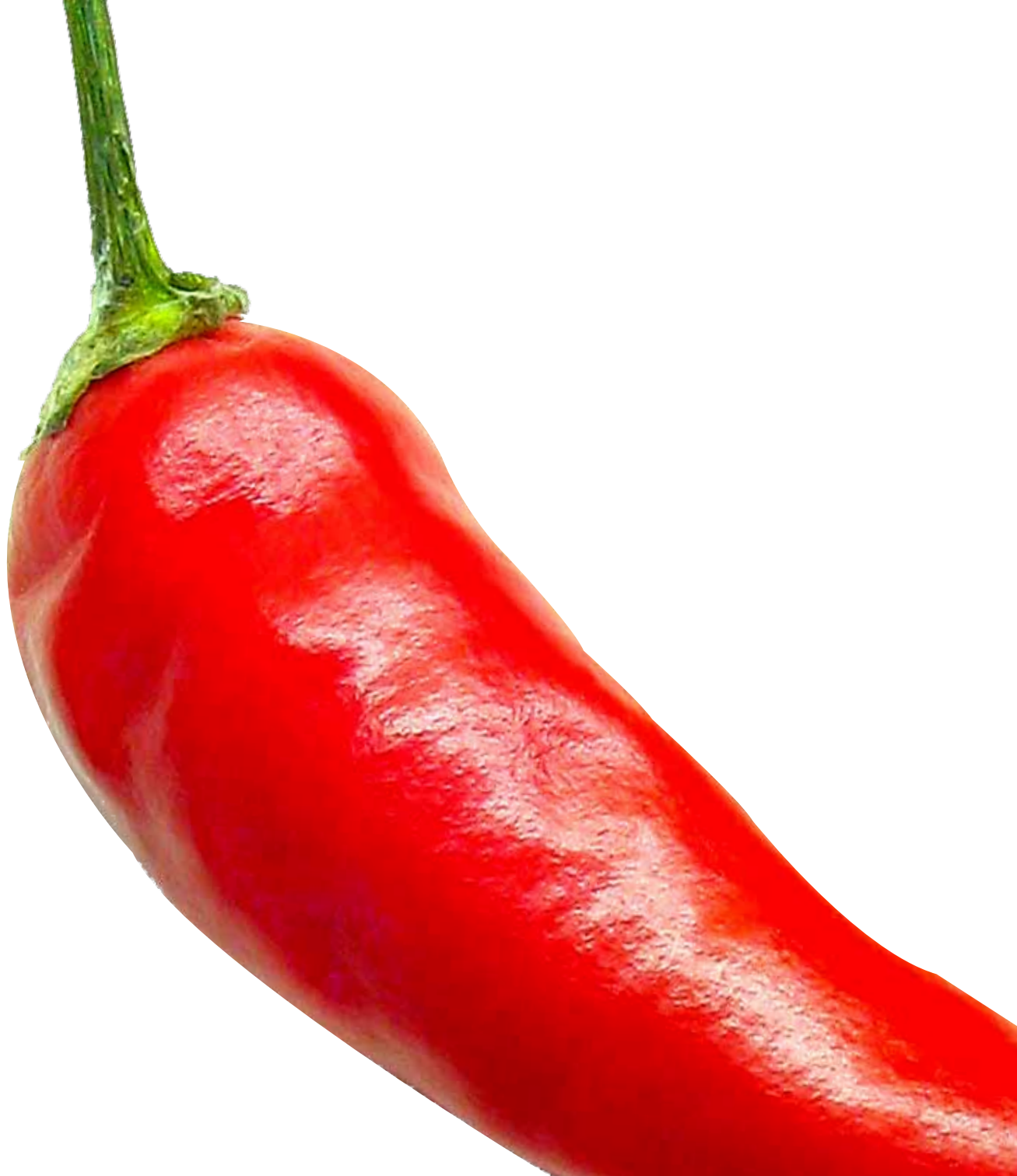
*BESTSELLER! Tapas at its best! The kitchen composes a twelve course menu based on the best resources available. 410,- per person.*

Prøv gjerne våres ferdige sammensatte tapas menyer, eller velg din egen meny fra vår 36 retters tapas meny

## TAPAS MENY

3 tapas	189,-
5 tapas	259,-
10 tapas	310,-





## SALATER / SALADS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1. | Ensalada de tomata / tomatsalat         | 54,- |
| 2. | Ensaladilla mixta / liten blandet salat | 54,- |

## VEGETARIANAS – VEGETAR RETTER

- |     |  |                            |
|-----|--|----------------------------|
| 3.  | Focacia, hjemmelaget   | 19,-                       |
| 4.  | Aioli  | 19,-                       |
| 5.  | Manchego / spansk marinert ost   | 54,-                       |
| 6.  | Aceitunas marinadas / marinerte oliven                                       | 49,-                       |
| 7.  | Patatas barco / båtpoteter med aioli   | 45,-                       |
| 8.  | Patata bravas / stekte poteter med chillisau                                 | 49,-                       |
| 9.  | Patatas mojo / bakte små poteter i urter med Mojo saus                       | 49,-                       |
| 10. | Patata con manchego y herbas /<br>Potet terte "Anna " med manchego og urter. | 64,- Nyhet!                |
| 11. | Bocaditos de mozzarella y tomate<br>Brød med tomat & mozzarella              | 69,-                       |
| 12. | Tortilla espanola / spansk potetomelett                                      | 79,-                       |
| 13. | Poppers / stekt panert chilli med ost  | 69,-                       |
| 14. | Cebolla fritas / sprøstekte panerte løkringer                                | 59,-                       |
| 15. | Bolas de queso / hjemmelagde osteboller, sprøstekt                           | 84,-                       |
| 16. | Bolas de queso con chorizo / osteboller med chorizo                          | 98,- med kjøtt / with meat |
| 17. | Pisto Manchego / stekte grønnsaker med manchego                              | 69,-                       |
| 18. | Champinones al vino tinto / rødvins breserte sjampinjong                     | 69,-                       |
| 19. | Champinones con manchego / stekt sopp fylt med ost                           | 69,-                       |
| 20. | Champinones a la plancha / ristet sopp                                       | 59,-                       |
| 21. | Berjedas gratinadas / Gratineret aubergine m/salsa/ost                       | 59,-                       |



## PESCADO Y MARISCOS / FISK

22. Mejinones gratinados / gratinerte skjell	79,-
23. Mejinones al Malagena / hvitvins dampede blåskjell	89,-
24. Bogavante en gratinadas / Gratinert hummer	149,-
25. Gambas al ajillo vino blanco / hvitløksurret scampi med vin	89,-
26. Vieras a la plancha / grillede kamskjell	98,-
27. Calamares a la Madrilená / panerte akkarringer	79,-
28. Grillet marinert steinbit spyd, 2 stk.	98,-

## CARNES - KJØTT

29. Pinchitos de pollo / marinert grillede kyllingspyd, 2 stk.	89,-	
30. Escalope de pollo / panert fritert kyllingfilet	89,-	
31. Serrano / spansk spekeskinke	98,-	
32. Datiles con bacon / bacondadler, 6 stk	79,-	
33. Albondigas en salsa de tomate / spanske kjøttboller i salsa	87,-	
34. Chorizo / Stekt fersk spansk spekepølse	89,-	
35. Asparagos con serrano / Grillet asparges med serrano	98,-	
36. Chuletitas de cordero / marinerte grillede lammekotteletter	110,-	
37. Pollo al ajillo / kylling i hvitløk & sherry med mandler	94,-	
38. Champinones con serrano / ristet sopp med serrano	69,-	
39. Pinchitos de Cordero / Marinerte grillede lammespyd	98,-	Nyhet !
40. Berjedad Gratinadas con Serrano / Gratinert aubergine med Serrano, salsa og ost	79,-	Nyhet !



## HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk	239,-
Dagens ferske fisk servert med grønnsaker, saus og potet. <i>Dish of the day, fish. Served with vegetables, sauce and potato.</i>	
Fisk & skalldyrsgryte	279,-
Kraftig tomatisert fiskegryte med grønnsaker fisk, kamskjell scampi og blåskjell serveres med brød & aioli. <i>Fish and seashell casseroll, with tomatoes, fish, scallop, scampi, mussels, served with bread and aioli</i>	
Moules frites	169,-
Hvitvinsdampede blåskjell servert med pommes fritt, brød og aioli <i>White wine steamed mussels served with French fries , bread and aioli</i>	
Klippfisk med chorizo	249,-
Tomatisert kraftig gryte med grønnsaker og potet <i>-Sun dried cod with chorizo.</i>	
Grillet Marinert Brosmespyd	239,-
Teinefanget Brosme fra Herdla fjorden. servert med sesongens grønnsaker ramsløksmørsaus og marinerte ovnsbakte poteter i urter. <i>Marinated and grilled local cusk/lumb fish served with seasonal vegetables, butter sauce and roasted potatoes</i>	
Grillet fisk & Skalldyr	390,-
Det beste av lokale ferske råvarer som eks. grillet dagens fisk, gratinert hummer, teinefanget sjøkreps fra Herdla fjorden, kamskjell og kongekrabbe. Servert med potet, grønnsaker ,aioli og ramsløks hollandaise. <i>Grilled sea food of the day, like : local fish, lobster, scallop, king crab served with aioli, potatoes and Ramsons hollandaise.</i>	



## HOVEDRETTER KJØTT

- Biff, ytrefilet chimichuri 330,-  
 Norsk ytrefilet marinert på argentinsk vis servert med potet og manchego terte  
 grillede grønnsaker, rødvinssaus og Bearnaise saus.  
*Sirloin marinated the Argentinian way, served with potato and Manchego tart,  
 grilled vegetables, bernaise sauce and red wine sauce.*
- Grilltallerken assortert grillmat! 340,-  
 Med marinert og grillet kyllingspyd, Lam, biff, bacondaddel,  
 Gratinert sopp med Manchego. Grillede grønnsaker poteter og Béarnaise saus -  
*Grill platter with chicken, lamb and biff served with vegetables and Bearnaise sauce*

## TEX - MEX

- Nachos 169,-  
 Med kjøttsaus, smeltet ost, rømme, guacamole & salsa  
*With cheese, sour cream, guacamole, salsa served with bread & aioli*
- Burritos 179,-  
 med salat, guacamole, rømme og salsa  
*Beef, burritos with salad, guacamole, sour cream & salsa*
- Tex- mex tallerken 249,-  
 Mozzarella sticks, stekt potet, Løkringer, Mini Burritos  
 Poppers, Scampi i hvitløk og chilli, Calamares og kylling.  
 Servert med salat, salsa, guacamole, brød og aioli  
*Plate of tex – mex*



## DESSERT

Tapas dessert tallerken Assortert tapas dessert <i>Tapas dessert platter</i>	120,-
Eple & karamell kake m/ vanilje is Hjemmelaget deilig varm eplekake og is <i>Apple and caramel cake with vanilla ice cream</i>	98,-
Sjokoladedrøm Frisk hvit og mørk sjokolade mousse på sjokoladebunn servert med bringebær sorbet og en frisk sitrus salat <i>Chocolate dream, black and white chocolate mousse with raspberries sherbet</i>	98,-
Sitronterte Med bringebær saus <i>Lemmond tart with raspberries sauce</i>	69,-
Vannilje is med sjokoladesaus <i>Vanilla ice cream with chocolat sauce</i>	69,-
Crème Bruleé "på Catalansk vis " Med bringebær saus <i>Crème Brullé with raspberry coulis</i>	98,-



Cadaques, Catalonia, Spain

## BARNEMENY

Opptil 11 år

Nudler	49,-
Hamburger m/ pommes frites	79,-
Pizza m/ ost & skinke	89,-
Panert stekt kylling	79,-
Grillet Kylling med potet og Bearnaise saus	89,-
Pølse med pommes fritt	49,-
Tapastallerken, kjøttboller, potet, pølse og kylling	98,-

### DESSERT

Pinneis	25,-
Vaniljeis med sjokoladesaus	39,-

## BURSDAGSSELSKAP PÅ CHILLI?

Vi skreddersyr ditt barneselskap!

Kontakt oss for mer informasjon





## VINKART

### HVITVIN

HUSETS HVITVIN 360,- glass 69,-

Odfjell Armador Sauvignon Blanc, Casablanca Valley Chile  
 Odfjell lanserer her sin første hvitvin, og gjør det med en Sauvignon Blanc fra Chiles beste region for hvite kvalitetsviner; Casablanca Valley. Vinstokkene herfra er ennå relativt unge, men vinen viser flott frukt, god syrlighet og det for druen klassiske aromabilde av hage og solbærblader. Vinen er flott sammen med skalldyr og lette fiskeretter, samt alene

Allegrini Soave, DOC Soave Italia 398,-

Fruktdreven vin med aromaer av eple, pære, melon og gule plommer med enkelte mineralske innslag. Tørr og frisk med fin fruktintensitet. Ypperlig til lette fisk og skalldyrsretter, pasta, salater samt lyst kjøtt.

Gisselbrecht Pinot Blanc, AOC Alsace Frankrike 410,-

Gisselbrecht Pinot Blanc er en fyldig, frisk, velsmakende og aromatisk Alsace Pinot Blanc. Aroma av moden frukt, ananas og tobakk. Smaken er elegant frisk og fruktig med god sukker- og syrebalanse. Fargen er lys gulgrønn. Tørr. Passer til fiskeretter, skalldyr samt asiatisk mat.

Sancerre Les Montachins, AOC Sancerre, Frankrike 479,-

Vinen har rik, vegetal duft av gress, asparges og nesle med et anstrøk av tropiske frukter. Smaken er fruktig, middels fyldig og frisk med en behagelig syrestruktur. Sancerre Les Montachins er typeriktig med distinkt druekarakter. Tørr. Anbefales til friske asparges, kamskjell eller grillet fisk.

Laroche Chablis, AOC Chablis, Frankrike 480,-

Dette er den klassiske Chablis! Vinen er fremstilt av 100% Chardonnay og vinifisert utelukkende på ståltank. Mosten gjærer relativt kjølig i litt over to uker og oppbevares videre på tank frem til tapping. Vinen er ikke lagret på fat. Lys strågul på farge med grønnskjær i kanten. Tydelig mineralsk på duft med aroma av grønne epler og sitrus. Fyldig og flott strukturert med god balanse og en markert og lang ettersmak. Knusk tørr! Klassisk vin til et bredt spekter av fisk og skalldyr. Passer spesielt godt til lettere retter med skalldyr og ikke minst østers og kan gå godt med fiskeretter uten for fete sauser. Ypperlig som aperitif.



Laroche Chablis 1er Cru Fourchaumes W, AOC 1er Cru Frankrike 590,-

Vinen kommer fra en av de varmere 1er cru-vinmarkene i Chablis. Druene modnes derfor tidligere og stilen på vinene herfra er rundere og rikere enn i de sentrale vinmarkene. Druene kommer fra gamle vinstokker og har derfor et dypere og distinkt jordsmonnpreg. Mosten gjæres på 15 grader i litt over to uker. Gjæringen foregår delvis på fat (ca 14%) og resten på ståltank. Gjennomgår malolaktisk gjæring og lagres ytterligere minst 9 mnd på eldre fat (14%) og ståltank før den tappes på flaske for salg. Vinen er aromatisk og floral med rike minerale toner, røde epler samt frisk sitrus i aromabildet. Kompleks og mineralsk avslutning med lang ettersmak. Relativt kraftig Chablis som vil passe godt med fetere fisk og kraftigere retter av skaldyr. En flott matvin som enkelt takler smørsaus, skaldyrsreduksjoner og litt spicy fiskeretter.

Lagar de Cervera, DO Rias Baixas Spania 490,-

Lagar de Cervera har brilliant blekgul farge, frisk og aromatisk duft med innslag av blomster. Lett perlende inntrykk med frisk eplearoma i ettersmaken. Flott matvin. Det perfekte følge til fisk, skaldyr og ikke minst tapas.

Langwert von Simmern Eltviller Riesling  
Kabinett Trocken, QMP Rheingau, Tyskland 490,-

Freiherr Langwert Von Simmern tilhører det absolutte toppsjiktet av vinprodusenter i Rheingau. Eltviller Riesling Kabinett Trocken kommer fra vinmarker rundt byen Eltville. Vinen byr på rik aroma av fersken, aprikos og honning. Smaken er rik og fyldig med en markant syre. En ypperlig vin til retter av fisk og kylling



## RØDVIN

## HUSES RØDVIN

Estancia del Fuego Argentina 360,- glass : 69,-

Druene: Syrah, Malbec og Bonarda. Ung frukt, bringebær og solbær, sjokolade hint av lakris og krydder. Smaken er rik, konsentrert frukt og myke tanniner. Passer perfekt til en saftig biff eller grillmat.

Allegrini Valpolicella Classico, DOC Valpolicella Classico Italia 379,-

Valpolicella rett øst for Gardasjøen byr på kirsebærduftende, lette og saftige viner. I Classico-området, hvor Allegrinis vinmarker ligger, er jordsmonnet karrigere og vinmarkene ligger høyere, dessuten er den positive påvirkningen fra Garda, i form av reflektert sollys og svalende briser mer merkbar. Innhøstingen skjer manuelt i oktober. Druene presses forsiktig, og gjærer på ståltank i ca. 10 grader på 25 grader. Resultatet er fruktig, ferskt og svært forfriskende! Den perfekte partner til italienske antipasti og middelhavets pastaretter. Flott også til stekt og grillet hvitt kjøtt eller fisk.

Fenocchio Barbera d'Alba Superiore, DOC Barbera d'Alba, Italia 440,-

Barbera d'Alba Superiore Bussia Sottana er i tradisjonell stil med fin fruktighet og fylde. Vinen har fin syrebalanse og tanninpreg. Fargen er rubinrød. Duften er delikat og fruktig. Anbefales til kjøttretter, kalv, pasta og ost.

Fenocchio Barolo Cannubi 2004, DOCG Barolo Italia 598,-

Vingården ligger i Bussia Sottana, i hjertet av det tradisjonelle Barolo-området. Fenocchio Barolo Cannubi er intens granatrød. Flott dybde i aromabildet med vekt på røde bær, tørkede blomster og et varmt krydderpreg. Rik smak med fin fasthet og god lengde. Perfekt til brassert kjøtt, vilt og retter inspirert av det norditalienske kjøkken.

Villa Cafaggio Chianti Classico, DOCG Chianti Classico, Italia 580,-

Villa Cafaggio har en dyp purpurrød farge. Den har en utsøkt aroma av moden frukt med innslag av svarte bær og kirsebær. Vinen har god fylde, smaken er utsøkt fruktig og velbalansert med fin syrestruktur og bløte tanniner. Rik og harmonisk avslutning med en lett bitterhet i ettersmaken. Passer flott til okse, svin og kalvekjøtt. Pastaretter med fløtesaus, kraftige risotto retter og ost.



Vina Salceda Crianza, DOC Rioja, Spania 439,-

Viña Salceda Crianza har klar rød farge. Typeriktig Rioja fra områdene Alta og Altavesa. Modne fruktaromaer og flott fatpreg med lang behagelig ettersmak betegner denne elegante vinen. Er strålende sammen med lam, biff og grillretter.

Marques de Vitoria Reserva, DOC Rioja, Spania 498,-

Dyp rød farge. Intens duft av modne mørke bær og vanilje. Smaken er konsentrert med preg av mørke bær, hint av tobakk og lakris. Lang og elegant ettersmak. Anbefales til retter av storfe, lam, småvilt og ost.

Ortas Cotes du Rhone Villages.  
AOC, Cotes du Rhone Villages,

Frankrike 390,-

Ortas Côtes du Rhône Villages har duft av kirsebær, plomme og krydderaromaer. Vinen er smaksrik, saftig og harmonisk med preg av kirsebær og pepperfrukt. Middels fyldig vin med elegant syrlighet og lett krydret ettersmak. Fin til middels kraftige kjøttretter, kalkun og myke oster.

Laroche Syrah, Vin de Pays d'Occ, Frankrike 369,-

Fruktig og saftig rødvin fra det sørlige Frankrike. Vinifisert uten bruk av eik. Vinen gjæres i ståltank og ligger 6 mnd i tank før modning. Vinen har dyp rød farge. Aromabildet preges av rips, kirsebær og moreller i tillegg til kryddertoner. På smak er vinen saftig, fruktintens og har en lang, frisk ettersmak. Allsidig vin, ypperlig til vilt og lam, og kan fint nytes alene.

Odfjell Orzada Carignan, Chile 498,-

Fra 80 år gamle vinstokker i Cauquenes, langt sør i Chile, kommer denne smaksrike vinen med interessante dufter av mandler, hasselnøtter, og bjørnebær som følges opp av svart pepper. Vinen er smaks kraftig, fyldig og har en elegant taninstruktur.

Odfjell Aliara, Chile 530,-

Aliara har mørk, dyp rubinfarge. Kompleks og elegant med aromaer av varme bjørnebær. Vaniljepreget er godt integrert med frukten. Lette dufter av lær og tobakk med et streif av sjokolade til slutt. Vinen er svært velbalansert med moden taninstruktur og lang ettersmak.



## ROSEVIN

Laroche Rosé de la Chevalière

375,-

Klassisk rosévin fra Sør-Frankrike fremstilt uten bruk av eik. Lys rosa på farge, duften er av jordbær og bringebær. Vinen har en distinkt floral tone, frisk syrlighet og fremtrer som balansert og komplett. Tørr.

## DESSERTVIN

Degiorgis Moscato d'Asti.

379,-

Duften har et intenst friskt preg med aroma av salvie, grønn te og duggfriske moscato-druer. Smaken er sødmefull og rik, men avslutter friskt.

## MUSSERENDE

L' Hereu Brut de Raventos i Blanc

Spania

429,-

Raventos i Blanc er et lite firma som satser på et svært høyt kvalitets-nivå for sin Cava-produksjon, og de demonstrerer her til fulle at de kan kunsten å lage topp musserende. Komplekse brød-romaer og en balansert stram syrlighet og finesse gjør dette til et utmerket følge til skaldyr og hvitt fiskekjøtt.

Pommery Brut Royal, AOC Champagne

598,-

Fremstilt av 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir og 30% Pinot Meunier. Duft og smak av røde bær og et streif av sitrus, rund, rik og delikat champagne med god fylde og en elegant tørrhet i avslutningen. Livlig og frisk. Ypperlig som aperitiff og i kombinasjon med lettere retter av fisk og skaldyr.

## ALKOHOLFRI VIN:

Ariel, rød og hvit

298,-



## DRIKKE

Mineralvann: flaske 39,-

### FLASKEØL / ALCOPOPS

Carlsberg fatøl 0,4 67,-  
 San Miguel 69,-  
 SOL 69,-  
 Newcastle brown ale 0,33 69,-  
 Eple-/pærecider 0,33 69,-  
 Smirnoff ice 69,-  
 Munkholm alkoholfritt øl 43,-  
 Kronenbourg 1664 fl 25 cl. 59,-

### HETVIN / BRENNEVIN

Sangria mugge 349,- glass 69,-  
 Irish coffè 89,-  
 Baileys 69,-  
 Baileys m.kaffe 84,-  
 Calypso coffè 79,-  
 French coffè 79,-  
 Caribbean coffè 79,-

### COGNAC / BRANDY

Bache Gabrielsen XO 108,-  
 Cognac Tesseron VSOP 79,-  
 Braastad XO 98,-  
 Braastad VSOP 76,-  
 Martell Noblige 99,-  
 Carlos 1 Brandy 10 år 98,-

### KAFFE

Kaffe / Te 28,-  
 Cappuchino 32,-  
 Americano 27,-  
 Espresso 28,-

Kaffe latte 37,-  
 Varm Sjokolade 37,-  
 Caffe Mocca 37,-

### BRENNEVIN

Akevitt  
 Bergens Aquavit 1818 69,-  
 Aalborg 69,-  
 Jubileum 69,-  
 Gammel Oppland 69,-  
 Linje akevitt 69,-  
 Beefeater 69,-  
 London dry 69,-  
 Bombay sapphire 73,-

### WHISKY

Famous Grouse 67,-  
 Famous Grouse 15 år 98,-  
 Label 5 Blended 69,-  
 Glenfiddich 15 år 115,-  
 Jack Daniels 69,-

### DIVERSE LIKØR / BITTER

Gammeldansk 64,-  
 Jägermeister 64,-  
 Drambuie 64,-  
 Cointreau 64,-  
 Muscat 64,-  
 Tyrkisk Pepper 67,-  
 Kahlúa 64,-  
 Sambuca 64,-  
 Portvin Fin gammel 64,-  
 Fernet Branka 64,-



## ROM

67,-

Havana Club Anejo Blanco  
 Havana Club Anejo Espesia  
 Captain Morgan Spiced Rum  
 Bacardi Razz  
 Bacardi Apple  
 Bacardi Lemmond  
 Bacardi rom 8 anos  
 Bacardi Black

## COCKTAILS

98,-

Mojito  
 Rom, mynte, lime, sukker, soda

Killer Kollay  
 Vodka, midori, Cranberry, lime

Fjellbekk  
 Vodka, akevitt, 7 Up, lime

Woo Woo  
 Vodka, Peach, Cranberry, lime

Cuba Libre  
 Rom, pepsi, lime

Tokyo Ice-Tea  
 Vodka, gin, rom, tequilla, midori, Sourmix, 7 Up

Long Island Ice-Tea  
 Vodka, gin, rom, tequila, trippel sec, cola, sourmix

Caipirinha (betyr liten landsbyjente)  
 Brasiliansk coctail med cachaca, lime, sukker og is

SPØR OSS OM SALSA /  
LATIN AFTEN !

Chilli arrangerer salsa / latinaften  
 samt flamenco show.

Vi har også profesjonelle instruktører  
 som lærer godt fra seg.

Kjempe hyggelig !

# LIVE MUSIKK HVER FREDAG! KUNSTNERISK AFTEN

Chilli leverer catering over hele Bergen og omegn  
Bryllup - konfirmasjonen - vennefester og lignende.  
Alt fra tapas til flotte selskapsmenyer.

Vi har også utleie av alt av utstyr samt personal.  
Ta kontakt med oss for mer info.



© 2011

Strandgaten 190 • 5004 Bergen  
T: 95 00 65 00 • 55 30 42 50 • post@chillibar.no  
www.chillibar.no