



Campo

Steakhouse

Meny

Kirkevegen 3b, 2150 Årnes

Tlf. 4000 1121

campo.aarnes@gmail.com

Forretter

- 1. 2 stk Empanadas** *hv, e, sk, bl..... **145,-**
Chilensk spesialitet – én med saftig kjøttfyll, én med smakfullt skalldyr.
Serveres med frisk og krydret pebre – en ekte smak av Sør-Amerika.
- 2. Argentinske viltreker** *sk **154,-**
Saftige argentinske villreker sautert med aromatisk hvitløk, frisk chili og koriander.
En smakfull forrett med en perfekt balanse av varme og friskhet som vekker smaksløkene
- 3. Biff tartar** *En av våre signaturretter* *e, m..... **154,-**
Eksklusiv biff tartar servert med fløyelsmyk rødbetpuré, syltet rødløk, stilk-kapers og en rik eggeplomme. Toppet med sprø parmesanchips og sylteagurk for en perfekt balanse av smak og tekstur. En uforglemmelig signaturrett som hyller råvarer i sin reneste form
- 4. Buffalo Wings** *m, se..... **154,-**
Saftige Buffalo wings glasert med Jack Daniels BBQ-saus. Servert med chilimajo og Jack Daniels BBQ-saus. for en deilig kombinasjon av smaker og teksturer som treffer alle de riktige tonene.
- 5. Kamskjell** *sk, bl **169,-**
Perfekt stekte kamskjell med røkt blomkålkrem, sprø chorizoflak og ørretrogn.
Toppet med karse og urteolje for friskhet og dybde.
- Focaccia med alioli** *hv, m, e **45,-**

Hovedretter

- 7. Parrillada** (min 2 pers) *se, m **Per pers. 445,-**
Husets spesialitet med mørbrad, braisert svinenakke, spareribs og chorizo, serveres med sellerirotpuré, sauterte grønnsaker, to sauser og urtebakte amandinepoteter.
- 8. Churrasco** *su..... **395,-**
300 g grillspyd av oksefilet, serveres med sauterte grønnsaker, grilltomat, chimichurri, rødvinssjy og urtebakte poteter.
- 9. Ribeye** 300 g *e..... **399,-**
Saftig og mørt ribeye-kjøtt grillet til perfektjon, servert med et utvalg av sesongens grønnsaker og en sødmefull grilltomat. Akkompagnert av klassisk bearnaisesaus og sprø, gyldne pommes frites for en komplett smaksopplevelse.
- 10. Solomillo** *e, m..... **410,-**
200 g indrefilet med sellerirotpuré, sauterte grønnsaker og fløtegratinerte poteter.
Velg mellom rødvinssjy, peppersaus eller bearnaise.
- 11. Tomahawk** *m..... **799,-**
Fra modningsskapet, lufttørket i 21 dager. Serveres med grillede grønnsaker, Café de Paris-smør og ditt valg av poteter. Nok til 2 personer eller én kjøttelsker.
- 12. Langtidstekt svinenakke** *m, sen **310,-**
Glasert med honning og sennep, servert med fløyelsmyk potetpuré, sauterte grønnsaker og rødvinssjy.
- 13. Fish & Chips** *f, e, m, hv **289,-**
Beer battered torsk med ertepuré, tartarsaus og pommes frites.
- 14. Ovnstekt torsk med chorizo** *f, m **295,-**
Fløyelsmyk potetpuré, bakte grønnsaker og rødvinssjy.

Vegetar

- 15. Vegetarburger** *m, hv, e.....185,-
Med brioche, coleslaw, cheddar, tomat og pommes frites.
- 16. Pasta primavera** *m, hv179,-
Med fløtesaus, grønnsaker og parmesan

Burgers & Stuff

- 17. Huset baconburger** 200g *hv, m, se, e215,-
Laget av brisket, bacon, cheddar, coleslaw, tomat, syltet rødløk og pommes frites.
- 18. Smashburger** *hv, m220,-
Dobbel smashburger – 2 x 100 g perfekt stekte burgere med karamellisert løk, smeltet cheddar, frisk salat og sylteagurk. Dynket med husets signaturdressing i et mykt briochebrød.
- 19. Pasta Ragu** *hv, m.....215,-
Pasta servert med slow-cooked høyrygg, selleri og gulrøtter i en kremet tomatsaus.
En perfekt harmoni av saftig kjøtt og dype, rike smaker som smelter sammen i hver bit.
- 20. Biffsnadder** *e, m, se299,-
Mørt biffkjøtt stekt med løk og paprika, servert med sprø pommes frites og frisk salat.
En klassiker løftet av fyldig bearnaisesaus og smaker som treffer hver gang.
- 21. Cæsarsalat** *e, se, hv.....189,-
Frisk romanosalat med grillet kyllingfilet, sprø bacon, parmesan, syltet rødløk, cherrytomater og krutonger. Toppet med husets cæsardressing laget med dijon, kapers og hvitløk – en klassiker med karakter.
- Focaccia med alioli ved siden** *hv, m, e.....45,-

Dessert

- 22. Crème brûlée** *e, m.....134,-
Perfekt kremet og toppet med et sprøtt lag karamellisert sukker som gir den ikoniske, knasende toppen.
- 23. Tiramisu** *e, m, hv.....139,-
En italiensk klassiker laget med silkemyk mascarpone og lag på lag med kaffe-dypede ladyfingers.
- 24. Panna Cotta** *m.....129,-
En silkemyk vaniljedessert, servert med frisk og syrlig bringebærcoulis.
- 25. Key Lime Pai** gl, me, su.....145,-
En frisk og syrlig klassiker med sprø kjeksbunn, silkemykt limefyll og luftig marengs på toppen. Perfekt balanse mellom søtt og syrlig – en ekte favoritt.
- 26. Irish Coffee** *m.....154,-
Den ikoniske kombinasjonen av varm kaffe, irsk whiskey, sukker og krem – en søt avslutning med litt sting.

Allergener *allergens*: (m) melk *milk* - (hv) hvete *wheat* - (f) fisk *fish* - (e) egg *eggs* - (sk) skalldyr *shell fish*
(soy) soya *soy* - (ses) sesamfrø *sesame seeds* - (sen) sennep *mustard* - (sel) selleri *celery* - (su) sulfitter *sulfites*
(bl) bløtdyr *mollusc* - (nø) nøtter *nuts* - (lu) lupin *lupine*

Barnemeny

Alle barn får is hos Campo

Hamburger 100g med ost, serveres med pommes frites *gl, me.....	145,-
Pølse med pommes frites *su.....	145,-
Kylling nuggets med pommes frites.....	145,-
Biff med pommes frites og bearnaise *e, m.....	159,-

Drirkemeny

Alkoholfri

Minneralvann 0,30	54,-
- Pepsi	- Pepsi Max
- Eplemos	- Solo
- 7 up	
Munkholm.....	62,-
Brooklyn Special Effect.....	78,-
Schloss Raggendorf Cabernet Sauvignon – glass	89,-
Leitz MOT!V Riesling Alcohol Free – glass	89,-

Kaffe

Kaffe/te.....	48,-
Americano.....	49,-
Espresso	42,- / 47,-
Cappuccino *m.....	59,-
Kaffe Latte *m	59,-
Cortado *m.....	55,-

Øl på fat

Frydenlund 0,4	102,-
Frydenlund 0,6	142,-
Brooklyn 0,33	112,-
Brooklyn 0,5.....	124,-

Øl/cider på flaske

Brooklyn East Indian Pale Ale	112,-
Guinness 0,44.....	134,-
Kronenbourg 1664 Blanc	110,-
Kronenbourg 1664.....	110,-
Ringnes Lite Pils (glutenfri).....	110,-
Sommersby Pear/Lemmon Sprits... ..	110,-
Brezzer orange, raspberry & yuzu	110,-

*All øl inneholder maltet bygg

