



SUSHI · GRILL · BAR

Menu

Burgermeny



Alle burgerne er 180g, og vi steker dem medium pluss til godt stekt. Burgerne serveres med fries og aioli. Vi har glutenfritt burgerbrød!

BACON CHEESE 225,-
180g burger, bacon, ost, salat, tomat, løk, sylteagurk, cowseadressing.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SENNEP, SESAMFRØ

THE COWSEA 210,-
180g burger, kimchi coleslaw, vårløk, koriander, chilimajones.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, BLØTDYR, FISK, SOYA

SAMBA 215,-
180g burger, ost, guacamole, salat, jalapeño, syltet rødløk, chilimajones.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SOYA, BLØTDYR, FISK, SESAMFRØ

NEW YORK 220,-
180g burger, varm ostesaus, karamellisert løk, salat, tomat, sylteagurk, amerikansk burgersaus.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SESAMFRØ

ITALIAN JOB 235,-
180g burger, tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, cherrytomater, pesto, ruccola.
HVETEGLUTEN, EGG, MELK

GREEK 220,-
180g burger, tzatsiki, fetaost, oliven, tomat, salat, hummus, hvitløk & rosmarinsalt.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, SESAMFRØ OG SOYA

CHORIZO 215,-
180g burger, chorizo, piquillo pepper, salat, mojosaus, cowsea dressing.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SPOR AV SESAM OG SOYA

BLUE CHEESE 235,-
180g burger, blåmuggost, karamellisert løk, fikenmarmelade, ruccola.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, SPOR AV EGG, SESAMFRØ OG SOYA

BEYOND BURGER (vegansk) 245,-
Beyond burger, «Go Vegan»-ost, romanosalat, løk, tomat, sylteagurk, vegansk chilimajones.
BYGG- OG HVETEGLUTEN, SENNEP, SESAMFRØ OG SOYA

HOVEDRETTER

SPARERIBS 245,-
Ovnsbakte småpoteter, coleslaw, tomatsalat og BBQ-saus.
SELLERI, SULFITT, EGG

LAKS 245,-
Ovnsbakte småpoteter, tzatziki og tomatsalat.
FISK, MELK, SULFITT

SUSHI BOWL 199,-
Marinert laks, ris, syltet rødløk, avocado, mango, edamame, goma wakame.
FISK, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SULFITT, SOYA, SKALLDYR

BLÅSKJELL "MOULES FRITES" 189,-
Hvitvinsdampede blåskjell med fries og aioli. Etter tilgang, spør servitøren.
BLØTDYR, MELK, EGG, SULFITT

FISH 'N' CHIPS 199,-
Friteret torsk med fries, tomatsalat, ruccola, sitron, tartarsaus, dill.
FISK, HVETEGLUTEN, EGG, SULFITT, SENNEP

Sushi



TEMPURASALAT 185,-
Friteret scampi, avokado, agurk, tobiko, chilimajones, teriyakisaus.
SKALLDYR, FISK, SOYA, HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP

THE KING ROLL (12 biter) 240,-
Friteret makirull med snøkrabbe, avocado, chilimajones, teriyakisaus.
SKALLDYR, EGG, HVETEGLUTEN, SOYA, FISK, BLØTDYR, SESAMFRØ, SULFITT

MANGO ROLL (6 biter) 155,-
Laks, kremost, mango, jordbær.
SESAMFRØ, MELK, FISK

TEMPURA ROLL (6 biter) 155,-
Friteret scampi, chilimajones, avocado, agurk.
BLØTDYR, FISK, SOYA, SKALLDYR, EGG, SESAMFRØ, HVETEGLUTEN

MAKI MIX 16 256,-
4 x Spicy Salmon Maki, 3 x Mango Roll, 6 x Tempura Roll, 3 x Cowsea Roll.
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, BLØTDYR, SKALLDYR, EGG

COMBO 18 289,-
4 x Sashimi Laks, 6 x Trøffel Nigiri Laks, 4 x Truffle Salmon Maki, 4 x Spicy Salmon Maki.
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, BLØTDYR, EGG

COMBO 22 329,-
5 x Sashimi Laks, 6 x Nigiri Laks, 4 x Truffle Salmon Maki, 3 x Cowsea Roll, 4 x Spicy Salmon Maki.
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SKALLDYR, BLØTDYR

TRUFFLE NIGIRI 135,-
6 biter flambert laksenigiri med trøffelteryaki.
SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN, FISK

SALMON NIGIRI 120,-
6 biter klassisk laksenigiri.
SESAMFRØ, FISK

Cowsea experience

Bacon cheese burger, spareribs, fries, tomatsalat, aioli, bbq-saus, tempurasalat, spicy salmon roll. Pris per pers.
HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SENNEP, SELLERI, SOYA, SULFITT, SKALLDYR, FISK, SESAMFRØ

320,-
PP.



Dessert

TROPICAL PASSION 99,-
Mango, pasjonsfruktsorbet, kokosflak.
SITRUS

PAVLOVA 99,-
Marengs, vaniljekrem, bringebærsaus, friske bær.
EGG, MELK

COWSEA «SNICKERS» 99,-
Brownie, vaniljeis, karamellsaus, peanøtter.
HVETEGLUTEN, EGG, MELK, PEANØTTER OG NØTTER

SJOKOLADEFONDANT 110,-
Sjokoladefondant, vaniljeis, bringebærsaus.
HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SPOR AV PEANØTTER OG NØTTER

Drikkemeny

KAFFE/TE

KAFFE / TE 35,-
AMERICANO / ESPRESSO 38,-
CORTADO / CAPPUCCINO 42,-
CAFFE LATTE / MOCCA 44,-

FLASKE ØL

CARLSBERG 87,-
CORONA 95,-
RINGNES LITE 87,-
BROOKLYN SORACHI ACE 129,-
MAGIC ROCK GRAPEFRUIT 109,-
MAGIC ROCK CONNONBALL IPA 119,-

FATØL

DAHLS 65,- 95,-
KRONENBURG 1664 BLANC 84,- 126,-
BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE 90,- 138,-
BROOKLYN LAGER 86,- 129,-

SIDERETTER Bytt til / ekstra

SØTPOTET FRIES INGEN ALLERGENER 30,- / 50,-
TRØFFEL OG PARMESAN FRIES EGG, MELK 40,- / 60,-
HVITLØK OG ROSMARIN FRIES INGEN ALL. 25,- / 45,-
BAKTE SMÅPOTETER INGEN ALLERGENER 30,- / 50,-
LØKRINGER HVETEGLUTEN, EGG 40,-
KIMCHI COLESLAW SULFITT, SENNEP 40,-
BBQ SAUS SELLERI, SULFITT 30,-
CHILIMAJONES EGG, FISK, BLØTDYR 30,-
GOMA WAKAME SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN 30,-
AIOLI EGG 30,-
TARTARSAUS EGG, SENNEP, SULFITT 30,-
MOJO SULFITT 30,-
TZATZIKI MELK 30,-

CIDER/RUSBRUS

SOMERSBY PÆRE 98,-
SOMERBY SPARKLING ROSÈ 98,-
SOMERSBY DOUBLE PRESS 98,-
CRABBIES 98,-
SMIRNOFF ICE 98,-

ALKOHOLFRI

PEPSI MAX / PEPSI / SOLO / 7-UP (0,40) 49,-
CARLSBERG NON ALC 0,33 59,-
KRONENBURG 1664 BLANC NON ALC (0,33) 59,-
SPECIAL EFFECT BROOKLYN (0,33) 69,-
EPLEMOST 0,33 / FARRIS (0,33) 49,-
RED BULL / RED BULL ORGANICS GINGER ALE 49,-

BORDBESTILLING: WWW.COWSEA.NO

Følg oss på Facebook og Instagram for jevnlig oppdateringer.

Burger & Sushi

245,-

180g burger, bacon, ost, salat, tomat, løk, sylteagurk, cowseadressing. 6 biter Philadelphia maki. (Serveres uten fries)

BYGG- OG HVETEGLUTEN, FISK, SKALLDYR, EGG, MELK, SENNEP, SULFITT, SESAMFRØ, SPOR AV SOYA

SANGRIA SHARERS

Serveres i mugge, opp til 4 personer.

400,-

WHITE SANGRIA

Cointreau, fruktmix, vaniljesukker, Cava, hvitvin, soda.

RED SANGRIA

Cointreau, Hennessy VSOP fruktmix, vaniljesukker, kanel, 7-up, rødvinn.

COWSEA COCKTAILS

129,-

FROZEN MOJITO

Rom, lime, mynte, soda.

MOJITO ROYAL

Rom, lime, mynte, sukker, Moët & Chandon Impérial Brut.

MEZCALADA

Illegal Mezcal, Kimerud Gin, Angostura bitter, red peppers, lime, sukker og Thomas Henry Mystic Mango.

GINGERPOLITAN

Vodka, ingefærlikør, lime, sukker og tranebærjuice.

SPICED BANANA

Botafuego Spiced Rum, bananlikør, lime, sukker, Bringebær og Thomas Henry Ginger Ale.

CUCUMBER DREAM

Xante, peach, agurk, mynte, lime, sukker.

CLASSIC COCKTAILS

Vi har de fleste klassiske cocktails. Spør servitøren.

CHAMPAGNE

glass 15cl/flaske/magnum

Moët & Chandon Impérial Brut	129,-/ 870,-/1600,-
Moët & Chandon Impérial Brut Rosè	890,-
Moët Ice	990,-
Veuve Clicquot Brut	990,-/1990,-
Veuve Clicquot La Grande Dame	2490,-
Bollinger Special Cuvee	990,-
Bollinger La Grande Anne	1690,-
Krug	2290,-

ROSÈ

glass 15cl/22cl/flaske

Prum Rose [Ger]	109,-/159,-/569,-
Italian Sparkling Rosè [Ita]	598,-

MUSSERENDE

glass 15cl/flaske

Freixenet Cordon Brut Cava [Spa]	95,-/498,-
Freixenet Ice Cava [Spa]	498,-
Prosecco Extra [Ita]	598,-
Cremant de Loire [Fra]	698,-

HVITVIN

glass 15cl/22cl/flaske/magnum

Gentil Hugel [Fra]	95,-/139,-/498,-/1198,-
Cloudy Bay [Nz]	139,-/203,-/698,-/1398,-
Anselmann Riesling [Ger]	109,-/159,-/569,-
Chablis Le Classique [Fra]	119,-/174,-/629,-
Francis Ford Coppola Chardonnay [Usa]	698,-
Chablis Grand Cru [Fra]	969,-
Baron De L. [Fra]	1350,-
Pouilly Fume, Loire. Sauvignon Blanc	

RØDVIN

glass 15cl / 22cl / flaske

Marquez De Maza Crianza [Spa]	95,-/139,-/498,-
La Familia Doc Barbera [Ita]	109,-/159,-/569,-
Francis Ford Coppola Rosso [Usa]	139,-/203/698,-
Terrazas Altos Del Plata [Arg]	119,-/174,-/629,-
Bourgogne Pinot Noir [Fra]	698,-
Ch. Moulinat [Fra]	679,-
Cotes Du Rhone [Fra]	619,-
Finca Antigua Crianza [Spa]	679,-
San Jacobo Chianti Classico [Ita]	679,-
Baron De Ley Reserva [Spa]	669,-
Baron De Ley Gran Reserva [Spa]	758,-
Amarone De Valpolicella [Ita]	827,-



SUSHI · GRILL · BAR