

SANGRIA SHARERS

Serveres i mugge, opp til 4 personer.

440,-

WHITE SANGRIA

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

RED SANGRIA

Cointreau, fruktmix, vaniljesukker, kanel, 7-up, rødvin.

COWSEA COCKTAILS

142,-

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.

CLASSIC COCKTAILS

Vi har de fleste klassiske cocktails. Spør servitøren.

CHAMPAGNE

glass 15cl/flaske/magnum

Moët & Chandon Impérial Brut	142,-/ 957,-/1760,-
Moët & Chandon Impérial Brut Rosè	979,-
Moët Ice	1098,-
Veuve Clicquot Brut	1098,-/2198,-
Veuve Clicquot La Grande Dame	2739,-
Bollinger Special Cuvee	1089,-
Bollinger La Grande Anne	1859,-
Krug	2519,-

ROSÈ

glass 15cl/22cl/flaske

Prum Rose [Ger]	120,-/175,-/626,-
Italian Sparkling Rosè [Ita]	658,-

MUSSERENDE

glass 15cl/flaske

Rodestiu Cava [Spa]	105,-/549,-
Freixenet Ice Cava [Spa]	548,-
Prosecco Extra [Ita]	658,-

HVITVIN

glass 15cl/22cl/flaske/magnum

Gentil Hugel [Fra]	105,-/153,-/549,-/1318,-
Cloudy Bay [Nz]	153,-/223,-/768,-/1538,-
Anselmann Riesling [Ger]	120,-/175,-/626,-
Chablis Le Classique [Fra]	131,-/191,-/692,-
Francis Ford Coppola Chardonnay [Usa]	768,-
Chablis Grand Cru [Fra]	1066,-
Baron De L. [Fra]	1485,-
Pouilly Fume, Loire. Sauvignon Blanc	

RØDVIN

glass 15cl / 22cl / flaske

Marquez De Maza Crianza [Spa]	105,-/153,-/548,-
La Familia Doc Barbera [Ita]	153,-/223,-/768,-
Francis Ford Coppola Rosso [Usa]	131,-/191,-/768,-
Terrazas Altos Del Plata [Arg]	131,-/191,-/692,-
Bourgogne Pinot Noir [Fra]	768,-
Ch. Moulinat [Fra]	747,-
Cotes Du Rhone [Fra]	681,-
Finca Antigua Crianza [Spa]	747,-
San Jacobo Chianti Classico [Ita]	747,-
Baron De Ley Reserva [Spa]	763,-
Baron De Ley Gran Reserva [Spa]	834,-
Amarone De Valpolicella [Ita]	910,-



SUSHI · GRILL · BAR

Meny

Enkel drikke-bestilling med mobilen

1

Scan qr-kode

2

Oppgi bordnummer

3

Velg drikke og bestill



SUSHI · GRILL · BAR



For at drikken skal komme samlet, bør hele bestillingen gjøres av en person. NB: **18 års aldersgrense** for vin, øl og cider. 20 års aldersgrense for sprit. Ved sjekk av legitimasjon og fullført bestilling under 18 år refunderes ikke beløpet, da drikken allerede er lagret i systemet.

Burgermeny



Alle burgerne er 180g, og produsert av Trondheim Slaktehus etter vår egen oppskrift. Burgerne serveres med brioche bun, fries og aioli.

Vi har også glutenfritt burgerbrød!

BACON CHEESE 249,-
180g burger, bacon, ost, salat, tomat, løk, sylteagurk, cowseadressing.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SENNEP, SESAMFRØ

THE COWSEA 231,-
180g burger, kimchi coleslaw, vårløk, koriander, chilimajones.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, BLØTDYR, FISK, SOYA

SAMBA 237,-
180g burger, ost, guacamole, salat, jalapeño, syltet rød løk, chilimajones.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SOYA, BLØTDYR, FISK, SESAMFRØ

NEW YORK 242,-
180g burger, varm ostesaus, karamellisert løk, salat, tomat, sylteagurk, amerikansk burgersaus.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SESAMFRØ

ITALIAN JOB 259,-
180g burger, tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, cherrytomater, pesto, ruccola.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, EGG, MELK

GREEK 242,-
180g burger, tzatsiki, fetaost, oliven, tomat, salat, hummus, hvitløk & rosmarinsalt.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, SESAMFRØ OG SOYA

CHORIZO 237,-
180g burger, chorizo, piquillo pepper, salat, mojosaus, cowsea dressing.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SPOR AV SESAM OG SOYA

BLUE CHEESE 259,-
180g burger, blåmuggost, karamellisert løk, fikenmarmelade, ruccola.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, SPOR AV EGG, SESAMFRØ OG SOYA

BEYOND BURGER (vegansk) 269,-
Beyond burger, «Go Vegan»-ost, romanosalat, løk, tomat, sylteagurk, vegansk chilimajones.

BYGG- OG HVETEGLUTEN, SENNEP, SESAMFRØ OG SOYA

Burger & Sushi 269,-

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

HOVEDRETTER

SPARERIBS 269,-
Ovnsbakte småpoteter, coleslaw, tomatsalat og BBQ-saus.

SELLERI, SULFITT, EGG

LAKS 269,-
Ovnsbakte småpoteter, tzatziki og tomatsalat.

FISK, MELK, SULFITT

SUSHI BOWL 219,-
Marinert laks, ris, syltet rød løk, avocado, mango, edamame, goma wakame.

FISK, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SULFITT, SOYA, SKALLDYR

BLÅSKJELL "MOULES FRITES" 209,-
Hvitvinsdampede blåskjell med fries og aioli. Etter tilgang, spør servitøren.

BLØTDYR, MELK, EGG, SULFITT

FISH 'N' CHIPS 219,-
Fritert torsk med fries, tomatsalat, ruccola, sitron, tartarsaus, dill.

FISK, HVETEGLUTEN, EGG, SULFITT, SENNEP

Sushi



TEMPURASALAT 204,-
Fritert scampi, avokado, agurk, tobiko, chilimajones, teriyakisaus.

SKALLDYR, FISK, SOYA, HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP

THE KING ROLL (12 biter) 264,-
Fritert makirull med snøkrabbe, avocado, chilimajones, teriyakisaus.

SKALLDYR, EGG, HVETEGLUTEN, SOYA, FISK, BLØTDYR, SESAMFRØ, SULFITT

MANGO ROLL (6 biter) 170,-
Laks, kremost, mango, jordbær.

SESAMFRØ, MELK, FISK

TEMPURA ROLL (6 biter) 170,-
Fritert scampi, chilimajones, avocado, agurk.

BLØTDYR, FISK, SOYA, SKALLDYR, EGG, SESAMFRØ, HVETEGLUTEN

MAKI MIX 16 282,-
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 18 318,-
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 22 362,-
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 149,-
6 biter flambert laksenigiri med trøffelteryaki.

SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN, FISK

SALMON NIGIRI 132,-
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

349,-
pp.



Dessert

TROPICAL PASSION 109,-
Mango, pasjonsfruktsorbet, kokosflak.

SITRUS

PAVLOVA 109,-
Marengs, vaniljekrem, bringebærsaus, friske bær.

EGG, MELK

COWSEA «SNICKERS» 109,-
Brownie, vaniljeis, karamellsaus, peanøtter.

HVETEGLUTEN, EGG, MELK, PEANØTTER OG NØTTER

SJOKOLADEFONDANT 121,-
Sjokoladefondant, vaniljeis, bringebærsaus.

HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SPOR AV

PEANØTTER OG NØTTER

Drikkemeny

KAFFE / TE

KAFFE / TE 39,-
AMERICANO / ESPRESSO 42,-
CORTADO / CAPPUCCINO 46,-
CAFFE LATTE / MOCCA 48,-

FLASKE ØL

CARLSBERG 96,-
CORONA 105,-
RINGNES LITE 96,-

FATØL 0,33l 0,5l

DAHLS 72,- 102,-
KRONENBURG 1664 BLANC 92,- 139,-
BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE 99,- 152,-
BROOKLYN LAGER 95,- 142,-
EC DAHLS WIT 102,- 153,-
EC DAHLS PALE ALE 102,- 153,-
EC DAHLS IPA 102,- 153,-
FRYDENLUND BAYER 79,- 120,-

SIDERETTER Bytt til / ekstra

SØTPOTET FRIES INGEN ALLERGENER 33,- / 55,-

TRØFFEL OG PARMESAN FRIES EGG, MELK 44,- / 66,-

HVITLØK OG ROSMARIN FRIES INGEN ALL. 28,- / 50,-

BAKTE SMÅPOTETER INGEN ALLERGENER 33,- / 55,-

LØKRINGER HVETEGLUTEN, EGG 44,-

KIMCHI COLESLAW SULFITT, SENNEP 44,-

BBQ SAUS SELLERI, SULFITT 33,-

CHILIMAJONES EGG, FISK, BLØTDYR 33,-

GOMA WAKAME SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN 33,-

AIOLI EGG 33,-

TARTARSAUS EGG, SENNEP, SULFITT 33,-

MOJO SULFITT 33,-

TZATZIKI MELK 33,-

CIDER / RUSBRUS

SOMERSBY PÆRE 109,-
SOMERBY SPARKLING ROSÉ 109,-
SOMERSBY DOUBLE PRESS 109,-
CRABBIES 109,-
SMIRNOFF ICE 109,-

ALKOHOLFRI

PEPSI MAX / PEPSI / SOLO / 7-UP (0,40) 54,-
CARLSBERG NON ALC 0,33 65,-
KRONENBURG 1664 BLANC NON ALC (0,33) 65,-
SPECIAL EFFECT BROOKLYN (0,33) 76,-
EPMOST 0,33 / FARRIS (0,33) 54,-
RED BULL / RED BULL ORGANICS GINGER ALE 54,-

BORDBESTILLING: WWW.COWSEA.NO

Følg oss på Facebook og Instagram for jevnlig oppdateringer.