



Burgermeny

BACON CHEESE 280
180g burger, bacon, ost, salat, tomat, løk, sylteagurk, cowseadressing
BYGG- OG HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SENNEP

SAMBA 270
180g burger, ost, guacamole, salat, jalapeño, syltet rødløk, chilimajones
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, SOYA, BLØTDYR, FISK

NEW YORK 285
180g burger, varm ostesaus, karamellisert løk, salat, tomat, sylteagurk, amerikansk burgerdressing
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP

ITALIAN JOB 290
180g burger, tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, cherrytomater, pesto, ruccola
BYGG- OG HVETEGLUTEN, EGG, MELK, SENNEP

BLUE CHEESE 290
180g burger, blåmuggost, karamellisert løk, fikenmarmelade, ruccola
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP

Burgerne stekes medium pluss til godt stekt, og serveres med brioche bun, fries og aioli. Vi har også glutenfritt burgerbrød!

TRUFFLE HEAVEN 300
180g burger, trøffeldressing, karamellisert løk, ost, stekt champignon, parmesan
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG

AMERICAN CLASSIC 264
180g burger, ost, tomat, sylteagurk, løk, salat, amerikansk burgerdressing
BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SENNEP

VEGAN BURGER 295
150g Naturlig burger (plantabasert), "go vegan" ost, salat, løk, tomat, sylteagurk, vegansk chilimajones
BYGG- OG HVETEGLUTEN

BURGER & SUSHI 300
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

Endre til

Dobbel patty 120
Bytte til Naturlig burger (plantebasert) 35
Bytte til søtpotetfries 30

Snacks

DIRTY SALMON 195
6 biter tempurafritert laks, teriyakisaus, chilimajones, sesamfrø, gressløk
HVETEGLUTEN, FISK, BLØTDYR, SOYA, EGG, SENNEP, SESAMFRØ

ASIAN WINGS 210
6 kyllingvinger, teriyakisaus, sesamfrø, tempurakrønsj, gressløk
SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN

Dirty Fries

FRIES + RIBS 165
Fries, ribs uten bein, BBQ-saus, chilimajones, sesamfrø, gressløk
SELLERI, SULFITT, SOYA, EGG, FISK, BLØTDYR

FRIES + BACON 150
Fries, stekt bacon, jalapeñosaus, chilimajones, gressløk
EGG, MELK, FISK, BLØTDYR, SOYA

FRIES + TRUFFLE 120
Fries, trøffelmajones, parmesan, gressløk
EGG, MELK, SENNEP

Sideretter/ekstra

Søtpotet fries 55
Bakte småpoteter 55
Løkringer 55
HVETEGLUTEN, EGG
Kimchi coleslaw 55
EGG, FISK, BLØTDYR
BBQ-saus 45
Chilimajones 45
EGG, FISK, BLØTDYR, SOYA, SENNEP

Goma Wakame 45
SESAMFRØ, SOYA, HVETEGLUTEN
Aioli 45
EGG, SENNEP
Tartarsaus 45
EGG, SENNEP, SULFITT
Tzatziki 45
MELK

Hovedrett

DUCK CONFIT 360
Mørt ovnsbakt andelår, ovnsbakte småpoteter, aspargesbønner, rødkål og rødvinnsaus
MELK, SULFITT

GRILLED SALMON 320
180 gram grillert laks, ovnsbakte småpoteter, tzatziki og tomatsalat
FISK, EGG, MELK, SULFITT

SPARERIBS 330
500g langtidskokt spareribs, ovnsbakte småpoteter, coleslaw, tomatsalat og BBQ-saus
SELLERI, SULFITT, EGG, FISK, SOYA, BLØTDYR, SENNEP

FISH & CHIPS 275
Fritert torsk med fries, tomatsalat, ruccola, sitron, tartarsaus, dill
FISK, HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT, EGG, SENNEP

BLÅSKJELL "MOULES FRITES" 275
500g hvitvinsdampede blåskjell med fries og aioli. Etter tilgang, spør servitøren.
BLØTDYR, MELK, SULFITT, EGG

COWSEA EXPERIENCE 390
Bacon cheese burger, spareribs, fries, tomatsalat, aioli, BBQ-saus, tempurasalat, spicy salmon roll
SELLERI, SOYA, SULFITT, EGG, BYGG- OG HVETEGLUTEN, MELK, FISK, BLØTDYR, SENNEP
Pris per pers (min 2 pers)

Sushi & Maki

MANGO ROLL (6 biter) 190
Laks, kremost, mango, jordbær
SESAMFRØ, MELK, FISK

PHILADELPHIA ROLL (6 biter) 190
Laks, avocado, agurk, philadelphia, chilimajones
FISK, MELK, EGG, SESAMFRØ

TRUFFLE SALMON ROLL (8 biter) 210
Laks, avocado, ørretrogn, kremost, trøffelteryaki, tempura crunch
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ

TEMPURA ROLL (6 biter) 190
Fritert scampi, chilimajones, avocado, agurk
SOYA, SKALLDYR, EGG, SESAMFRØ, HVETEGLUTEN

SPICY SALMON MAKI (8 biter) 200
Laks, vårløk, chilimajones, teriyakisaus, tempura crunch
FISK, HVETEGLUTEN, SOYA, SESAMFRØ, EGG

TRUFFLE VEGAN ROLL (6 biter) 180
Salat, agurk, hummus, trøffelstekt sopp, trøffel teriyakisaus.
SOYA, HVETEGLUTEN

Sushi hovedrett

TEMPURASALAT 290
Fritert scampi, avokado, agurk, tobiko, chilimajones, teriyakisaus
SKALLDYR, SOYA, HVETEGLUTEN, EGG, SESAMFRØ

SUSHI BOWL 275
Marinert laks, ris, syltet rødløk, avocado, mango, edamame, goma wakame, tobiko
FISK, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SULFITT, SOYA, SKALLDYR

MAKI MIX 14 300
4 x spicy salmon maki, 6 x mango roll, 4 x truffle salmon maki
FISK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, EGG, MELK

MAKI MIX 16 320
4 x spicy salmon maki, 3 x mango roll, 6 x tempura roll, 3 x philadelphia roll
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SKALLDYR, EGG

MAKI MIX 20 385
6 x tempura roll, 3 x mango roll, 8 x truffle salmon roll, 3 x philadelphia roll
FISK, MELK, SOYA, HVETEGLUTEN, SESAMFRØ, SKALLDYR, EGG



Dessert

TROPICAL PASSION 130
Mango, pasjonsfruktsorbet, kokosflak
SITRUS

PAVLOVA 155
Marengs, vaniljekrem, bringebærsaus, friske bær
EGG, MELK

COWSEA «SNICKERS» 165
Brownie, vaniljeis, karamellsaus, peanøtter
HVETEGLUTEN, EGG, MELK, PEANØTTER OG NØTTER

CREME BRULEE 150
EGG, MELK

Drikke

KAFFE/TE
Kaffe / Te 45
Americano / Espresso 50
Cortado / Cappuccino 55
Caffe Latte / Mocca 55

FLASKE ØL
Carlsberg 110
Corona 115
Ringnes Lite 110

FATØL 0,33l 0,5l
Dahls 80 112
Kronenburg 1664 Blanc 101 153
Brooklyn East India Pale Ale 109 167
Brooklyn Lager 105 156
Frydenlund Juicy IPA 112 168
EC Dahls Pale Ale 112 168
EC Dahls Ipa 112 168
Frydenlund Bayer 87 132

CIDER/RUSBRUS
Somersby Pære 120
Somersby Sparkling Rosè 120
Crabbies 120
Breezer 120

ALKOHOLFRI
Pepsi Max / Pepsi / Solo / 7-Up (0,40) 60 75
Carlsberg Non Alc (0,33) 75
Kronenburg 1664 Blanc Non Alc (0,33) 85 60
Special Effect Brooklyn (0,33) 60
Eplemost (0,33) / Farris (0,33) 60
Red Bull

Følg oss



@COWSEARESTAURANT
BORBESTILLING: COWSEA.NO



Sangria

SANGRIA SHARERS

Serveres i mugge, opp til 4 personer **500**

WHITE SANGRIA
Cointreau, fruktmix,
vaniljesukker, Cava,
hvitvin, soda

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



Champagne

glass 15cl/flaske/magnum

Moët & Chandon Impérial Brut	160/1050/1930
Moët & Chandon Rose	- /1200/-
Moët & Chandon Ice Impérial	- /1210/-
Veuve Cléquot Yellow Label Brut	- /1210/-
Moët & Chandon Grand Vintage Blanc	- /1220/-
Ruinart Blanc de Blancs	- /1540/-
Veuve Cléquot La Grande Dame	- /3010/-
Dom Pérignon Blanc	- /3300/-
Krug Grand Cuvée	- /3300/-

Musserende

glass 15cl/flaske

Rodestiu Cava [Spa]	115/600
Teresa Rizzi Prosecco [Ita]	130 /720
Chandon Garden Spritz	140/760
Freixenet Ice Cava [Spa]	- /600

Hvitvin

glass 15cl/glass 22cl/flaske

Husets Hvitvin	115/165/600
Gentil Hugel [Fra]	125/180/640
Cloudy Bay [NZ]	170/250/845
Anselmann Riesling [Ger]	135/195/690
Chablis Le Classique [Fra]	150/215/770
Francis Ford Coppola Chardonnay [USA]	- /- /850

Rosevin

glass 15cl/glass 22cl/flaske

Prum Rose [Ger]	135/190/676
-----------------	-------------

Rødvin

glass 15cl/glass 22cl/flaske

Husets rødvin	115/165/590
Marquez De Maza Crianza [Spa]	120/170/600
La Familia Doc Barbera [Ita]	165/245/830
Terrazas De Los Andes [Arg]	155/225/820
Cloudy Bay Pinot Noir [Nz]	205/315/1090/
Régnard Bourgogne Pinot Noir [Fra]	- /- /845
Ch. Moulinat [Fra]	- /- /820
Vidal-Fleury Côtes du Rhône [Fra]	- /- /750
Finca Antigua Crianza [Spa]	- /- /820
San Jacobo Chianti Classico [Ita]	- /- /820
Baron De Ley Reserva [Spa]	- /- /840
Baron De Ley Gran Reserva [Spa]	- /- /920
Cape Mentelle Shiraz Cabernet [Aus]	- /- /920

Drinks

POPULÆRE CLASSICS

VODKA RED BULL Vodka, Red Bull	190
JÄGER RED BULL Jägermeister, Red Bull	190
LENNART Xante, lime, 7-up	160
GIN TONIC Gin, Thomas Henry Tonic Water	160
MOSCOW MULE Vodka, lime, Thomas Henry Ginger Beer	160
STRAWBERRY DAIQUIRI Rom, lime, sukker, jordbærpuré	160
AMARETTO SOUR Amaretto Disaronno, sitron, sukker, eggehvite	160
APEROL SPRITZ Aperol, cava, soda	160

COWSEA COCKTAILS

FROZEN MOJITO Lett, frisk. Rom, lime, mynte, soda	180
MOJITO ROYAL Tørr, balansert. Rom, lime, mynte, sukker, Moët & Chandon Impérial Brut	180
GINGERPOLITAN Søt, frisk, litt spicy. Cointreau, ingefærlikør, lime, sukker, tranebærjuice og eggehvite	180
SPICED BANANA Fruktig, spiced. Botafuego Spiced Rum, bananlikør, lime, sukker, bringebær og Thomas Henry Ginger beer	180
PASSION FOR COLLINS Hendrick's Gin, pasjonsfruktpurée, sitron, sukker, soda	180

COFFEE COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI Vodka, kaffelikør, sukker, espresso	160
IRISH COFFEE Tullamore Dew, sukker, kaffe, krem	160

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.



SUSHI · GRILL · BAR

MENY

Bruk mobilen til å bestille mat og drikke via QR-koden på
bordet ditt. Ønsker du å bestille på vanlig måte, tar du
kontakt med en av våre servitører. Vi hjelper deg gjerne, og
kan legge inn bestillingen

COCKTAILS

WINE