

TULLA FISCHER

småretter

Tullas hjemmelagde fiskesuppe	149
Kremet fiskesuppe med grønnsaker. Blåskjell fra Trøndelag og fisk etter tilgang	
Blåskjell	159
Blåskjell fra Trøndelag dampet i hvitvin, fløte og hvitløk. Med staver av purreløk og gulrot	
Tulla salat	155
Salat vendt i Cæsardressing. Lun kylling, bacon, rødløk, sprø krutonger og fersk revet Parmesan	
Parma salat	145
Løvtynne skiver av parmaskinke. Anrettet med bøffelmozzarella vendt i pesto. Småsalat, hjertesalat og cantaloupemelon. Toppet med revet parmesan	
Spekemat og oster	209
Et utvalg av ost og spekemat fra middelhavet, serveres med marmelade og fersk focaccia	
Vitello tonnato	160
Italiensk klassiker. Tynne skiver av kalve roastbiff med tunfisk-aioli og kapers. Toppet med småsalat vendt i vinaigrette	
Tulla burger	179
Storfeburger tilsatt chorizo. Serveres med salat, tomat, rødløk og hjemmelaget BBQ saus. Fries er en selvfølge.	
Ost og bacon burger	175
Hjemmelaget burger av storfe. Med hjemmelaget paprika-ketchup, salat, rødløk, tomat, bacon og gratinert cheddar. Serveres med pommes frites	

søtsaker

Sjokolade fondant	99
Tullas gave til sjokoladeelskere. Fondant av mørk Valrhona sjokolade, med syrlig bringebærsirup og vår egen vaniljeis laget på ekte vanilje fra Madagascar	
Pavlova	79
Myk marengsbunn. Serveres med vår hjemmelagde italienske vaniljeis og lune skogsbær	

pizza

Våre pizza er tilberedt på italiensk vis.
Stekes i vår vedfyrte steinovn på over 300°C.

Margherita	130
Tomatsaus, bøffelmozzarella og basilikum	
Calzone	155
Tomatsaus, bøffelmozzarella og delikatesseskinke	
Græker	159
Tomatsaus, bøffelmozzarella, biffkjøtt, oliven, rødløk, fetaost og tzatziki	
Pingle	145
Tomatsaus, bøffelmozzarella, badsturøkt skinke og frisk basilikum	
Arti barti	175
Tomatsaus, bøffelmozzarella, biffkjøtt, sterk italiensk salami, rødløk og bearnaisekrem	
Parma	179
Tomatsaus, bøffelmozzarella, Parmaskinke, ristede pinjekjerner, ruccola, pesto og Parmesan	
Diablo	165
Tomatsaus, bøffelmozzarella, sterk italiensk salami, rødløk, Parmesan og basilikum	

hovedretter

Kjøkkenet har åpent til 22.00
mandag til søndag

Saltimbocca	249
Banket kalv ytrefilet med salvie og Parmaskinke. Panèrt i semolina mel. Serveres med hjemmelaget mandelpotetpurè tilsmakt med Parmesan og olivenolje. Toppet med marsala-sjy	
Entrecôte	249
180 gram mørnet entrecôte av storfe. Pannestekt med hvitløk, rosmarin og sitron. Serveres med Cæsarsalat, rødvinsaus og bearnaise, pommes frites med rosmarin og hvitløk.	
T-Bone steak for to	265
500 gram storfe som inneholder både indrefiletten og ytrefileten med det karakteristiske "T-beinet". Grilles medium. Serveres med Cæsarsalat, rødvinsaus og bearnaise, pommes frites med rosmarin og hvitløk	
Kylling diavolo	235
Grillet kyllingbryst gnidd med sterk chilirub på en seng av stekt tomat og spinat. Serveres med cæsarsalat, pommes frites, paprikaketsjup og tzatziki	

Se vår tavle for
KVELDENS RETT

Vaniljeis	89
Vår egen vaniljeis med biter av hjemmelaget brownie, friske bær og bringebærsirup	
Toffee is med ristede nøtter	89
En fantastisk smaskombinasjon av vaniljeis, toffee tilsatt litt maldonsalt. Toppes med ristede nøtter	
Yoghurt is	89
Iskrem laget på fersk yoghurt med syrlig pasjonsirup og pasjonsfrukt. En ordentlig frisk-is.	

Pizza bianchi (hvit pizza)

Cæsar	168
Creme fraiche, bøffelmozzarella, kylling, krutonger, romanosalat vendt i Cæsardressing og Parmesan	
Spinat	145
Creme fraiche, bøffelmozzarella, oliven, fetaost, rødløk og spinat	
Vegetar	145
Creme fraiche, bøffelmozzarella, pesto, ruccola, cherrytomater, hvitløksolje og artisjokk	
Chorizo	159
Creme fraiche, bøffelmozzarella, chorizo, chilisaus og artisjokk	
Simon says	169
Creme fraiche, bøffelmozzarella, kylling, rødløk, pesto, ruccola og Parmesan	
Emilia	159
Hvitløksolje, bøffelmozzarella, Parmaskinke, ruccola og Parmesan	
Sidesalat til pizza	25
Hjertesalat med Cæsardressing og revet Parmesan	