

PRANZO BAR

Lunedì-sabato • 09:00–15:00

FOCACCIA ITALIANA FATTA A MANO

La nostra focaccia è preparata a mano secondo una ricetta tradizionale italiana che Johnny Danielsen ha imparato durante il suo periodo in Italia e perfezionato in oltre 10 anni al Johnny's Lunch Bar. Fin dalla fondazione e dall'apertura del Lunch Bar, Johnny ha fatto della cucina italiana e dei sapori autentici una parte importante della sua identità. Ogni focaccia è preparata a mano e lasciata fermentare lentamente per 30 ore, rendendola leggera, soffice e ricca di sapore, portando a Kirkenes il vero sapore della tradizione italiana.

SERRANO

149 NOK

Focaccia con prosciutto serrano, mozzarella, lattuga, pomodoro e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte

BACON

149 NOK

Focaccia con provolone, bacon, lattuga, pomodoro e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte

FRITTATA

149 NOK

Focaccia con frittata (omelette con zucchine), lattuga, pomodoro e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte; uova

SALAME

149 NOK

Focaccia con mozzarella, Spianata calabra, lattuga, pomodoro e salsa verde.

Allergeni: Glutine (grano); latte; pesce

CAPRESE

149 NOK

Focaccia con pomodoro, mozzarella, lattuga e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte

FOCACCIA RIPIENA

149 NOK

Focaccia ripiena di ricotta e spinaci.

Allergeni: Glutine (grano); latte

POLLO

159 NOK

Focaccia con pollo, mozzarella, lattuga, pomodoro e salsa verde.

Allergeni: Glutine (grano); latte; pesce

POLLO CON BACON

169 NOK

Focaccia con pollo, provolone, bacon, lattuga, pomodoro e salsa verde.

Allergeni: Glutine (grano); latte; pesce

LA NOSTRA SPECIALITÀ

169 NOK

Focaccia con frittata, provolone, bacon, lattuga e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte; uova

MORTADELLA

169 NOK

Focaccia con mortadella, lattuga, pomodoro e salsa.

Allergeni: Glutine (grano); latte; pistacchio; senape

FOCACCIA CALDA

SALSICCIA

Focaccia calda con salsiccia italiana, provolone, insalata e salsa.

179 NOK

PRANZO & INSALATE

INSALATA CON POLLO E FOCACCIA

Insalata di pollo servita con focaccia.

Allergeni: Glutine (grano); latte; lattosio; pesce

195 NOK

LASAGNE CON INSALATA E FOCACCIA

Lasagne servite con insalata e focaccia.

Allergeni: Glutine (grano); sedano; latte; lattosio

259 NOK

PIZZA DA ASPORTO

Lunedì-sabato • 15:00-20:00 • Domenica • 12:00-19:00

PIZZA ITALIANA TRADIZIONALE

L'unica pizza italiana tradizionale di Sør-Varanger.

Il nostro impasto per pizza è fatto a mano e fermentato per 32 ore secondo un metodo tradizionale italiano. Dalla farina ai condimenti, utilizziamo ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati e importati dall'Italia, creando pizze dai sapori equilibrati e dal carattere distintivo.

Al Johnny's Lunch Bar, Chef Jonathan porta in ogni pizza ricette, tecniche e passione autenticamente italiane.

Pizza italiana autentica. Fatta a mano a Kirkenes.

MARINARA

205 NOK

Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano)

MARGHERITA

225 NOK

Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano); latte

ORTOLANA

235 NOK

Crema di zucchini, melanzane arrosto, pomodorini dolci, olive Taggiasche, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano)

CALABRESE

285 NOK

Salsa di pomodoro, provola affumicata, spianata calabra, 'nduja, cipolla rossa dolce, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano); latte

MORTADELLA

295 NOK

Stracciatella, mortadella, pomodorini dolci, granella di pistacchio, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano); latte; frutta a guscio (pistacchio)

PARMA

315 NOK

Salsa di pomodoro, prosciutto di Parma, bufala, rucola, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

Allergeni: Glutine (grano); latte

GOLOSA

245 NOK

Crema di nocciole, scaglie di mandorle e sale Maldon.

Allergeni: Glutine (grano); frutta a guscio (nocciole e mandorle)

NEGOZIO ITALIANO

Disponibile tutto il giorno

SPECIALITÀ ITALIANE

Una selezione accurata di formaggi italiani, salumi e prodotti speciali, importati dall'Italia e scelti per la loro qualità, autenticità e carattere. Porta a casa i sapori e le tradizioni d'Italia.

PIZZA KIT

179 NOK

Porta a casa il nostro panetto da 250 g, realizzato con lo stesso impasto a lievitazione di 32 ore usato per le nostre pizze da asporto, insieme a 90 g della nostra salsa di pomodoro e 100 g di mozzarella fior di latte. Tutto ciò che ti serve per preparare a casa un'autentica pizza in stile Margherita, utilizzando gli stessi ingredienti di qualità che usiamo nella nostra cucina.

Allergeni: Glutine (grano); latte

FORMAGGI ITALIANI

Provolone Dolce — 49 NOK / hg

Pecorino al Tartufo — 79 NOK / hg

Roquefort — 79 NOK / hg

Gorgonzola — 55 NOK / hg

Pecorino Romano — 65 NOK / hg

Pecorino Scodellato — 55 NOK / hg

Blue Stilton — 79 NOK / hg

Montagnolo — 75 NOK / hg

SALUMI & SPECIALITÀ

Pancetta — 65 NOK / hg

Serrano — 79 NOK / hg

'Nduja — 59 NOK / hg

Salame Cinghiale — 59 NOK / hg

Mortadella — 55 NOK / hg

Guanciale — 79 NOK / hg

Coppa di Parma — 79 NOK / hg

Rosette de Lyon — 59 NOK / hg

Salame Spianata Piccante — 55 NOK / hg

DESSERT

Disponibile tutto il giorno

DOLCI FATTI A MANO

I nostri dolci sono fatti a mano e preparati freschi ogni giorno, per portare qualità, tradizione e piacere in ogni boccone.

GIRELLA ALLA CANNELLA

69 NOK

Morbida girella alla cannella con cannella e glassa dolce.

Allergeni: Glutine (grano); latte; uova

TIRAMISÙ

149 NOK

Classico tiramisù italiano preparato con savoiardi, mascarpone, uova, zucchero, espresso e Marsala, completato con cacao amaro.

Allergeni: Glutine (grano); latte; uova

BEVANDE

Disponibile tutto il giorno

CAFFÈ & BEVANDE CALDE

Caffè italiano, bevande calde e una selezione di bevande italiane e classiche rinfrescanti.

Caffè	39 NOK
Caffè Americano	49 NOK
Espresso con acqua calda.	
Espresso	45 NOK
Espresso doppio	49 NOK
Cappuccino	55 NOK
Espresso con latte vaporizzato e schiuma di latte.	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Cappuccino doppio	61 NOK
Doppio espresso con latte vaporizzato e schiuma di latte.	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Caffè Latte	65 NOK
Espresso con latte vaporizzato.	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Caffè Latte doppio	72 NOK
Doppio espresso con latte vaporizzato.	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Cortado	59 NOK
Espresso con una piccola quantità di latte vaporizzato.	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Cioccolata Calda	69 NOK
<i>Allergeni: Latte</i>	
Tè	39 NOK
Latte speziato alla zucca	69 NOK
Espresso, latte vaporizzato, purea di zucca, sciroppo d'acero, sciroppo alla vaniglia/zucca e mix di spezie Pumpkin Spice, completato con panna montata dolce.	
<i>Allergeni: Latte</i>	

BEVANDE FREDDE

Bibita	39 NOK
Bevanda analcolica.	
Succo	39 NOK
Bevanda Italiana – San Pellegrino	45 NOK
Bevanda analcolica italiana San Pellegrino.	
Bevanda Biologica – Galvanina	49 NOK
Bevanda analcolica biologica italiana Galvanina.	

PIZZA ART

Dall'impasto alla cena — la prepari, la cuoci e la mangi.

L'ESPERIENZA DELLA PIZZA ITALIANA

L'unica autentica esperienza della pizza italiana in Finnmark.

Un'esperienza italiana esclusiva, creata attorno alla pizza autentica, alle tradizioni italiane, a ingredienti eccezionali e al piacere di condividere il buon cibo insieme. Pensata per 4-8 persone, questa esperienza privata di 3 ore è perfetta per famiglie, coppie, amici, festeggiamenti e gruppi alla ricerca di qualcosa di davvero diverso.

L'esperienza inizia attorno a un unico tavolo, con un aperitivo italiano tradizionale a base di bruschetta, formaggi italiani e salumi, accompagnati da una selezione di specialità accuratamente selezionate. Sono inclusi acqua, una bibita e due calici di Ferrari Trento Brut (Trentodoc).

Mentre gustate l'aperitivo, Chef Jonathan vi racconta la storia, la cultura e le tradizioni della pizza italiana, prima di accompagnarvi alla scoperta dell'intero processo di preparazione del nostro impasto.

Ogni ospite ha la propria postazione di lavoro, completa di tagliere, ciotola per l'impasto e grembiule. Insieme a Chef Jonathan, preparerete il vostro impasto, imparando la ricetta utilizzata nella nostra cucina, gli ingredienti e le proporzioni, la fermentazione e le tecniche alla base di un tradizionale impasto per pizza italiano. Il vostro impasto diventerà poi parte del vostro Pizza Kit da portare a casa.

Poi arriva la parte più divertente. Utilizzando un panetto perfettamente fermentato preparato dallo Chef Jonathan, ogni ospite imparerà a stendere e dare forma alla propria pizza, a scegliere i condimenti e a creare la propria combinazione di sapori. Con la guida di Chef Jonathan, porterete poi la vostra pizza in cucina, la cuocerete nel forno per pizza e gusterete la pizza che avete creato voi stessi.

L'esperienza continua con il nostro tradizionale Tiramisù italiano, seguito da caffè, tè o tisana.

Prima di andare via, portate con voi a casa un pezzo dell'esperienza: il vostro Pizza Kit, contenente l'impasto che avete preparato voi stessi, la nostra salsa di pomodoro e la mozzarella italiana fior di latte — tutto ciò che vi serve per ricreare a casa un piccolo pezzo dell'esperienza.

Un'esperienza italiana privata ed esclusiva — creata per condividere, imparare, assaporare e stare insieme.

4-8 ospiti

Circa 3 ore

1,490 NOK / PERSONA

Per prenotazioni e informazioni: +47 929 408 44 (Jonathan)