

ЛАНЧ-БАР

Понедельник–Суббота • 09:00–15:00

ИТАЛЬЯНСКАЯ ФОКАЧЧА РУЧНОЙ РАБОТЫ

Наша фокачча готовится вручную по традиционному итальянскому рецепту, которому Джонни Даниэльсен научился во время пребывания в Италии и который совершенствовал более 10 лет в Johnny's Lunch Bar. С момента основания и открытия ланч-бара Джонни сделал итальянскую кухню и аутентичные вкусы важной частью идентичности ланч-бара. Каждая фокачча готовится вручную и проходит медленную 30-часовую ферментацию, благодаря чему получается лёгкая, воздушная и насыщенная вкусом фокачча, дарящая настоящий вкус итальянской традиции в Киркенесе.

SERRANO

149 NOK

Фокачча с хамоном Serrano, моцареллой, салатом, помидором и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

BACON

149 NOK

Фокачча с проволононе, беконом, салатом, помидором и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

FRITTATA

149 NOK

Фокачча с фриттатой (омлетом с кабачком), салатом, помидором и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; яйцо

SALAME

149 NOK

Фокачча с моцареллой, Spianata calabra, салатом, помидором и сальсой верде.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; рыба

CAPRESE

149 NOK

Фокачча с помидором, моцареллой, салатом и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

ФОКАЧЧА С НАЧИНКОЙ

149 NOK

Фокачча с начинкой из рикотты и шпината.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

КУРИЦА

159 NOK

Фокачча с курицей, моцареллой, салатом, помидором и сальсой верде.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; рыба

КУРИЦА С БЕКОНОМ

169 NOK

Фокачча с курицей, проволононе, беконом, салатом, помидором и сальсой верде.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; рыба

LA NOSTRA SPECIALITÀ

169 NOK

Фокачча с фриттатой, проволононе, беконом, салатом и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; яйцо

MORTADELLA

169 NOK

Фокачча с мортаделлой, салатом, помидором и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; фисташки; горчица

ТЁПЛАЯ ФОКАЧЧА

SALSICCIA

Тёплая фокачча с итальянской колбасой, проволоке, салатом и сальсой.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

179 NOK

ЛАНЧ И САЛАТЫ

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ФОКАЧЧЕЙ

Салат с курицей, подаваемый с фокаччей.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; лактоза; рыба

195 NOK

ЛАЗАНЬЯ С САЛАТОМ И ФОКАЧЧЕЙ

Лазанья, подаваемая с салатом и фокаччей.

Аллергены: Глютен (пшеница); сельдерей; молоко; лактоза

259 NOK

PIZZA TAKEAWAY

Понедельник–Суббота • 15:00–20:00 • Воскресенье • 12:00–19:00

ТРАДИЦИОННАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

Единственная традиционная итальянская пицца в Сёр-Варангере.

Наше тесто для пиццы готовится вручную и ферментируется в течение 32 часов по традиционному итальянскому методу. От муки до начинок мы используем тщательно отобранные ингредиенты высокого качества, импортированные из Италии, создавая пиццы со сбалансированным вкусом и своим особенным характером.

В Johnny's Lunch Bar шеф-повар Джонатан привносит в каждую пиццу аутентичные итальянские рецепты, техники и страсть к своему делу.

Аутентичная итальянская пицца. Ручная работа в Киркенесе.

MARINARA

205 NOK

Томатный соус, чеснок, орегано, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница)

MARGHERITA

225 NOK

Томатный соус, fior di latte, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

ORTOLANA

235 NOK

Крем из кабачка, запечённый баклажан, сладкие помидоры черри, оливки Taggiasche, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница)

CALABRESE

285 NOK

Томатный соус, копчёная проволока, spianata calabra, 'nduja, сладкий красный лук, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

MORTADELLA

295 NOK

Страччателла, мортаделла, сладкие помидоры черри, фисташковая крошка, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; орехи (фисташки)

PARMA

315 NOK

Томатный соус, прошутто ди Парма, bufala, руккола, свежий базилик и оливковое масло extra virgin.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

GOLOSA

245 NOK

Крем из фундука, миндальные хлопья и морская соль Maldon.

Аллергены: Глютен (пшеница); орехи (фундук, миндаль)

ИТАЛЬЯНСКИЙ МАГАЗИН

Доступно весь день

ИТАЛЬЯНСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Тщательно отобранный ассортимент итальянских сыров, мясных деликатесов и особых продуктов, импортированных из Италии и выбранных за их качество, аутентичность и характер. Принесите вкус и традиции Италии в свой дом.

PIZZA KIT

179 NOK

Возьмите с собой шарик теста для пиццы весом 250 г, приготовленный из того же теста с 32-часовой ферментацией, которое используется для нашей пиццы на вынос, а также 90 г нашего томатного соуса и 100 г моцареллы fior di latte.

Всё необходимое для приготовления дома аутентичной пиццы в стиле Margherita — с теми же качественными ингредиентами, которые мы используем на нашей кухне.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

Provolone Dolce — 49 NOK / hg

Pecorino с трюфелем — 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

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И СПЕЦИАЛИТЕТЫ

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

ДЕСЕРТЫ

Доступно весь день

ДЕСЕРТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Наши десерты готовятся вручную и свежими каждый день, сочетая качество, традиции и удовольствие в каждом кусочке.

КОРИЧНАЯ БУЛОЧКА

69 NOK

Мягкая булочка с корицей и сладкой глазурью.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; яйцо

TIRAMISÙ

149 NOK

Классический итальянский тирамису из савоярди, маскарпоне, яиц, сахара, эспрессо и Marsala, с добавлением несладкого какао.

Аллергены: Глютен (пшеница); молоко; яйцо

НАПИТКИ

Доступно весь день

КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Итальянский кофе, горячие напитки и подборка освежающих итальянских и классических напитков.

Кофе	39 NOK
Caffè Americano	49 NOK
Эспрессо с горячей водой.	
Espresso	45 NOK
Двойной эспрессо	49 NOK
Cappuccino	55 NOK
Эспрессо с горячим молоком и молочной пеной.	
Аллергены: Молоко	
Двойной капучино	61 NOK
Двойной эспрессо с горячим молоком и молочной пеной.	
Аллергены: Молоко	
Caffè Latte	65 NOK
Эспрессо с горячим молоком.	
Аллергены: Молоко	
Двойной Caffè Latte	72 NOK
Двойной эспрессо с горячим молоком.	
Аллергены: Молоко	
Cortado	59 NOK
Эспрессо с небольшим количеством горячего молока.	
Аллергены: Молоко	
Горячий шоколад	69 NOK
Аллергены: Молоко	
Чай	39 NOK
Pumpkin Spice Latte	69 NOK
Эспрессо, горячее молоко, тыквенное пюре, кленовый сироп, ванильный/тыквенный сироп и корица/смесь специй Pumpkin Spice, сверху — сладкие взбитые сливки.	
Аллергены: Молоко	

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Газированный напиток	39 NOK
Безалкогольный напиток.	
Сок	39 NOK
Итальянский напиток – San Pellegrino	45 NOK
Итальянский безалкогольный напиток San Pellegrino.	
Органический напиток – Galvanina	49 NOK
Органический итальянский безалкогольный напиток Galvanina.	

PIZZA ART

От теста до ужина — вы готовите, выпекаете и едите её сами.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОПЫТ СОЗДАНИЯ ПИЦЦЫ

Единственный аутентичный итальянский опыт создания пиццы в Финнмарке.

Эксклюзивный итальянский опыт, созданный вокруг аутентичной пиццы, итальянских традиций, исключительных ингредиентов и удовольствия от совместной трапезы. Этот частный 3-часовой опыт рассчитан на 4–8 гостей и идеально подходит для семей, пар, друзей, праздников и групп, которые ищут что-то действительно необычное.

Опыт начинается за одним общим столом с традиционным итальянским аперитивом: брускетта, итальянские сыры и мясные деликатесы дополняются тщательно подобранными закусками. В стоимость входят вода, безалкогольный напиток и два бокала Ferrari Trento Brut (Trentodoc).

Во время аперитива шеф-повар Джонатан рассказывает об истории, культуре и традициях итальянской пиццы, а затем знакомит вас со всем процессом приготовления нашего теста.

У каждого гостя будет своё рабочее место с доской, миской для замешивания и фартуком. Вместе с шеф-поваром Джонатаном вы приготовите собственное тесто, изучив рецепт, который мы используем на нашей кухне, ингредиенты и пропорции, ферментацию и техники приготовления традиционного итальянского теста для пиццы. Затем приготовленное вами тесто станет частью вашего Pizza Kit, который вы заберёте домой.

Далее начинается самое интересное. Используя идеально ферментированный шарик теста, подготовленный шеф-поваром Джонатаном, каждый гость научится растягивать и формировать свою пиццу, выбирать начинку и создавать собственное сочетание вкусов. Под руководством шеф-повара Джонатана вы затем отнесёте пиццу на кухню, испечёте её в печи для пиццы и насладитесь пиццей, которую создали сами.

Опыт продолжается нашим традиционным итальянским Tiramisù, после чего подаются кофе, чай или травяной чай.

Перед уходом возьмите с собой частичку этого опыта: ваш Pizza Kit с тестом, которое вы приготовили сами, нашим томатным соусом и итальянской моцареллой fior di latte — всем необходимым, чтобы воссоздать небольшую часть этого опыта.

Частный и эксклюзивный итальянский опыт — созданный для того, чтобы вместе делиться впечатлениями, учиться, пробовать и наслаждаться.

4–8 гостей

Около 3 часов

1,490 NOK / ЧЕЛОВЕК

Для бронирования и информации: +47 929 408 44 (Jonathan)