

LUNCH BAR

Maanantai–Lauantai • 09:00–15:00

KÄSINTEHTY ITALIALAINEN FOCACCIA

Focacciamme valmistetaan käsin perinteisen italialaisen reseptin mukaan, jonka Johnny Danielsen oppi Italiassa viettämänsä ajan aikana ja jota hän on kehittänyt yli 10 vuoden ajan Johnny's Lunch Barissa. Siitä lähtien, kun Johnny perusti ja avasi Lunch Barin, italialainen ruoka ja aidot maut ovat olleet tärkeä osa lounasbaarin identiteettiä. Jokainen focaccia valmistetaan käsin ja fermentoidaan hitaasti 30 tuntia, mikä tekee siitä kevyen, ilmavan ja täyteläisen makuisen sekä tuo Kirkenesiin aidon italialaisen perinteen maun.

SERRANO

Focacciaa Serrano-kinkulla, mozzarellalla, salaattilla, tomaatilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito

149 NOK

BACON

Focacciaa provolonella, pekonilla, salaattilla, tomaatilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito

149 NOK

FRITTATA

Focacciaa frittatalla (kesäkurpitsaomeletilla), salaattilla, tomaatilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; kananmuna

149 NOK

SALAME

Focacciaa mozzarellalla, Spianata calabralla, salaattilla, tomaatilla ja salsa verdellä.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; kala

149 NOK

CAPRESE

Focacciaa tomaatilla, mozzarellalla, salaattilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito

149 NOK

TÄYTETTY FOCACCIA

Focacciaa ricotta- ja pinaattitäytteellä.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito

149 NOK

KANA

Focacciaa kanalla, mozzarellalla, salaattilla, tomaatilla ja salsa verdellä.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; kala

159 NOK

KANA PEKONILLA

Focacciaa kanalla, provolonella, pekonilla, salaattilla, tomaatilla ja salsa verdellä.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; kala

169 NOK

LA NOSTRA SPECIALITÀ

Focacciaa frittatalla, provolonella, pekonilla, salaattilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; kananmuna

169 NOK

MORTADELLA

Focacciaa mortadellalla, salaattilla, tomaatilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; pistaasi; sinappi

169 NOK

LÄMMIN FOCACCIA

SALSICCIA

Lämmin focaccia italialaisella makkaralla, provolonella, salaatilla ja salsalla.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito

179 NOK

LUNSAS & SALAATIT

KANASALAATTI JA FOCACCIA

Kanasalaatti tarjoillaan focaccian kanssa.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); maito; laktoosi; kala

195 NOK

LASAGNE SALAATIN JA FOCACCIAN KANSSA

Lasagne tarjoillaan salaatin ja focaccian kanssa.

Allergeenit:Gluteeni (vehnä); selleri; maito; laktoosi

259 NOK

PIZZA MUKAAN

Maanantai–Lauantai • 15:00–20:00 • Sunnuntai • 12:00–19:00

PERINTEINEN ITALIALAINEN PIZZA

Sør-Varangerin ainoa perinteinen italialainen pizza.

Pizzataikinamme valmistetaan käsin ja fermentoidaan 32 tuntia perinteisellä italialaisella menetelmällä. Jauhoista täytteisiin käytämme tarkoin valittuja, korkealaatuisia Italiasta tuotuja raaka-aineita, joiden ansiosta pizzoissa on tasapainoiset maut ja oma tunnistettava luonteensa.

Johnny's Lunch Barissa Chef Jonathan tuo jokaiseen pizzaan aidot italialaiset reseptit, tekniikat ja intohimon.

Aito italialainen pizza. Käsintehty Kirkenesissä.

MARINARA

205 NOK

Tomaattikastiketta, valkosipulia, oreganoa, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä)

MARGHERITA

225 NOK

Tomaattikastiketta, fior di latte -mozzarellaa, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito

ORTOLANA

235 NOK

Kesäkurpitsakreemiä, paahdettua munakoisoa, makeita kirsikkatomaatteja, Taggiasche-oliiveja, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä)

CALABRESE

285 NOK

Tomaattikastiketta, savustettua provolaa, spianata calabraa, 'ndujaa, makeaa punasipulia, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito

MORTADELLA

295 NOK

Stracciatellaa, mortadellaa, makeita kirsikkatomaatteja, pistaasirouhetta, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito; pähkinät (pistaasi)

PARMA

315 NOK

Tomaattikastiketta, prosciutto di Parmaa, bufalaa, rucolaa, tuoretta basilikaa ja extra virgin -oliiviöljyä.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito

GOLOSA

245 NOK

Hasselpähkinäkreemiä, mantelilastuja ja Maldon-merisuolaa.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); pähkinät (hasselpähkinä, manteli)

ITALIALAINEN KAUPPA

Saatavilla koko päivän

ITALIALAISET ERIKOISTUOTTEET

Huolella valittu valikoima italialaisia juustoja, leikkeleitä ja erikoistuotteita, jotka tuodaan Italiasta ja jotka on valittu niiden laadun, aitouden ja luonteen perusteella. Tuo Italian maut ja perinteet kotiisi.

PIZZA KIT

179 NOK

Ota mukaasi 250 g:n pizzataikinapallo, joka on valmistettu samalla 32 tuntia fermentoidulla taikinalla, jota käytämme takeaway-pizzoissamme, sekä 90 g tomaattikastikettamme ja 100 g fior di latte -mozzarella. Kaikki tarvittava aidon Margherita-tyylisen pizzan valmistamiseen kotona samoilla laadukkailla raaka-aineilla, joita käytämme keittiössämme.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito

ITALIALAISET JUUSTOT

Provolone Dolce — 49 NOK / hg

Pecorino tryffelillä — 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

LEIKKELEET & ERIKOISTUOTTEET

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

JÄLKIRUOAT

Saatavilla koko päivän

KÄSINTEHDYT JÄLKIRUOAT

Jälkiruokamme valmistetaan käsin ja tuoreina joka päivä, ja ne tuovat jokaiseen suupalaan laatua, perinteitä ja herkullisuutta.

KANELIPULLA

69 NOK

Pehmeä kanelipulla kanelilla ja makealla kuorrutteella.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito; kananmuna

TIRAMISÙ

149 NOK

Klassinen italialainen tiramisù, joka valmistetaan savoiardeista, mascarponesta, kananmunista, sokerista, espressosta ja Marsalasta ja viimeistellään makeuttamattomalla kaakaolla.

Allergeenit: Gluteeni (vehnä); maito; kananmuna

JUOMAT

Saatavilla koko päivän

KAHVI & KUUMAT JUOMAT

Italialaista kahvia, kuumia juomia sekä valikoima virkistäviä italialaisia ja klassisia juomia.

Kahvi 39 NOK
Caffè Americano 49 NOK

Espressoa kuuman veden kanssa.

Espresso 45 NOK
Tuplaespresso 49 NOK
Cappuccino 55 NOK

Espressoa höyrytetyn maidon ja maitovaahdon kanssa.

Allergeenit: Maito

Tuplacappuccino 61 NOK

Tuplaespressoa höyrytetyn maidon ja maitovaahdon kanssa.

Allergeenit: Maito

Caffè Latte 65 NOK

Espressoa höyrytetyn maidon kanssa.

Allergeenit: Maito

Tupla Caffè Latte 72 NOK

Tuplaespressoa höyrytetyn maidon kanssa.

Allergeenit: Maito

Cortado 59 NOK

Espressoa pienen höyrytetyn maitomäärän kanssa.

Allergeenit: Maito

Kuuma suklaa 69 NOK

Allergeenit: Maito

Tee 39 NOK

Pumpkin Spice Latte 69 NOK

Espressoa, höyrytettyä maitoa, kurpitsasosetta, vaahterasirappia, vanilja-/kurpitsasiirappia ja kanelia/kurpitsamausteseosta, päällä makeaa kermavaahtoa.

Allergeenit: Maito

KYLMÄT JUOMAT

Virvoitusjuoma 39 NOK

Virvoitusjuoma.

Mehu 39 NOK

Italialainen juoma – San Pellegrino 45 NOK

Italialainen virvoitusjuoma San Pellegrinolta.

Luomujuoma – Galvanina 49 NOK

Luomuitaalainen virvoitusjuoma Galvaninalta.

PIZZA ART

Taikinasta illalliseksi — valmistat sen, paistat sen ja syöt sen itse.

ITALIALAINEN PIZZAEELÄMYS

Finnmarkin ainoa aito italialainen pizzaelämys.

Ainutlaatuinen italialainen elämys, joka rakentuu aidon pizzan, italialaisten perinteiden, poikkeuksellisten raaka-aineiden ja yhdessä hyvän ruoan äärellä vietetyn ajan ympärille. Tämä yksityinen, 3 tunnin elämys on suunniteltu 4–8 hengelle ja sopii täydellisesti perheille, pareille, ystäville, juhliin ja ryhmille, jotka etsivät jotain todella erilaista.

Elämys alkaa yhteisen pöydän ääressä perinteisellä italialaisella aperitivolla, joka sisältää bruschettaa, italialaisia juustoja ja leikkeleitä sekä huolella valitun valikoiman lisukkeita. Vesi, virvoitusjuoma ja kaksi lasillista Ferrari Trento Brut -kuohuviiniä (Trentodoc) sisältyvät hintaan.

Aperitivon aikana Chef Jonathan esittelee italialaisen pizzan historiaa, kulttuuria ja perinteitä ja ohjaa sinut sen jälkeen läpi koko taikinan valmistusprosessin.

Jokaisella vieraalla on oma työpiste, jossa on työskentelylauta, sekoituskulho ja esiliina. Chef Jonathanin kanssa valmistat oman taikinasi ja opit keittiössämme käytettävän reseptin, raaka-aineet ja mittasuhteet, fermentoinnin sekä perinteisen italialaisen pizzataikinan valmistustekniikat. Valmistamasi taikina pakataan sen jälkeen osaksi omaa kotiin vietävää Pizza Kitiäsi.

Seuraavaksi alkaa hauskin osuus. Käyttämällä Chef Jonathanin valmistamaa täydellisesti fermentoitua taikinapalloa jokainen vieras oppii venyttämään ja muotoilemaan pizzansa, valitsemaan täytteet ja luomaan oman makuyhdistelmänsä. Chef Jonathanin opastuksella viet pizzasi keittiöön, paistat sen pizzauunissa ja nautit itse luomastasi pizzasta.

Elämys jatkuu perinteisellä italialaisella Tiramisùllamme, jonka jälkeen tarjoillaan kahvia, teetä tai yrttiteetä.

Ennen lähtöäsi saat ottaa palan elämystä mukaasi kotiin: oman Pizza Kitiäsi, joka sisältää itse valmistamasi taikinan, tomaattikastikkeemme ja italialaista fior di latte -mozzarella — kaiken tarvittavan tämän elämyksen pienen palan luomiseen uudelleen kotona.

Yksityinen ja ainutlaatuinen italialainen elämys — luotu yhdessä jaettavaksi, opittavaksi, maisteltavaksi ja nautittavaksi.

4–8 henkilöä

Noin 3 tuntia

1,490 NOK / HENKILÖ

Varaukset ja lisätiedot: +47 929 408 44 (Jonathan)