



# MENY

Husk: All mat og drikke kan bestilles i baren eller via QR-kode ved bordet.

## LUNSJ

Kaffe/te er inkludert.  
Serveres alle dager kl. 12–15

### Danske smørbrød 169,-

1. Karbonade, ertestuing, stekt løk, tomat. Gulrotbrød. (M, G, SEN)
2. Reker, egg, avokado, salat og majones. Gulrotbrød. (G, SD, E, M)
3. Rødspette, salat og remulade. Gulrotbrød. (G, E, F, SD, M, SEN)
4. Fersk mozzarella, bacon og tomat. (M, G, E, F)

### Julelunsj 239,-

Ribbe, medisterkake, rødkål, julesaus, Amandinepotet. (M, E, G)

### Urban Cowboy 209,-

Egg, bacon, pølse, stekte poteter, salat, smørbrønner, salat og sylteagurk. Serveres med brød og smør. (M, E, G, SEN)

### Omelett 188,-

3 egg omelett, skinke og ost. Serveres med brød og smør. (M, E, G)

## SALATER

### Cæsarsalat 199,-

Kylling, bacon, salat, brødkrutonger, parmesan, cherrytomat og cæsardressing. Serveres med brød. (G, F, E, SEN)  
Vinanbefaling: Riesling vom Kalkstein

### Cæsarsalat med reker 209,-

Reker, salat, brødkrutonger, parmesan, cherrytomat og cæsardressing. Serveres med brød. (G, F, E, SEN)  
Vinanbefaling: Riesling vom Kalkstein

## VEGETAR

### Vegetarburger 150 gr 209,-

Burgerbrød, ost, salat, marinert løk, sopp, tomat og chipotle majones. Serveres med french fries og bernaïse. (G, M, E, F, SOY)  
Vinanbefaling: William Fevre petit Chablis

## HOVEDRETTER

### Lasagne 219,-

Fyldig chorizokjøttsaus, ost- og tomat saus. Serveres med brød og salat. (M, G, E, SEL)

Vinanbefaling: William Fevre petit Chablis

### Nachos 229,-

Nachochips, chorizokjøttsaus, ost, salsa, rømme, avokado og jalapeños. (SEL, M)  
Vinanbefaling: Jean Leon 3055

### Fish'n Chips 239,-

med french fries, grønn erstepuré og remulade. (F, G, M, SEN, E)  
Vinanbefaling: William Fevre petit Chablis

### Krambuas fiskesuppe 279,-

med reker, fisk og grønnsaker. Serveres med brød og smør. (M, SEL, F, SD, G)  
Vinanbefaling: William Fevre petit Chablis

### Hjortefilet 349,-

Fløtegratinerte poteter, sesongens grønnsaker, sopp og rødvinssaus. (M, S, SUL, SEN)  
Vinanbefaling: Paul Jaboulet Cote du Rhone

### Trøndersnadder 257,-

Storfekjøtt, french fries, løk, sopp, ananas, bernaïse og salat. (SEL, E, G)  
Vinanbefaling: Celeste Crianza

### Jack Daniels ribs 335,-

Spareribs, french fries, maïskrem, maïskolber, barbequesaus og ranchsaus. (M, G, SEN, SEL, E)  
Vinanbefaling: Celeste Crianza

### Grillet klippfisk 373,-

Potetstappe, grønnsaker og smørsaus. (F, M, SUL, SD)  
Vinanbefaling: William Fevre petit Chablis

### Lutfisk 539,-

Mandelpotet, bacon, sennepssaus, ertestuing, lefse, brunost, sirup. (Serveres 2 ganger.) (M, F, G)  
Vinanbefaling: Pazo Das Bruxas

### Ribbe 339,-

Rødkål, Amandinepotet, eple, medisterpølse og medisterkake. (M, SEL)  
Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

### Pinnekjøtt 459,-

Kålrabistappe, vossakorv, Amandinepotet, rosenkål. (F, M, SUL)  
Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

Alle våre kjøttretter kommer fra lokale leverandører: Grilstad, Trondheim Slaktehus og Rørosmeieriet. All vår fisk kommer fra Lerøy.

## BURGER

### Kramkarburger

150 gr. 254,- / 300 gr. 284,-

Storfekjøttburger, burgerbrød, cheddarost, stekt sopp, salat, marinert løk, tomat og chipotle majones. Serveres med french fries og bernaïse. (G, M, E)

Vinanbefaling: Jean Leon 3055

### Baconcheeseburger

150 gr. 257,- / 300 gr. 285,-

Storfekjøttburger, burgerbrød, cheddarost, bacon, salat, marinert løk, tomat og chipotle majones. Serveres med french fries og bernaïse. (G, M, E)

Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

## PIZZA

### Kramkaren (G, M) 189,-

Ost, pinjekjerner, serranoskinke og ruccula. Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

### Trøndern (G, M) 179,-

Ost, tomat saus, kjøtt saus, jalapeños og nachochips. Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

### Studenten (G, M) 179,-

Ost, tomat saus og pepperoni. Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

### Kjipern (G, M) 175,-

Ost og tomat saus. Vinanbefaling: Lenotti Ripasso

Vi kan servere glutenfri bunn + kr 40,-

## ØLMAT

### Focaccia 79,-

med alioli. (G, E, SEN)

### Kyllingvinger 9 stk. 159,-

12 stk. 179,-

Chili- og honningglaserte kyllingvinger, BBQ-majones og nachochips. (M, SEL, E)

### Sildetallerken 239,-

4 typer sild, grovbrød, syltet løk, smør og rømme.

(M, SEN, G, F, E)

### Salt smågodt 189,-

Serranoskinke, oliven, fersk mozzarella og focaccia. (M, G)

## TE ONGAN

### For barn inntil 10 år

1. Pannekaker med blåbær (G, E) 69,-
2. Pølse med french fries (M) 69,-
3. Barneburger 150 gr. 69,-  
med burgerbrød og french fries (G, M)

Ekstra: bacon 18,- salat 10,-  
tomat 10,- ost 10,- majones 10,-

## DESSERT

### Eplekake 119,-

med iskrem. (E, M, G)

### Karamellpudding 129,-

med krem og karamellsaus. (M, G, E)

### Crème brûlée (M, E) 129,-

### Iskrem 97,-

2 kuler. Sjokolade, vanilje og jordbær. (G, M, E)

### Sorbet 99,-

2 kuler. Jordbær og mango. Serveres med vaffel.

## TILBEHØR

- Søtpotetfries 45,-
- Parmesanost (M) 29,-
- Chillipoppers 1 stk. (M) 13,-
- French fries 160 gr. 39,-
- Løkringer 3 stk. (G) 24,-
- Bacon 1 stk. 18,-
- Kylling 100 gr. (M, SEL) 59,-
- Jalapeños 12,-
- Nachochips 59,-
- Kyllingvinger 3 stk. (SEL) 59,-
- Dipp og sauser 25,-
- Salsa, Rømme (M), Guacamole
- Bearnaise (E, SOY, F, G), BBQ (SOY, G, SEL)



## ALKOHOLFRITT

### Mineralvann

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up Zero,  
Farris naturell, Farris lime,  
Mozell, Eplemost 56,-

Kaffe 43,-  
Te 43,-  
Cappuccino 45,-  
Americano 35,-  
Espresso 35,-  
Kaffe latte 48,-

### Alkoholritt øl

Carlsberg Non Alcoholic, 0,33 l 76,-  
Brooklyn Special Effects, 0,33 l 76,-  
Munkholm Weiss/Bayer/IPA, 0,33 l 76,-  
1664 Blanc, 0,33 l 76,-



Der Bakeriet Home Hotel ligger idag, startet Jacob Halseth bakeri i 1863. På den andre siden av gaten, i dag Olavskvartalet, var bakeriets pakkhus og mellager. Halseth bygde en 50 meter lang elektrisk jernbane som gikk i tunnel under Krabugata fra bakeriet til mellageret. På hjørnet av Krabugata og Brattørgata hadde Halseth bakeri-utsalg. Brødhyllene fra utsalget kan du i dag se her i Krabua.

## RØDE VINER

### Husets røde

gl. 112,- / 0,5 l liter karaffel kr 348,-  
(SUL, H, T)

### Jean Leon 3055

Merlot gl. 129,- / fl. 585,-  
(SUL, H, T)

### Celeste Crianza

Tempranillo gl. 134,- / fl. 664,-  
(SUL, H, T)

### Paul Jaboulet

### Cote du Rhone

Syrah og Grenache fl. 673,-  
(SUL, H, T)

### Lenotti Ripasso

Corvina, Rodinella og Molinara fl. 669,-  
(SUL, H, T)

### Andre Delorme Hautes

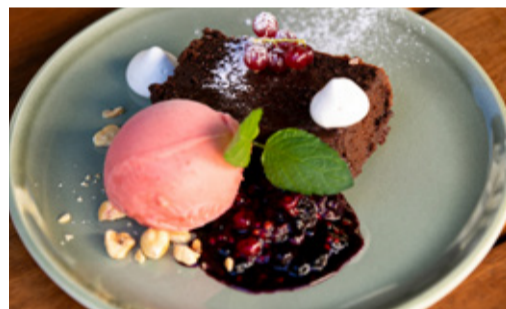
### Cote Nuit

Pinot Noir fl. 736,-  
(SUL, H, T)

## PORTVIN

### Fonseca Bin 27 (SUL, H, T)

Portugal, Porto 6 cl. 119,-



## HVITE VINER

### Husets hvite

gl. 112,- / 0,5 l liter karaffel kr 348,-  
(SUL, H, T)

### Rielsing vom Kalkstein

Riesling gl. 128,- / fl. 630,-  
(SUL, H, T)

### William Fevre petit Chablis

Chardonnay gl. 143,- / fl. 743,-  
(SUL, H, T)

### Henri Bourgeois

### petit Bourgeois

Sauvignon blanc fl. 644,-  
(SUL, H, T)

### Pazo Das Bruxas

Albarino fl. 557,-  
(SUL, H, T)

## MUSSERENDE

### Prosecco

Castelforte extra dry gl. 127,- / fl. 573,-  
(SUL, H, T)

### Cremant

Andre Delorme Blanc de Noir fl. 634,-  
(SUL, H, T)

### Champagne

Henriot Brut Souverain fl. 1199,-  
(SUL, H, T)

## ROSÉ

### Carmenere Rosé (SUL, H, T)

Chile (SUL) gl. 127,- / fl. 622,-

## FATØL

Dahls, 0,4 l (G) 95,-  
Brooklyn Lager, 0,4 l (G) 138,-  
E.C. Dahls Ramp Pale Ale, 0,4 l (G) 133,-  
Frydenlund Bayer, 0,4 l (G) 130,-  
Guinness, 0,56 l (G) 144,-  
Kronenbourg 1664 Blanc, 0,5 l (G) 142,-  
Grimbergen Blonde, 0,25 l (G) 98,-

## ALLERGIER

I menyen merkes allergener med følgende forkortninger:

Melk = M  
Bløtdyr = B  
Gluten = G  
Skalldyr = SD  
Fisk = F  
Selleri = SEL  
Egg = E  
Sennep = SEN  
Nøtter = N  
Sesam = SES  
Lupiner = L  
Soya = SOY  
Peanøtter 0 P  
Sulfitt = SUL  
Histamin = H  
Tyramin = T

Følg oss på



Send gjerne ris og ros til  
post@krabuatrondheim.no

# Velkommen til god mat og godt selskap

Her kan du komme som du er, slå av en prat, ta en kopp kaffe med noe godt til.

Unn deg en hjemmelaget middag, eller rett og slett ta et par øl. Ta gjerne med en venn og kom på våre musikkvelder.

