

ENIGMA BAR

UNCORK THE MYSTERY

HVITVIN

ZIMOR PINOT GRIGIO (ITA) - PINOT GRIGIO - 12%

Lys strågul med florale dufter og hint av stenfrukt. Smaken er frisk og delikat med eple, pære og sitrus i fin balanse. Krisp og saftig – som et friskt pust i varmen.

MAT: TexMex, salat, fisk & skalldyr

GLASS
125,-

FLASKE
595,-

DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING TROCKEN (DE) - RIESLING - 12%

Aromatisk og livlig med sitrus, eple og fersken, løftet av et mineralisk slør. Tørr, saftig og intens – med presisjon og lengde som setter spor.

MAT: TexMex, kylling, fisk & skalldyr

145,-

695,-

WESTERN CELLARS CHARDONNAY (USA) - CHARDONNAY - 13%

Fyldig og solmoden med tropisk frukt, fersken og gule epler. Et hint av vanilje, fat og smør gir en rund avslutning – som en varm bris over et røykfylt bål.

MAT: Kylling, svin, storfe, fisk & skalldyr

-

845,-

BARBOTAINE SANCERRE (FRA) - SAUVIGNON BLANC - 12.5%

Som å snuble over en skjult urtehage i en solfylt dal – denne sancerre åpner med florale toner, grønne epler og steinfrukt. Smaken er rå og levende, med stikkelsbær, sitrus og nyslått gress som danser over tungen.

MAT: Aperitiff, kylling, salat

-

865,-

VICTOR BERARD CHABLIS (FRA) - CHARDONNAY - 12.5%

Ren og rak med sitrus, grønne epler og kjølig eleganse. Den kalkrike mineraliteten sniker seg inn som et gammelt spor i jorden – tørr, presis og kompromissløs.

MAT: Drikkevin, TexMex, fisk & skalldyr

-

1.045,-

SPRUDLENDE

VIGNANA PROSECCO EXTRA DRY (IT) - GLERA - 11%

En perlede hemmelighet med duft av gråpære og hvit stenfrukt. Smaken lokker frem hvit fersken og honningmelon – lett, leken og forfriskende. Avslutter fruktig og ren, som et siste smil før solen går ned bak palmetrærne.

MAT: Drikkevin, fisk & skalldyr

130,-

590,-

FRANÇOIS MARTENOT CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT (FRA) -

CHARDONNAY, GAMAY - 11.5%

Stram, saftig og sofistikert – med duft av epler, sitrus og et hint av hasselnøtt. Smaken åpner med røde epler, lime og sitron, løftet av en fin, vedvarende mousse. Avslutningen er lang, frisk og presis – som et stille ekko av luksus i et glass.

MAT: Drikkevin, fisk & skalldyr

-

690,-

MIONETTO (IT) - 0,0%

Frisk ren alkoholfri musserende vin fra Mionetto. Ungdomsrik, fruktig smak, lett sødme, hint av pære, grønt eple, fersken, urter og lime.

MAT: Drikkevin, fisk, skalldyr & salater.

45,-

209,-

ENIGMA BAR

UNCORK THE MYSTERY

RØD VIN

ZIMOR CABERNET (IT) - CABERNET SAUVIGNON - 12.5%

Som glødende bær i skumringen – denne rubinrøde vinen lokker med kirsebær, plommer og solbær, krydret med urter og florale ekko. Bløte tanniner smelter sammen med mørk frukt i en avslutning som føles som en hemmelig seremoni ved bålet.

MAT: TexMex, storfe

GLASS
125,-

FLASKE
595,-

BOUCHARD CÔTES DU RHÔNE (FRA) - GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE - 13%

Dyp og krydret som en amulett fra de gamle markedene – med duft av mørke bær og varme toner av krydder. Smaker av bjørnebær, syrlige kirsebær og modne plommer, med et fyldig løft som henger i luften som et ekko fra en røykfylt dal.

MAT: Burger, TexMex, storfe

145,-

695,-

MEDICEO CHIANTI DOC (IT) - CANAILOLO NERO, SANGIOVESE, COLORINO DEL VALDARNO - 13.5%

Dyp som et løfte i skyggen av gamle murer – denne rubinrøde vinen åpner med kirsebær, mørk sjokolade og et pust av balsamico. Et lett tanninbitt gir struktur, før den smaksrike avslutningen strammer til med et streif av jord og stein. Elegant, intens og litt farlig.

MAT: Burger, TexMex, storfe

145,-

695,-

PEBBLE LANE PINOT NOIR (NZ) - PINOT NOIR - 13.5%

Elegant som fløyel, rå som en glødende hemmelighet. Duft av røde bær og en nerve av syrlighet varsler noe utemmet. Smaken er skarp og presis – syrlige kirsebær, bringebær og florale hint, vevd sammen med lett vanilje, diskret fatpreg og bløte tanniner.

MAT: Drikkevin, burger, TexMex, storfe

-

945,-

ROSE

CHEMIN DE PROVENCE ROSÉ (FRA) - GRENACHE, SYRAH, CINSAULT - 12.5%

Lys og delikat som et rosa slør i soloppgang. Dufter av røde bær, urter og sitrus. Smaker friskt av bringebær, rips og rognebær, med florale toner og rosa grapefrukt i avslutningen. Syrefrisk og smaksrik – som en dans på knivseggen mellom sødme og sting.

MAT: Drikkevin, burger, kylling, fisk & skalldyr

135,-

645,-

ENIGMA BAR

UNCORK THE MYSTERY

ØL PÅ FLASKE

MODELO NEGRA (MEX) - MØRK LAGER - 5,4%

Modelo Negra er en mørk lager med middels fylde, brygget sakte for å forsterke dens rike karamell- og mørke maltnoter, og gir en myk og fyldig smak.

MAT: Allrounder

0.355 L
149,-

SCHOUS LITE (NO) - PILSNER / LYS LAGER (BOKS) - 4.3%

Lett som en gåte hvisket i vinden – Schous Lite tar deg med til en blomstrende eng badet i sollys, der duften av friske urter, nyslått gress og moden frukt danser i luften. Med sin lette kropp og avmålte bitterhet balanserer dette ølet mellom humle og malt som en linedanser over smakens spektrum.

MAT: Allrounder

0.5 L
125,-

BROOKLYN PILSNER (US) - CRISP LAGER - 4.6%

Brooklyn Pilsner har en gyllen strågul farge. Aroma er preget av frisk humle, med hint av sitrus, og halm fra malt. Brooklyn Pilsner er en forfriskende øl med tydelig humlepreg, medium bitterhet og delikat sitrusaktig avslutning som er lett å like.

MAT : Allrounder

0.33 L
115,-

E.C DAHLS RASPBERRY SOUR (NO) - KETTLE SOUR - 4,6 %

Oi! 16 % bringebær, -og slik smaker det. En moderne surøl brygget med bringebær og sitronskall. Rubinrødt i fargen og et sløret utseende. Aroma er rik på bringebær. Smaken er syrlig med tydelig smak av friske villbringebær, og et hint av sitrus, med en medium fylde og lett tørr sødme.

MAT : Skalldyr, sjømat, salat, & burger

0.33 L
119,-

MODELO ESPECIAL- LYS LAGER - 4,5 %

O En solfylt og mexicansk lager med gyllen glans, myk maltsødme og et diskre blomsterpreg.

MAT. Mexicansk mat, burger, kylling, sjømat og strek mat.

0.355 L
115,-

CIDER (BOKS)

SOMERSBY PÆRE CIDER (DK) - CIDER (BOKS) 4.5%

En sval bris i skyggen av kaktus og fargerike markedsduker – denne florale cidenen smyer seg inn med lette blomsterstreif og et friskt, sødmefullt pærekys. Den balanserer elegant mellom lys sødme og syrlig friskhet, som en tropisk oase midt i varmen.

MAT: Allrounder

0.5 L
119,-

SOMERSBY EPLE CIDER (DK) - CIDER (BOKS) 4.5%

Som et kjølig eple i hånden en varm kveld under lanterner og palmeblader – denne cidenen lokker med solmoden sødme og forfriskende syrlighet. Laget på fermentert eplejuice og naturlig aroma, gir den en rund og livlig smak som balanserer fruktens kraft med en lett, dansende friskhet.

MAT: Allrounder

0.5 L
119,-

ENIGMA BAR

UNCORK THE MYSTERY

MINERALVANN

PEPSI

Glassflaske, 330ml

59,-

PEPSI MAX

Glassflaske, 330ml

59,-

SOLO

Glassflaske, 330ml

59,-

7-UP FREE

Glassflaske, 330ml

59,-

FARRIS NATUREL/LIME

Glassflaske, 330ml

59,-

IMSDAL

Plastikkflaske, 500ml

39,-

EPEMOST

Glassflaske, 330ml

39,-

KAFFE

KAFFE

Gratis påfyll!

35,-

ENIGMA FOOD

UNCORK THE MYSTERY

ØL PÅ TAPP

FRYDENLUND PILSNER (NO) - PILSNER / LYS LAGER - 4.5%

Bak den strågule gløden skjuler det seg en eldgammel oppskrift – en pilsner brygget med balanse som selv mayapyramidene ville beundret. Duftene lokker deg inn med florale hint av humle og malt, før en rustikk fruktighet fra gjær løfter deg videre inn i smaksrikets hjerte.

MAT: Allrounder

0.4 L
109,-

0.6 L
165,-

FRYDENLUND JUICY BLONDE (NO) - HVETEØL - 4.5%

Som en gyllen solnedgang over en tropisk jungel, lokker denne ufiltrerte skjønnheten med sitt slørete slør og fristende glød. Ferskenjuice gir ølet en naturlig, solmoden sødme, som danser lett over tungen med en kropp så silkemyk at selv gudene ville nippet med andakt.

MAT: TexMex

0.4 L
115,-

0.6 L
169,-

BROOKLYN LAGER (US) - VIENNA LAGER - 5.2%

Brooklyn Lager har en gyllen ravfarge med et tett hvitt skum. Aromaen er preget av sitrus og grapefrukt fra humle i god balanse med kjeks og brød fra malt. Ølet er medium fyldig med en rik, balansert smak av humle og malt, med en ren ettersmak og en medium bitterhet.

MAT: Allrounder

0.5 L
149,-

E.C.D HUMLEHAUGEN GOLDEN IPA (NO) - INDIA PALE ALE - 6.9%

Moderne West Coast IPA med tydelig bitterhet og fruktig humlekarakter. Den er som stilen tilsier markant bitter og skiller seg fra den moderne New England-retningen som gjerne er mer tropisk, juicy, hazy og mindre bitter. Humlehaugen har en sitrus-fruktig humlefriskhet. Her finner du toner av bitter-appelsin og noe tangerin. Ølet har en tydelig bitterhet som gir det ryggrad nok til å balansere alkoholen på 6,9 %.

MAT: TexMex

0.33 L
129,-

BRIX BRYGGHUS - HOGGBEIN (NO) - PALE ALE - 5.3%

En disig Pale Ale med god aroma og smak fra humlen. Moderat bitterhet med god munnfølelse. Brygget med 100% norsk malt.

MAT: Allrounder

0.4 L
149,-

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

BAR SNACKS

NACHOS QUESO

Nachos chips med den dressingen du måtte ønske.

Allergener: -M-SEN-EG

Liten

69,-

Stor

109,-

FRIES

Deilig sprø pommes frites med skall.

Allergener: G

58,-

GYOZA

4 stk sprøe gyoza, fylt med kylling, kål og vårløk, servert med hoisin chilli garlic saus, salsa verde, Koriander og lime.

Allergener: G, SE, SO

(4 stk)

115,-

(9 stk)

235,-

CHICKEN NUGGETS

Saftige og crispy kyllingnuggets av kyllingfilet.

Allergener: G, SEL

(3 stk)

58,-

(6 stk)

105,-

(9 stk)

148,-

DIPS

MUY PICANTE

40,-

GUACAMOLE

40,-

SALSA ROJA

30,-

ENIGMAS DRESSING

30,-

PICO DE GALLO

30,-

SOUR CREAM

15,-

QUESO

30,-

AIOLI

Allergener: EG, Lupiner, M

30,-

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

BARNE MENY

FRIES

Deilig sprø pommes frites med skall.

Allergener: G

49,-

PLAIN BURGER

85g smash burger i brød.

Allergener: G,EG,M

109,-

ROYAL WITH CHEESE

85g enigma`s burger blanding, ost, ketsjup, gul sennep, sylteagurk og rå løk, servert på brioche burger brød. Simpel og Mega digg!

Allergener: EG, G, M, SEN,SU

129,-

CHICKEN NUGGETS

Saftige og crispy kyllingnuggets av kyllingfilet.

Allergener: G, SEL

(3 stk)
49,-

(6 stk)
89,-

(9 stk)
125,-

GYOZA

4 stk sprøe gyoza, fylt med kylling, kål og vårløk, servert med hoisin chilli garlic saus,Koriander, salsa verde og lime.

Allergener: G, SE, SO

(4stk)
99,-

(9 stk)
198,-

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

BURGER

ENIGMA'S DOBBEL

Tre stykningsdeler. Én hemmelighet.

50 % høyrygg, 25 % brisket, 25 % short ribs – presset hardt og stekt hett for en sprø, karamellisert kant og saftig kjerne. Toppet med hjemmelaget sylteagurk, smeltet cheddar, stekt løk Oklahoma style og vår egen Enigma-saus.

En burger med mørk sjel og gyllen skorpe – laget for de som vet at enkelthet kan være alt annet enn enkelt.

Allergener: G, EG, M, SEN, SO,SU

239,-

m/ fries
284,-

ROYAL WITH CHEESE

Klassisk. Kontant. Kongelig.

85 g av Enigmas signaturlanding, toppet med ost, ketchup, gul sennep, rå løk og sylteagurk – alt samlet i et smørmykt brioche-brød.

Simpel? Ja. Mega digg? Absolutt.

For deg som vet at det enkle ofte er det mest ikoniske.

Allergener: G, EG, M, SEN,SU

129,-

m/ fries
168,-

STORE MAGNAR

2x 85 G Enigma´s burger blanding med ost, salat, tomat, løk, sylteagurk og hemmelig dressing. Smakene på denne burgeren er di fleste kjent med.

Allergener: G, EG, M, SEN, SO,SU

249,-

m/ fries
294,-

EL CAMINO BURGER

85g smash burger på brioche, med queso, salat, salsa verde, tomat, løk, nachos, burger ost, guacamole og jalapeño

Allergener: G, EG,M, SEL, SEN, SO,SE,SU

165,-

m/ fries
210,-

PLAIN

85g smash burger i brød.

Allergener : G,EG,M

128,-

m/ fries
173,-

SMASH TACO

Er det en burger, eller en taco? Uansett hva der er så er den hvertfall skam digg! 80g med enigma´s burger kjøtt blir smasht på grillen sammen med en hvete tortilla.

Toppet med burger ost, salat, tomat, salsa verde, løk og Enigma´s burger dressing.

Allergener: EG, G, SO,SEN,M

99,-

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

TACO

QUESABIRRIA

Langtidskokt lidenskap fra dypet av gryta.

Saftig oksekjøtt badet i mørk, krydret consomé – presset inn i en varm tortilla med smeltet ost, løk, salsa verde og koriander. En squeeze lime på toppen, og du er der: Midt i en gatebod med røyk i lufta og smak som snakker lavmælt – men tydelig.

Allergener: G, M, SO, SU

(1x)

99,-

(2x)

194,-

(3x)

255,-

consumé

30,-

KYLLING TACO

Saftig kyllinglår – skåret tynt og stekt med kjærlighet – pakket i en varm tortilla.

Toppet med kremet guacamole, koriander, lime, løk og den salsaen du tør å velge.

En enkel klassiker, gjort på Enigma-vis: frisk, fyldig og full av liv.

Allergener: G, M, SO, SU

(1x)

89,-

(2x)

175,-

(3x)

245,-

BEANS TACO

Refried Beans servert i en varm tortilla lefse med guacamole, toppet med koriander, lime, løk og salsa.

Allergener: G, M, SU

(1x)

79,-

(2x)

149,-

(3x)

209,-

SMASH TACO

Er det en burger, eller en taco? Uansett hva der er så er den hvertfall skam digg! 80g med enigma` s burger kjøtt blir smashet på grillen sammen med en hvete tortilla.

Toppet med burger ost, salat, tomat, Salsa verde, løk og Enigma` s burger dressing.

Allergener: EG, G, SO, SEN, M

99,-

VEGETAR QUESEDILLA

Saftige tortilla lefser fylt med ost , servert med vår friske salsa, rømme og ostesaus.

Allergener: G, M, SEN,

129,-

m/ guac

140,-

NACHOS

BIRRIA NACHOS

Prøv våre nachos med Birria kjøtte, toppet med queso, syltet rødløk, jalapenos, løk, koriander, lime, guacamole, rømme og vår hjemmelaget salsa

Allergener: EG, M, SO, SEL, SEN, SU

249,-

KYLLING NACHOS

Prøv våre nachos med kylling , toppet queso, syltet rødløk, jalapenos, koriander, lime, løk, guacamole, rømme og vår hjemmelaget salsa.

Allergener: EG, M, SO, SEL, SEN, SU

239,-

NACHOS SIN CARNE

Prøv våre nachos med refried beans, toppet med queso, syltet rødløk, jalapenos, løk, koriander, lime, guacamole og vår hjemmelaget salsa.

Allergener: EG, M, SO, SEL, SEN, SU

215,-

M: Melk, EG: Egg, SO: Soya, SE: Sesam, G: Gluten, SEN-sennep, SEL-selleri, SU-Sulfitt

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

BURRITO

BIRRIA BURRITO

Tortilla fylt med langstekt Birria oksekjøtt, ris, ost, guacamole, syltet rødløk, løk, koriander, lime, jalapeños og vår hjemmelaget salsa.

Allergener: G, M,SO,EG,SEL,SEN,SU

255,-

KYLLING BURRITO

Tortilla fylt med kylling, ris, ost, guacmaole, syltet rødløk, pico de gallo, koriander, lime, Jalapeños,queso og våre 3 hjemmelaget salsa.

Allergener: -, G, M,SO,EG,SEL,SEN,SU

249,-

BEANS BURRITO

Tortilla fylt med refried beans, ost, ris, syltet rødløk,løk,koriander,lime, Jalapeños, guacamole og vår hjemmelaget salsa.

allergier-G,M,SO,EG,SEL,SEN,SU

219,-

BOWL

KYLLING BOWL

En smaksrik bowl fylt med meksikansk ris, kylling, guacamole, syltet rødløk, rømme, jalapenos, koriander, ostesaus, tortilla chips og hjemmelaget salsa.

Allergener: EG, SO,M, SEL, SEN

239,-

BIRRIA BOWL

En smaksrik bowl fylt med meksikansk ris, birriakjøtt, guacamole, rømme, syltet rødløk, jalapenos, ostesaus, koriander, tortilla chips og vår hjemmelagde salsa.

Allergener: EG, SO,M, SEL, SEN,SU

249,-

VEGETAR BOWL

En smaksrik bowl fylt med meksikansk ris, refried pinto bønner, guacamole, rømme, syltet rødløk, jalapenos, ostesaus, koriander, tortilla chips og vår hjemmelagde salsa.

Allergener: EG,SO, M, SEL, SEN,SU

215,-

ENIGMA FOOD

A CULINARY MYSTERY

SANDWICH

BIRRIA SANDWICH

Schiacciata brød med guacamole, birria, cherrytomater, blandet salat, syltet reddik og urtemajo.

Allergener: G, M,SO,EG,SEL,SEN,SU

199,-

KYLLING SANDWICH

Schiacciata brød med guacamole, kylling, cherrytomater, blandet salat, syltet reddik og urtemajo

Allergener: -, G, M,SO,EG,SEL,SEN,SU

189,-

BIRRIA DIP

salsa, guacamole, løk, koriander og masse kjøtt og ost inni et saftig schiacciata brød. serveres med en skål consume som du kan dyppe sandwichen i, som gjør den til en fusion av french dip og en birria torta.

allergier-G,M,SO,EG,SEL,SEN

229,-

SALAT

KYLLING Salat

Blandet salat toppet med cherrytomater, syltet reddik, grillet kylling, pinjekjerner, urtemajo, syltet rødløk og chili hvitløk olje.

Allergener: EG, SO,SU

189,-