

Konow

herskabelig uålete

god mat &  
gode historier

mat og drikke menu

# Konow menu

serveres onsdag-søndag fra kl 15

## plaike

### Konow deleplaike

495,-

med utvalg av oster, spekeskinke & salami.

timiaibrød & aioli

allergen: GH, M, SP, ST

### Konow poppis

125,-

med oliven, chilinøtter & chips

allergen: GH, M, SP, ST

## salat

### Asiatisk slager

265,-

salat, mango, syltet ingefær, marinert kylling, pistasj, saltørket cherrytomater & sesam

allergen: SE, ST, N

### Burrata og baconkompis

265,-

frisk smakfull salat med bacon og burrata, toppet med vår deilige Konow aioli & honning

allergen: M, SP

Salater serveres med konowbrød og ulike dipper

ALLERGENER: GH= GLUTEN AV HVETE, GB= GLUTEN AV BYGG,  
P= PEANØTTER, SO= SOYA, SK= SKALLDYR, M= MELK, E= EGG, N= NØTTER,  
F= FISK, SL= SELLERI, ST= SULFITT, SP= SENNEP, B= BLØTDYR, SE= SESAM  
Alle våre retter kan inneholde spor av nøtter

## burger

### Konow burger

265,-

vår burger stekt i urtesmør, Konow-poteter, smitney, brie, bacon, Konow aioli, brioche, salat, tomat & rødløk

allergen: GH, M, SP, E

### Konow chili cheese

245,-

vår burger stekt i urtesmør, cheddar, Konowpoteter, chilimajones, mangosalsa, salat, tomat & rødløk

allergen: GH, M, SP, E

### Burger & salat

265,-

vår burger stekt i urtesmør, brie, bacon, Konowpoteter, salat, tomat & rødløk

allergen: M, ST, E

### Varieburger

95,-

burger, brioche, cheddar, dressing på siden & Konowpoteter

allergen: GH, M, E

Burgerbrød kan fås glutenfri

ALLERGENER : GH= GLUTEN AV HVETE, GB= GLUTEN AV BYGG,  
P= PEANØTTER, SO= SOYA, SK= SKALLDYR, M= MELK, E= EGG, N= NØTTER,  
F= FISK, SL= SELLERI, ST= SULFITT, SP= SENNEP, B= BLØTDYR, SE= SESAM  
Alle våre retter kan inneholde spor av nøtter

# pizza meny rød

Ujålete margeritha 225,-

tomatsaus, mozzarella, basilikum & oliveolje  
allergen: GH, M

Herskkelig kylling 265,-

tomatsaus, mozzarella, krydret kylling med  
cherrytomat & parmesan  
allergen: GH, M

Fana`s Amerika 295,-

tomatsaus, mozzarella, langtidsstekt svinehakke,  
karamellisert løk & fritert hvitløk, timian  
allergen: GH, M, SP

Kraftfull chorizo 265,-

tomatsaus, mozzarella, chorizo, rødløk, mango & chili  
allergen: GH, M

Vegansk paradiset 265,-

tomatsaus, tofu, artisjokk & dagens grønnsaker  
allergen: GH, SO

Rød pizza bari 95,-

mozzarella, tomat saus med skinke  
allergen: GH, M

ALLERGENER: GH= GLUTEN AV HVETE, GB= GLUTEN AV BYGG,  
P= PEANØTTER, SO= SOYA, SK= SKALLDYR, M= MELK, E= EGG, N= NØTTER,  
F= FISK, SL= SELLERI, ST= SULFITT, SP= SENNEP, B= BLØTDYR, SE= SESAM

# pizza meny hvit

Konow signatur 265,-

hvit saus, mozzarella, parma og pære med gorgonzola,  
ruccolasalat med valnøtter & honning  
allergen: GH, M, N

Oste elsker 265,-

hvit saus, mozzarella, fanaost, gorgonzola & parmesan  
allergen: GH, M

Pistasj kjærlighet 265,-

hvit saus, mozzarella, burrata, pistasj med norsk skinke  
allergen: GH, M, N

Trøffel bonanza 265,-

hvit saus, mozzarella, oliven, trøffelsalami  
& cherrytomat  
allergen: GH, M

Hvit pizza barn 95,-

hvit saus, mozzarella & skinke  
allergen: GH, M

Alle pizza kan fås glutenfri

Pizza kan bestilles takeaway ved å ringe oss  
i våre åpningstider på tlf. 913 70 787

ALLERGENER : GH= GLUTEN AV HVETE, GB= GLUTEN AV BYGG,  
P= PEANØTTER, SO= SOYA, SK= SKALLDYR, M= MELK, E= EGG, N= NØTTER,  
F= FISK, SL= SELLERI, ST= SULFITT, SP= SENNEP, B= BLØTDYR, SE= SESAM  
Alle våre retter kan inneholde spor av nøtter

# dagens konow uke 18

onsdag til søndag fra kl 15

## Fra havet på en onsdag

Stekt laks, saltbakte poteter med aioli, soltørket tomat og dill hollandaise

Allergi: F, E, M

## Raspeballetorsdag

Raspeballer med kålrabi & gulrotpuré, Vossakorv, bacon & svineriske smør

Allergi: GH, GB, SO, SL, M

## TAKO fredag

Langtidsbakt svin, krydret kylling og marinerte scampi serveres i mini tortilla med aioli, salat og vinaigrette

Allergi: M, SP, SL, B

## LørdagsTAPAS

Kjøttboller i tomat saus | vårrull med kremet sopp og bacon | bakte poteter med urtesmør | rullade med serano og kremost | surdeigsbrød og aioli

Allergi: GH, M, E

## Ujålete søndagsmiddag

Kyllingfrikassé

Allergi: GH, M

kr 245,- / kr 345,- lørdag

barn (under 13 år) kr 95,- / kr 145,- lørdag

# brusj surprise uke 18

lørdag og søndag kl 12-15

Vi serverer to ulike varianter brusj hver lørdag og søndag som kombinerer noe salt med noe søtt og serveres sammen med våre digge Konow poteter. Vi legger ut menyen i våre sosiale medier hver uke!

## Brusj Surprise no.1

Surdeigsbrød med røykelaks og egg.

Konow poteter, aioli og salat. Brownies til søtt.

Allergi: GH, M, E, F

245,-

## Brusj Surprise no.2

Surdeigsbrød med langtidsstekt svineriske.

Konow poteter, aioli og salat.

Risicotta til søtt.

Allergi: GH, M, E

245,-

## dessert

### Herskkelig gull kugle

karamell, sjokolademousse, mørk belgisk sjokolade, skogsbær & pistasj

allergi: M, E, N

195,-

### Oste kiupp

ostekrem, havre, karamell

allergi: M, G

145,-

### Brownie lykke

allergi: M, E

75,-

### Raw fantasi

allergi: M, N

85,-

### Konow deledessert

oste kiupp, brownie lykke & raw fantasi

allergi: GH, M, N

295,-

Alle våre retter kan inneholde spor av nøtter

ALLERGENER :GH= GLUTEN AV HVETE,GB= GLUTEN AV BYGG,  
P= PEANØTTER, SO= SOYA, SK= SKALLDYR, M= MELK, E= EGG, N= NØTTER,  
F= FISK, SL= SELLERI, ST= SULFITT, SP= SENNEP, B= BLØTDYR, SE= SESAM

## mineralvann

Cola

kr 55,-

Cola zero

kr 55,-

Fanta

kr 55,-

Sprite

kr 55,-

Farris

kr 55,-

## kaffe/te

filterkaffe

kr 25,-

americano

kr 45,-

espresso enkel/dobbel

kr 35,-/45,-

cappuccino

kr 45,-

allergi: M

caffè latte

kr 45,-

allergi: M

te

kr 35,-

kaffe kan lages med havre- og soyamelk

# VIN

På Koiow har vi både uålete og ålete vin. Vinglade mennesker vil glede seg over vår vinkjeller, men også over vårt gode standardutvalg. Sidergårder i Hardanger har gjort sitt inntog hos Koiow, og hos oss møter lille Hardanger store Europeiske vindestinasjoner. Ønsker du noe spesielt fra vår vinkjeller, ta kontakt med vertskapet vårt for et eget vinkart for vår vinkjeller.

## Musserende

Meinklang rosa sparkling rose pinot noir burgenland 2022, Østerrike.

Allergi: ST

Flaske kr 595,-  
Glass kr 145,-

Jeio prosecco brut, Italia.

Allergi: ST

Flaske kr 595,-  
Glass kr 145,-

Toso Prosecco Extra dry, Italia

Allergi: ST

Flaske kr 495,-  
Glass kr 135,-

Nicola Gatta - Italias fremste produsent av metodo classico. Kvalitetsbevisst og visjonær produsent som jobber naturlig og biologisk.

### Nicola Gatta Ombra

Ombra NV - 80% Chardonnay og 20% Pinot Noir. Sammensatt duftbilde av sitrus, eple og noe brioche. Tette og fine bobler, med frukt av sitrus, og innslag av gjærbakst. Perfekt til aperitiff, skinker, skalldyr, men kan også passe til enkle hvite pizzaer uten for mye krydder. Allergi: ST

Flaske kr 945,-  
Glass kr 185,-

### Nicola Gatta Quattrocento

Quattrocento NV - 70% Chardonnay og 30% Pinot Noir. Dufter av moden sitrusfrukt, gule og røde epler samt gjærbakst. Flott munnfølelse med tett mousse og smak av epler, sitrus og gjærbakst. Perfekt til aperitiff, skinker, skalldyr, men kan også passe til enkle hvite pizzaer uten for mye krydder. Allergi: ST

Flaske kr 995,-  
Glass kr 195,-

Vårt utvalg av viner er nøye plukket ut av Knut E. Pedersen som er vinentusiast og vinsamler over flere tiår og med lidenskapelig interesse for mat og vin. Som beboer på Skjoldnes ønsker han å bidra til at du skal få gode vinopplevelser gjennom viner av høy kvalitet til fornuftige priser, som matcher mateen på Koiow. Knut vil også bidra til å videreutvikle den gode vinkjelleren på Koiow slik at det til enhver tid skal være et variert utvalg av gode viner tilgjengelig for Koiows gjester.

# Ivite

Luca Leggero - Ung og fremadstormende produsent fra Villareggia i Piemonte. Jobber biodynamisk og med nullutslippsvisjon

## Leggero Turciaura Erbaluce

Turciaura 2022 - 100% Erbaluce. Dufter av hvite blomster, flatfersken og epler, med innslag av nøtter. Fylldig multi-følelse og smaker av hvit steinfrukt, epler og innslag av hvit pepper og mandel. Passer godt til hvite pizzaer, fiskeretter og retter med noe krydder. Allergi: ST

Flaske kr 795,-  
Glass kr 175,-

Michael Fiebrich - Fra Ahr-dalen i Tyskland. Lager slanke og elegante, biodynamiske viner.

## Fiebrich Riesling 2021

Riesling 2021 - Dufter av sitron, lime og grapefrukt samt noe eple. Frisk og fruktig med en livlig syre. Passer godt til salater med vinaigrette, enkle fiskeretter uten smørsaus og skaldyr. Allergi: ST

Flaske kr 695,-  
Glass kr 165,-

## Fiebrich Chardonnay 2021

Chardonnay - Dufter av gule epler, mineraler noe baian. Flott, slank chardonnay med tydelig frukt og god lengde. Passer godt til hvite pizzaer, fiskeretter og retter med noe krydder. Allergi: ST

Flaske kr 795,-  
Glass kr 175,-

Daniel Fries: Kåret til Tysklands beste unge vinmaker i 2021. Har allerede i ung alder blitt en av spudspisseene av den nye tyske stilen. Jobber naturlig både i vinmarken og i kjellere.

## Fries Weissburgunder trocken 2021

Weissburgunder Trocken 2021 - Floral nese med innslag av høy og eple. Fin fylde og friskhet, med noe innslag av fattoner. Passer godt til hvite pizzaer, fiskeretter og retter med noe krydder. Allergi: ST

Flaske kr 795,-  
Glass kr 175,-

Cave Monaja: Fra Italias minste region, Valle d'Aosta, lager Andrea rene og presise viner fra fjelleene. Vinmarkene ligger i alpesideene på mellom 500-1100 moh, og gir klarhet og friskhet i vineene.

## Cave Monaja Prêt a Boire 2022

Laget på en blanding av grønne druer som Muscat, Traminer, Chardonnay og Petit Arvine. Vinen er aromatisk, fylldig og med en god lengde. Passer godt til rike retter, fisk med smørsaus, skaldyr og krydrete retter. Allergi: ST

Flaske kr 985,-  
Glass kr 195,-

# rose

## Fiebrich Rose 2022

Rosé de Noirs 2022 - 100% Pinot Noir. Iiibydeende duft av blomster og bær. Sammensatt fruktbilde og iibydeende syre. Passer perfekt til aperitiff, hvite og røde pizza, salat med variert innhold og fiskeretter. Allergen: ST

Flaske kr 695,-

Glass kr 165,-

# røde

Luca Leggero - Ung og fremadstormende produsent fra Villareggia i Piemonte. Jobber biodynamisk og med nullutslippsvisjon.

## Leggero Retro Dolcetto 2021/2022

Retro 2022 - 100% Dolcetto. Dufter av røde og mørke bær. Fruktig og saftig stil med smak av kirsebær, jordbær samt lakris og mandel. Passer til alle røde pizza og kan fint også drikkes til hvite pizza. Den er fin til en god burger, rike grønnsaksretter og er en god all-round-vin. Allergen: ST

Flaske kr 795,-

Glass. kr 175,-

## Leggero La Vila 2022

La Vila 2022 - 100% Nebbiolo. Dufter av markjordbær, røde bær, blomster og pepper. Frisk og elegant vin, med litt struktur på utgang. Passer til mye av det samme som dolcetto, men passer også godt til kylling - og kjøttretter. Allergen: ST

Flaske kr 795,-

Glass kr 175,-

## Fiebrich E&C Spatburgunder 2021/2022

E&C 2022 - 100% Pinot Noir. Dufter av lyse røde bær som traiebær, bringebær og noe kirsebær. Slank og elegant, med fin lengde og struktur. Allergen: ST

Flaske kr. 695,-

Glass kr. 165,-

Bastián Cuntrári: Michele og Patrik er vinmakere bak navnet Bastián Cuntrári. I Valtellina arbeider de med terrasserte vinmarker, noe som krever mye arbeid. Er blant de fremste i sin generasjon fra Valtellina. De arbeider helt biodynamisk og naturlig.

## Cuntrari Rosso Valtellina 2022

Rosso di Valtellina 2022 - 100% Nebbiolo. Flott nese av lys frukt, røde bær og jordsmonn. Slank og elegant, med frisk syre og sammensatt frukt. Allergen: ST

Flaske kr. 845,-

Glass kr. 185,-

Niccolò Grippaldi: Fra Sentral-Sicilia. Lager viner på to druer, Nerello Mascalese og Nero d'Avola. Kraftige og komplekse røde viner, men allikevel med en tydelig friskhet og presis frukt.

## Grippald Dei Pinti

50% Nerello Mascalese, 50% Nero d'Avola.

Mørke bær og urter på nese. I munnene har den en tydelig syre som balanserer vinen godt mot de mørke tonene og fruktsødme. Vinen er tørr med en distinkt fruktaroma. Passer til alt fra pizza til rike kjøttretter. Allergen: ST

Flaske kr. 1125,-

Glass kr. 235,-



## sider

### Aga Humlerung rose

allergi: ST

Flaske kr 595,-

Glass kr 145,-

### Aga Humlerung

allergi: ST

Flaske kr 545,-

Glass kr 135,-

### Måge Gravestein 7 %

allergi: ST

Flaske kr 595,-

Glass kr 135,-

### Måge gravestein 11 %

allergi: ST

Flaske kr 595,-

Glass kr 145,-

## øl på tapp

### 7 Fjell paradis tropical IPA

allergi: GB

0,35 110,-

0,5 135,-

### 7 Fjell pilsner

allergi: GB

0,35 kr 105,-

0,5 kr 125,-

### 7 Fjell ginger niija

0,35 kr 110,-

0,5 kr. 135,-

## øl på flaske

### 7 Fjell kjuagutt amber ale

allergi: GB

kr 115,-

### 7 Fjell småtøs american blonde

allergi: GB

kr 115,-

### Hansa mango IPA

allergi: GH, GB

kr 105,-

### Corona extra

allergi: GB

kr 105,-

Koiow

herskabelig ujjålete

## Koiow drinks

Aperol kr 145,-

Elsker dry pink Gin kr 145,-

Bareksten Botanical Gin kr 165,-

Baileys 4 cl kr 105,-

allergen: M

Kaffe Baileys kr 155,-

allergen: M

## alkoholfritt

Alde eplemost 75 cl

Flaske kr 165,-

Glass kr 45,-

Måge eplemost 75 cl

Flaske kr 165,-

Glass kr 45,-

Erdinger kr 85,-

allergen: GH, GB

Åga Humlesus 30 cl kr 75,-

allergen: ST

## åpningstider

onsdag 15-22

torsdag 15-22

fredag 15-23

lørdag 09-23

søndag 12-19

kjøkkenet stenger

en time før

Vår Koiow meny og Dagens koiow

serveres onsdag-søndag fra kl. 15

Bruisj surprise serveres lørdag og søndag kl. 12-15

Lørdagsbakeriet åpner kl 09