

SABOR

TAPAS & GRILL



MENY



Tapas

EMBUTIDOS - SPEKEMAT

1. Jamón Ibérico de Bellota **109,-**
Iberisk skinke fra CasAlba av
bellotakvalitet - 48 mnd
2. Jamón Serrano **49,-**
Serranoskinke, CasAlba' familia
Gran reserva - 24 mnd
3. Lomo Ibérico de Bellota **69,-**
Speket ytrefilet av iberisk gris
4. Chorizo Cular Ibérico de Bellota **59,-**
Spekepølse med paprika og hvitløk
5. Salchichon Ibérico de Bellota "Trufado" **59,-**
Spekepølse med trøffel og sort pepper
6. Cecina de Vaca **59,-**
Speket lår av storfe

QUESO - OST

20. Manchego **39,-**
Fåremelk-ost fra Arqueso - 12 mnd
21. Mahón **39,-**
Kumelk-ost fra Balearene - 6 mnd
22. San Simon da Costa **49,-**
Røkt kumelk-ost fra Asturia - 3 mnd
23. Cabrales **49,-**
Blå saueost med innvispet fløte - 2 mnd
24. Rulo de cabra **69,-**
Gratinert geitost med honning
25. Torta de la Serena **69,-**
Gratinert geitost med sherrysirup

Variación de Sabor/ Kombinasjonsmenyer

Kombinasjonsmenyene er sammensatt av mange spennende retter, plukket ut etter hvilke sesongråvarer som er tilgjengelig. Her finner du ofte retter som ikke er i vårt faste utvalg. Brød og aioli er inkludert i prisen.

Spør servitøren om ukens kombinasjonsmenyer

TAPAS PEQUEÑAS (liten) 249,-
6 retter, pr. person kr

TAPAS MEDIAS (medium) 349,-
8 retter, pr. person kr

TAPAS EXCLUSIVAS (stor) 449,-
10 retter, pr. person kr

CONSERVÉS - KONSERVERT SJØMAT

- 40. Mejillones en escabeche
Syltet blåskjell i tomatolje **59,-**
- 41. Sardinillas en aceite de oliva
Sardiner i olivenolje **49,-**
- 42. Jurelillos en aceite de oliva
Hestemakrell i olivenolje **49,-**
- 43. Bonito del Norte con piquillo
Tunfisk av Bonitokvalitet med sortpepper
og olivenolje **49,-**

“ SABOR er spansk og betyr smak.

Vi lager vår tapas av originale, spanske råvarer, fremstilt av de beste produsentene i Europa.

Trondheims beste tapas - uten tvil! ”



Vanlig spekeskinke vil nok aldri bli det samme igjen etter at du har smakt spekeskinke av Ibérico de Bellota; en frittgående iberisk gris som har vokst opp i de spanske skoger med rikelig tilgang til eikenøtter. Dette livet gjør at grisens fett- og kjøttstruktur blir marmorert og får en fantastisk smak av eikenøtter. Dette kaller vi spekeskinke!

VERDURAS - GRØNNSAKER

- 100. Papa arrugadas
Grillede småpoteter med salt og olivenolje **35,-**
- 101. Espárragos a la parrilla
Grillede grønne asparges **35,-**
- 102. Alcachofas fritas
Friterte artisjokker **25,-**
- 103. Datil con panceta Ibérico de Bellota
Daddel med spansk bacon **39,-**
- 104. Berenjenas con miel
Fritert aubergin med honning **25,-**
- 105. Champiñones a la plancha
Grillet sopp **25,-**
- 106. Patatas Revolconas
Potetmos med sprøstekt skinke **35,-**
- 107. Aceitunas marinadas
Variasjon av oliven **35,-**
- 108. Ensalada de tomate
Tomatsalat **35,-**



Grill

CARNES - KJØTT

60. Entrecot de carne de vacuno **119,-**
Ryggstykket av storfe med romesco
61. Chorizo fresco Ibérico de Bellota **69,-**
Chorizopølse av bellotakvalitet
62. Presa Ibérica **139,-**
Grillet nakkekjøtt av iberisk gris
63. Pluma Ibérico de Bellota **139,-**
Grillet kjøttstykket fra ryggen
65. Solomillo de cerdo Ibérico **139,-**
Indrefilet av iberisk gris
66. Lomo de cerdo Ibérico **139,-**
Ytrefilet av iberisk gris
69. Pollo picante **49,-**
Grillede kyllingvinger
70. Albóndigas con mojo picón **49,-**
Kjøttboller i mojosaus
71. Sobrasada pinxto **99,-**
Chorizopølse på toast
72. Sobrasada crispy **99,-**
Friterte boller av chorizopølse

80. PAELLA

Klassisk paella med kjøtt, bønner, grønnsaker og krydder.

Serveres også kun med sjømat eller som vegetar.

For minimum 2 personer

149,-
pr. pers



81. CROQUETAS CON MERMELADA DE TOMATE

Kroketter med skinke eller klippfisk.
Serveres med tomatmarmelade.

49,-
pr. pers



Sentralt i menyen hos Sabor Tapas & Grill står kullgrillovnen fra Jospo og smaken som denne gir de fleste av rettene. Tilberedning i denne ovnen setter virkelig råvaren i sentrum, i tråd med tapastradisjonen, og gir maten en særegen, ærlig og tøff smak.

PESCADO Y MARISCOS - FISK OG SJØMAT

90. Bacalao con tomate **129,-**
Klippfisk med grillede sherrytomater
92. Filete de trucha **59,-**
Grillet ørretfilet
93. Rodaballo a la parrilla **139,-**
Grillet piggvar med olivenolje
94. Dorada a la plancha **169,-**
Grillet havbrasme (for 2 pers.)
95. Tartar de trucha **39,-**
Ørret tartar vendt i tartardressing
96. Gambas fritas con limón **99,-**
Grillet scampi med lime og olivenolje
97. Mejillones en salsa de pimiento rojo **69,-**
Blåskjell i paprikasalsa

SALSAS - SAUSER

51. Aioli **29,-**
Spansk hvitløkmajones
52. Mojo picon **29,-**
Kanmarisk paprikasaus
53. Salsa Verde **29,-**
Grønn urteolje
54. Salsa Roja **29,-**
Tomatdressing
55. Piquillo "estilo de Zamarra" **29,-**
Paprikasalsa
57. Mantequilla "arbequina" **29,-**
Smør med olivenolje

-
-
50. **PAN - BRØD: Assortert brød 35,-**
-
-



UNIK BELIGGENHET: Casalba produserer skinkene som Sabor serverer, og flere av produktene er priset som Europas beste av "Le Guide des Gourmands". CasAlba ligger 900 m.o.h, like ved Sierra de la Demada. Denne plasseringen av gården - med høyde og mye vind direkte fra havet er unik, og opphavet til den gode og saftige smaken som skinkene kjennetegnes ved.

“ Det er en gjennomgående stolthet i hele Sabor's leveransekjede, som til sist ender med gjestens restauranttallerken. Den spanske bonden har røktet grisen i mange år, med kunnskap om at en lykkelig gris gir fantastisk kjøtt.

Kjøttet gjennomgår deretter månedsvis med modning og tørking i kjølig fjelluft - en prosess de har utviklet gjennom utallige generasjoner. Våre samarbeidspartnere kommer så hele veien fra Trondheim for å kvalitetssikre og å smake på råvarene, før de endelig kan foredles på Sabor sitt kjøkken, av kokker som vet å verdsette råvarenes potensial og originale smak.

”



Dessert

Churros **69,-**

Friterte vannbakkels med varm sjokoladesaus

Chocolate "Nemesis" **79,-**

Kraftig sjokoladedessert med salte marconamandler og solbærsaus

Torta de Queso **79,-**

Bakt osteterter med smak av kaffe, krydder og sitrus. Bringebærsorbet

"Espuma" **59,-**

Frisk avslutning med tre typer dessert-"shots"

Queso **59,-**

Et spennende utvalg av modne, spanske oster. Servert med brød og kvademarmelade

Dagens dessert **79,-**

Spør servitøren om dagens dessert

“ Sabor har en bedagelig atmosfære med en varm og god stemning som er lett å like for alle. Her sitter et kjærestepar og nipper til et par glass vin, venninnegjengen på langbordet som deler alle slags spennende retter, familien som kom rett fra jobb, og de som egentlig var på vei hjem, men som lot seg overtale av egne smaksløker i det de skulle til å passere restauranten. ”



Vinkart

MUSSERENDE VIN - SPARKLING WINE

SPANIA

Sumarroca Cava Brut Reserva **450,-**
Bodegues Sumarroca, Penedès

Sumarroca Cava Rosado **400,-**
Bodegues Sumarroca, Penedès

ITALIA

Franciacorta Cuvée Brut **550,-**
Bellavista, Lombardia

Franciacorta Cuveé Rosé **650,-**
Bellavista, Lombardia

FRANKRIKE

Champagne Cuvée Nico Widerberg Brut **550,-**
Jean Milan

Champagne Réserve Sélection Grand Cru **600,-**
Michel Turgay

RØDVIN - RED WINE

SPANIA

Bajondillo **435,-**
Bodegas Jiménez-Landi, Méntrida

Gran Coronas Reserva **445,-**
Miguel Torres, Penedés

Salmos **535,-**
Miguel Torres, Priorat

Céleste Crianza **455,-**
Miguel Torres, Ribera del Duero

LZ Rioja **455,-**
Telmo Rodriguez, Rioja

Izadi Crianza **465,-**
Bodegas Izadi, Rioja

Merino Gran Reserva 04 **675,-**
Miguel Merino, Rioja

Clos Mogador 08 **895,-**
Clos Mogador, Priorat

Taberner **555,-**
Huerta de Albalá, Andalucía

Garnacha Bodegas Baigorri, Rioja	525,-	HVITVIN - WHITE WINE	
		SPANIA	
Crianza Bodegas Baigorri, Rioja	465,-	Lagar de Costa Albariño Lagar de Costa, Rias Baixas	485,-
Losada Losada Vinos de Finca, Bierzo	475,-	Izadi Blanco Bodegas Izadi, Rioja	475,-
Pruno Finca Villacreces, Ribera del Duero	465,-	Ossian Verdejo Ossian Vides y vinos, Rueda	575,-
ITALIA		Valdesil Godello Bodegas Valdesil, Valdeorras	455,-
Casamatta Rosso Bibi Graetz, Toscana	375,-	Sanctó Xarel.lo Bodegas Sancto, Penedés	395,-
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Stefano Accordini, Veneto	495,-	ITALIA	
Dolcetto d'Alba Sandrone, Piemonte	485,-	Casamatta Bianco Bibi Graetz, Toscana	375,-
Barbera d'Alba Piani Pelissero, Piemonte	495,-	Greco di Tufo Feudi di San Gregorio, Campania	475,-
Barbera d'Alba Sandrone, Piemonte	565,-	Soave Classico Calvarino Leonildo Pieropan, Veneto	495,-
Barbaresco Produttori, Piemonte	525,-	Langhe Riesling G.D. Vajra, Piemonte	525,-
Barolo Marcenasco Renato Ratti, Piemonte	575,-		

TYSKLAND

Riesling Qba Trocken
Schloss Lieser, Mosel

435,-

Riesling Schieferterrassen
Haymann-Löwenstein, Mosel

495,-

DESSERTVIN - SWEET WINE FOR DESSERT

Molino Real
Telmo Rodrigues, Montilla-Moriles

75,-

Heidi Schröck Beerenauslese
Heidi Schröck, Neusiedlersee

85,-

Mas Amiel
Mas Amiel, Languedoc

75,-

Recioto della Valpolicella
Zenato, Veneto

75,-



Barmeny

DRINK

Gin & Tonic	94,-
Dry Martini	109,-
White Russian	99,-
Mojito	94,-
Kyoto	94,-
Caipirinha	94,-
Irish Coffee	94,-

BRANDY

Fernando de Castilla Solera Reserva	70,-
Fernando de Castilla Pettersen XO	68,-
Fernando de Castilla Gran Reserva	95,-
Torres 10 Grand Reserva	64,-
Torres 20 Hours d'Age	103,-

SHERRY

Fernando de Castilla Manzanilla	52,-
Fernando de Castilla Fino	52,-
Fernando de Castilla Antique PX	132,-

COGNAC

Jon Bertelsem Prelude	75,-
Jon Bertelsen Symphonie	93,-
Martell V.S.O.P	99,-
Martell Noblige	112,-
Martell Cordon Blue	191,-
Martell XO	223,-
Jean Fillioux Napoleon	120,-
Jean Fillioux Très Vieille	313,-

WHISKEY

Laphroaig 10 y.o	110,-
Talisker 18 y.o	208,-
Lagavulin 12	128,-
MacAllen Fine Oak 12	127,-
Talisker 10 y.o	110,-
Glenfiddich 12 y.o	91,-
Arran 10 y.o	86,-
Arran 12 y.o	107,-
Arran Single Cask	149,-

CALVADOS

Jons Utvalgte Lys Calvados	96,-
Jons Utvalgte Lagret Calvados	105,-
Louis de Lauriston VSOP	96,-
Louis de Lauriston Hors D'Age	106,-
Roger Grout Calvados Pays d'Auge	129,-

AQUAVIT

Trondhjems Aquavit	79,-
Lysholm Linie	74,-
Simers Taffel	67,-
Steinvikholm	85,-
Gammel Opland	80,-
Gilde Jule Aquavit	74,-

LIKØRER/ SCHNAPPS

Baileys	69,-
Grand Marnier	84,-
Drambuie	81,-
Fernet Branca	79,-
Jägermeister	74,-
Minttu	70,-
Luxardo Limoncello	55,-
Tia Maria	69,-



Mineralvann/ alkoholfritt

Mineralvann	39,-
Munkholm	45,-
Carlsberg Light	45,-
Alkoholfri rødvin	59,-
Alkoholfri hvitvin	59,-



Kaffe/ varme drikker

Kaffe	38,-
Caffe Latte	44,-
Is-Latte	44,-
Cappuccino	42,-
Espresso	36,-
Espresso, dobbel	40,-



Ø1

FATØL

Dahls 0,4	63,-
Dahls 0,25	40,-
San Miguel 0,4	69,-
San Miguel 0,25	43,-

FLASKEPILS

Estrella	66,-
Mahou Negra	66,-
Corona	68,-
Peroni	68,-
Brooklyn Lager	69,-
Brooklyn Brown Ale	69,-
Carlsberg	66,-



Vin

HUSETS

Rød/ hvit	75,- gl.
Husets musserende vin	75,- gl.

CIDER

Sommersby Eple	69,-
Sommersby Pære	69,-



www.sabor.no

Se bakerst i menyen for fullstendig vin- og barkart