

LUNSMENY

Serveres fra kl. 13:00 - 16:00

Hjemmelaget lasagne Serveres med salat, foccacia og rømmedressing ^{1,2}	185,-
Pølser fra Hannes Arrogant og Villmann- en av hver. Serveres med stuet mandelpotet, stilkblomkål og rødvinssjy ²	255,-
Cæsarsalat Salat, cæsardressing, bacon, kylling, krutonger og cherrytomat. Serveres med focaccia. ^{1,3,8,12}	215,-
Loaded fries Pommes frites toppet med trøffelmajones, parmesan, sprøstekt bacon og vårløk. ^{2,3}	139,-

ALLERGENER:

hvete(1) laktose(2) egg(3) sulfitt(5) selleri(6) soya(7) fisk(8) skalldyr(9) bløtdyr(10) sesam(11)
sennep(12)peanøtter(13)cashewnøtter(14)vanøtter(15)

DAGENS

Rødvinsbaisert lammeknoke

Servert med rotmos av grønnsaker fra
Oppdal, bakt småmandel og rødvinssjy

1,2

399,-

MENY

Aperitiff

Castellblanc Cava
97,-

Anna Spinato Prosecco
117,-

FORRETT

Frøya laks 167,-
Laks fra Frøya bakt med sesam, soya og ponzu. Serveres med wasabimajones, sjøgress, rekechips og ponzuperler.^{1,3,7,8,9,11}

Carpaccio av okse 199,-
Kjøtt fra Angus okse, røkt rømme, lettsyltet sopp, kapers, parmesan og ruccola. Serveres med brød.^{1,2,5}

Popcorn vinger 146,-
Panert, sprø blomkål serveres på salat med mangochutney og vegansk urtedressing.

HOVEDRETT

Pepperbiff 421,-
220g ytrefilet av storfe i nykvernet pepper, bakte cherrytomater, aspargesbønnesalat, peppersjy og bearnaise. Velg mellom fløtepotet eller pommes frites.^{2,5,6}

Klippfisk 399,-
Pannestekt klippfisk, erstepure, potetmos, chorizosalsa med pinjekjerner, grillet lettsyltet gulrot og bakt cherrytomat.^{2,8}

Skiferburger 289,-
Kjøtt fra limousin okse fra Trollheimen, brioche brød, trippelløkmajones, baconmarmelade, cheddar, salat fra Lønset, bearnaise og pommes frites.^{1,2,3,5}

Biffsalat 296,-
Frisk salat, grønnsaker, grillet ytrefilet av okse, sennepsvinagrette, fersk parmesan og ristede pinjekjerner. Serveres med foccacia og smør.^{1,2,12}

Salat med røbethummus 256,-
Frisk salat, grønnsaker og sennepsvinagrette. Serveres med foccacia og smør.^{1,11,12}

SNACKS

Pommes frites m/aioli.³ 65,-

Skål med oliven. 45,-

Rotfruktchips.⁶ 55,-

RAU PIZZA

Skinke 189,-
Skinke, mozzarella.^{1,2}

Pepperlonely 197,-
Pepperoni, mozzarella, løk, ananas.^{1,2}

Bbq-kylling 206,-
Kylling, bacon, bbq-saus, semitørket cherrytomat, løk, mozzarella, ruccola.^{1,2}

N'duja 229,-
N'duja, ventricina, løk, parmesan, grillet paprika.^{1,2}

Viridi 189,-
Grillet paprika, semitørket cherrytomat, løk, mozzarella, basilikumolje, ruccola.^{1,2}

KVIT PIZZA

Via Emilia 225,-
Parma, mozzarella, ristede pinjekjerner, honning, parmesan, ruccola.^{1,2}

Råflott 235,-
Parma, mozzarella, Råblå fra Grindal Ysteri, karamelliserte valnøtter, tyttebærmarinerte pærer, ruccola.^{1,2,15}

Bianca 217,-
Brie, bacon, løk, ripsgele.^{1,2}

Quattro formaggi 212,-
Mozzarella, råblå, brie, parmesan.^{1,2}

Hvitløksdressing.^{2,3,12} 29,-
Bearnaise.³ 29,-

FOR DE MINSTE

Pannekaker	85,-
Tre pannekaker, syltetøy og sukker. ^{1,2,3}	
Barneburger	137,-
Pommes frites og ketchup. ¹	
Sprø kylling	149,-
Marinert kylling med salat og pommes frites. ^{1,3}	

Alle pizza eller retter med brød kan serveres glutenfritt.

ALLERGENER:

hvete(1) laktose(2) egg(3) sulfitt(5) selleri(6) soya(7) fisk(8) skalldyr(9) bløtdyr(10) sesam(11) sennep(12)peanøtter(13)cashewnøtter(14)vanøtter(15)

DESSERT

Karamellsjokolademousse	159,-
Pasjonsfruktscum, karamellpopcorn og bær. ^{2,3}	
Creme Brule	146,-
Laget av egg fra Høne Pøne. ^{2,3}	
Pannacotta med salt lakris	137,-
Serveres med plommekompott og crumble. ²	
Bringebærsorbet	119,-
Vaniljeis	117,-
Vaniljeis med friske bær og pasjonsfruktcurd. ^{2,3}	

DRIKKE

ALKOHOLFRITT

Mineralvann 0,33	55,-
Kuli	37,-
Hervik juice	61,-
Perlende tyttebær fra Røros	57,-
Ingefærbrus	57,-
Munkholm	55,-
No Buzz No Fuzz	77,-
TØRST sparkling ginger	68,-
TØRST sparkling lemon	68,-
TØRST sparkling raspberry	68,-

ØL PÅ FAT

Dahls 0,4	107,-
Dahls 0,33	94,-
Bolt Ipa 0,4	157,-
Bolt Ipa 0,33	127,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,4	126,-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,25	77,-
Rodebak 0,4	157,-
Rodebak 0,3	134,-
ECD Weissbier 0,5	157,-

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg	105,-
Corona	154,-
Peroni	134,-
Kronenbourg 1664 Blanc	144,-
Ringenes Lite	105,-
Grimbergen blonde	160,-
Frydenlund Bayer	114,-
Bolt Ipa	157,-
Brooklyn East Ipa	157,-
Brooklyn Lager	157,-
Guinness	176,-

RØROS BRYGGERI

Pils Out	137,-
Isle of Ipa	155,-
The Bayer and the Beast	155,-

CIDER OG POPS

Breezer Orange	137,-
Breezer Passion & Mango	137,-
Breezer Lemon Lite	137,-
Sommersby pære	117,-
Ginger Joe	127,-

VIN

HVITVIN

<i>Frankrike/Burgund</i> Chablis, Jean-Marc Brocard 2022	892,-
<i>Frankrike/Loire</i> Sancerre, Frank Millet 2022	967,-
<i>Tyskland/Rheingau</i> Rudesheim Estate Riesling, Georg Breuer 2021	887,-
Riesling Charm, Georg Bruer 2021	159/773,-
<i>Tyskland/Mittelrhein</i> Rheinschiefer Riesling Tr, Mattias Müller 2020	892,-
<i>Østerrike/Wachau</i> Gruner Veltliner Federspiel, Weing Tegernseerhof 2017	1052,-
<i>New Zealand/Marlborough</i> Mud House Sauvignon Blanc, Accolade Vines 2021	642,-
<i>Italia/Verdana</i> AP Bianco, Cantina Valpantena 2021	136/618,-
<i>Australia/South East</i> Hardys N.H Chardonnay, Thomas Hardy & Sons 2021	148/668,-

ROSEVIN

<i>Tyskland/Rheingau</i> Rose Pinot Noir, Georg Breuer 2021	146/743,-
---	-----------

RØDVIN

<i>Frankrike/Rhône</i> Le Pigeonnier Côtes du Rhône, Foncalieu 2021	692,-
<i>Frankrike/Bordeaux</i> Grand Cru Classè, Ch. La Tour Figeac 2014	1512,-
<i>Frankrike/Causse-et-veyran</i> Fonsalade, Château Fonsalade 2020	922,-
<i>Italia/Toscana</i> Brunello di Montalcino, Castello Banfi 2017	992,-
<i>Italia/Piemonte</i> Briccotondo Barbera, Fontanafredda 2021	687,-
Ebbio Langhe Nebbiolo, Fontanafredda 2021	722,-
Dolcetto D'Alba, Borgogno 2020	952,-
<i>Italia/Veneto</i> Pergolino Rosso, Cantina Valpantena 2022	136/618,-
<i>Spania/Tierra de Castilla</i> Solaz, Bodegas Osborne 2018	727,-
<i>Spania/Rioja</i> Montecillo Crianza, Bodegas Montecillo 2018	652,-
Montecillo Reserva, Bodegas Montecillo 2015	852,-
<i>Spania/Catalonia</i> Tosalet, Priorat Old Vines 2021	842,-
<i>Portugal/Peninsula de Setùbal</i> Periquita Reserva, J.M da Fonsa 2021	612,-
<i>USA/California</i> 667 Pinot Noir, Noble Vines 2020	160/793,-
<i>South Africa/Western Cape</i> Fish Hoek Shiraz 2021	136/618,-

VIN

MUSSERENDE

<i>Spania/Catalonia</i> Cava Brut, Castellblanc	97/533,-
<i>Italia/Veneto</i> Prosecco Brut, Anna Spinato 2021	117/663,-
<i>Frankrike/Loire</i> Cremant Brut, Gratien & Meyer	722,-
<i>Italia/</i> Prosecco Rose Brut, Bottega 2021	782,-

DESSERTVIN

<i>Ungaren/Tokaj</i> Royal Late Harvest, Royal Tokaji 2018 (6cl)	126,-
<i>Italia/Veneto</i> Teasuro Recioto, Della Valpolicella 2021 (6cl)	137,-
<i>Italia/Piemonte</i> Pelassa, Moscato d'Asti (6cl)	92,-
<i>Portugal/Duro e Porto</i> Graham's Tawny Port, Aged 20 Years (6cl)	167,-

Feil i årganger kan forekomme.

DRINKER

Moskow Mule Vodka, lime, ginger tonic.	148,-
Pink Gin Spritz Pink gin, prosecco, sourmix, hibiscus tonic.	148,-
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda.	148,-
Kristine's Vodka, mango sirup, sourmix, appelsinjuice, sprite.	148,-
Iris Coffee Jameson, kaffe, brunt sukker, lettvispet krem.	160,-

NOE GODT TIL KAFFEN?

De Luze VS (4cl)	122,-
De Luze VSOP (4cl)	132,-
Martell Noblige (4 cl)	165,-
Baileys (4cl/6cl)	84/124,-
Zacapa 23 Y.O (4cl)	159,-