

# MENY

## Aperitiff

Castellblanc Cava  
97,-

Anna Spinato Prosecco  
117,-

## FORRETT

Carpaccio av moskus 215,-  
Røkt rømme, lettsyltet sopp, kapers, parmesan og ruccola. Serveres med brød. <sup>1,2,5</sup>

Reker og krabbe fra Hitra 165,-  
Krabbekjøtt fra Hitra og reker rullet i sprø isbergsalat, friske grønnsaker, asiatisk dressing, japansk ketchup og cashewnøtter. <sup>2,7,9,10,11,14</sup>

## HOVEDRETT

**Dagens hovedrett:** 385,-  
**Rødvinsbraisert lammeknoke av Bassturøkt lam fra Bortistu Gjestegard,**  
Serveres med rotmos av grønnsaker fra Aalbu, rødvinsjy og ovnsbakt fjellmandel.  
selleri, laktose

Sotbiff 429,-  
220g ytrefilet av storfe marinert i blackened krydder, grillet tomatspyd, hvitløk-og ingefærsaus, vårløk fra Aalbu markedshage og pomes frites med parmesan. <sup>2,6</sup>

Klippfisk fra Tustna 399,-  
Tradisjonell tørket og saltet torsk. Ovnsbakt med paprika, løk, oliven, fennikkelsalat, tomatpesto, søtpotetmos og sprøtt bacon. <sup>2,8</sup>

Skiferburger 289,-  
Kjøtt fra limousin okse fra Trollheimen, brioche brød, trippelløkmasones, baconmarmelade, cheddar, salat, bearnaise og pomes frites. <sup>1,2,3,5</sup>

Salat fra Aalbu med biff 259,-  
.Salat fra Aalbu markedshage, sennepsdressing og grillet ytrefilet. Serveres med focaccia. <sup>1,2,12</sup>

Salat fra Aalbu med røbethummus 249,-  
Salat fra Aalbu markedshage med sennepsdressing og røbethummus. Servered med focaccia. <sup>1,2,12</sup>

## SNACKS

Pomes frites m/aioli.<sup>3</sup> 65,-

Skål med oliven. 45,-

Rotfruktchips. <sup>6</sup> 55,-

## RAU PIZZA

Skinke 189,-  
Skinke, mozzarella. <sup>1,2</sup>

Pepperlonely 189,-  
Pepperoni, mozzarella, løk, ananas. <sup>1,2</sup>

Bbq-kylling 199,-  
Kylling, bacon, bbq-saus, semitørket cherrytomat, løk, mozzarella, ruccola. <sup>1,2</sup>

Patron 229,-  
Calabra, grillet paprika, løk, semitørket cherrytomat, mozzarella, manchego, ruccola. <sup>1,2</sup>

Viridi 184,-  
Grillet paprika, semitørket cherrytomat, løk, mozzarella, ruccola. <sup>1,2</sup>

## KVIT PIZZA

Via Emilia 224,-  
Parma, mozzarella, ristede pinjekjerner, honning, parmesan, ruccola. <sup>1,2</sup>

Råflott 234,-  
Parma, mozzarella, Råblå fra Grindal Ysteri, karamelliserte valnøtter, tyttebærmarinerte pærer, ruccola. <sup>1,2,3,15</sup>

Hvitløksdressing. <sup>2,3,12</sup> 29,-

Bearnaise.<sup>3</sup> 29,-

## FOR DE MINSTE

Pannekaker	83,-
Tre pannekaker, syltetøy og sukker. <sup>1,2,3</sup>	
Barneburger	135,-
Pommes frites og ketchup. <sup>1</sup>	
Sprø kylling	149,-
Marinert kylling med salat og pommes frites. <sup>1,3</sup>	

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

Sitronterte	142,-
Sitronkrem laget med sitroner fra Amalfi, egg fra Høne Pøne og italiensk marengs. <sup>1,2,3</sup>	
Creme Brule	139,-
Laget av egg fra Høne Pøne. <sup>2,3</sup>	
Bringebærsjokolademousse	145,-
Lakrissirup, pasjonsfruktcurd, stekt hvit sjokolade og bær. <sup>2,3</sup>	
Bringebærsorbet	119,-

## 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,-