

Førett/Starters

Kremet steinsopp suppe / Creamy porcini mushroom soup

Serveres med Surdeigsbrød toppet med chevreost fra Haukeli – vegetarisk

Creamy porcini mushroom soup served with chevre toast – Vegetarian155,-

Allergener/allergens 11, 5

Veidr fjøl / Cold cuts from Norway

Spekefjøl med speket skinke, coppa og viltpølse fra norske gårder,

lantpatè, serveres med grillet surdeigsbrød og syltede grønnsaker

Coldcuts from Norwegian farms, served with pate, homemade pickles and grilled sourdough bread. 195,-

Allergener/allergens 3, 5, 10, 11, 25

Hovodretter / Main courses

26 North Trøffelburger / 26North Truffle burger

170g Kvernet premium norsk storfe mellom en mjuk briochebunn, salat, cheddarost, hjemmelaget trøffelmajones og karamelisert løkmarmelade. Serveres med syltet saltgurk og pommes frites.

170gr premium Norwegian beef burger with brioche bun, salad, cheddar cheese, homemade truffle mayonnaise, caramelized onion, pickles and fries.265,-

Allergener/allergens: 5, 3, 11

Ekstra trøffel majones / Extra truffle mayonnaise25,-

Beyond Burger / Vegetarian Burger

Vegetarisk burger mellom en mjuk briochebunn, salat, cheddarost, hjemmelaget trøffelmajones og karamelisert løkmarmelade. Serveres med syltet saltgurk og pommes frites.

Plant based vegetarian burger with brioche bun, salad, cheddar cheese, homemade truffle mayonnaise, caramelized onions, pickles and fries.245,-

Allergener/allergens: 3, 5, 11

Fish 'n chips

Fritttert Torsk (MSC sertifisert), servert med karri-remoulade erstepuré og pommes frites

Beer battered (MSC certified) cod, served with curry flavored tartar sauce, green pea mash and fries 265,-

Allergener/allergens: 3, 5, 11, 4

Grillet Villkveite / Grilled Wild Norwegian Halibut

Serveres med selleriotpuré, syltet selleriot, sautert grønnkål, potet fra Reddal gård og en persille beurre blanc

Served with celeriac puré, pickled celeriac, sautéed green kale, potato from Reddal farm and parsley beurre blanc 345,-

Allergener/allergens: 4, 11, 25, 1

Grillet Indrefilet av Storfe / Grilled Beef Tenderloin

Grillet indrefilet servert med potetpure tilsmakt estragon, sjysaus på oksehalekraft,

karamelisert løk og brokkolini.

Grilled beef tenderloin served with tarragon flavored potato puré, oxtail demi glace, caramelized onions and broccolini355,-

Allergener/allergens: 11, 25

Dessert / Desserts

Økologisk Crème brûllée / Organic Crème brûllée

Klassisk crème brûllée laget på økologiske meierier fra Røros meieri, servert med bringebær sorbet

Classic crème brûllée made from organic dairy products from Røros served with raspberry sorbet 135,-

Allergener/allergens: 11, 3

Allergener: 1 Selleri 2 Skalldyr 3 Egg 4 Fisk 5 Hvete 6 Rug 7 Bygg 8 Havre 9 Spelt 10 Lupin 11 Melk
12 Bløtdyr 13 Sennep 14 Mandler 15 Hasselnøtter 16 Valnøtter 17 Macadamia 18 Cashewnøtt
19 Pekannøtt 20 Paranøtt 21 Pistasjønøtt 22 Peanøtter 23 Sesam 24 Soya 25 Sulfitt/Svoveldioksid

Alle priser er i NOK.