

ALLERGENMERKET MENYER



Under finner du alle menyer allergenmerket med de 14 mest utbredte allergenene etter regler fra Mattilsynet. Ved bestilling av menyer vil maten være merket. Ved tapas, fingermat og dessert, vil menyskilt med rett og allergen for hver rett kunne settes frem. Vi kan også skrive opp andre matvarer på menyskilt ved forespørsel.

Svoveldioksid eller sulfitter er merket sulfitt

Tapas side 2 - 4

Dessert side 4

Selskapsmeny side 4 – 5

Fingermat side 6

Salater side 7

Påsmurt og snitter side 8

Jul og nyttår 9-11

Tapas

Stor original tapas

- Marinerte krepsehaler med mangosalat i agurkskål (skalldyr)
- Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik og granateple. (fisk)
- Caprese med mozzarella, basilikum og solmodne tomater. (melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Sjøtpaprika fylt med fetaost. (melk)
- Pastasalat med chorizo pølse, toppet med parmesanchips. (hvete, melk, soya, egg)
- Ostefat med chevrè, brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter. (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)
- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost. (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli. (egg, sennep)
- Nybakt focaccia toppet med urter og bakt hvitløk. (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

- Varmt:
- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Kjøkkenets bao buns. Miks din egen buns (hvete) med langtidstekt svin (soya).
- Bao buns blir servert med kaldt tilbehør: bakt paprika, syltet rødløk og syltet fennikel (svoveldioksid eller sulfitter). Kjøkkenets hoisinsaus (hvete, sesamfrø, soya) og sriracha chilisaus
- Sataymarinert utbenet kyllinglår toppet med grønnkål. (peanøtt, soya).
- Sitrus og hvitløkstekt aspargesbønner og purreløk, blir servert med retten over.
- Retten serveres med kjøkkenets kokos- og peanøttsaus. (peanøtt)

Klassisk tapas

- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Caprese med mozzarella, basilikum og solmodne tomater. (melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Pastasalat med chorizo pølse, toppet med parmesanchips. (hvete, egg, melk, soya)
- Ostefat med brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter. (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)

- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli (egg, sennep)
- Nybakt focaccia med urter og bakt hvitløk (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)
- Varmt:
 - Albóndigas - spanske kjøttboller med langtidskokt tomatsaus
 - Sataymarinert utbenet kyllinglår toppet med grønnkål. (peanøtt, soya).
 - Retten serveres med kjøkkenets kokos- og peanøttsaus. (peanøtt)
 - Sitrus og hvitløkstekt aspargesbønner og purreløk, blir servert med retten over.

Kald tapas

- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Caprese med mozzarella, basilikum og solmodne tomater. (melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Pastasalat med chorizo pølse, toppet med parmesanchips. (hvete, egg, melk, soya)
- Ostefat med brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter. (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)
- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli (egg, sennep)
- Nybakt focaccia med urter og bakt hvitløk (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

Ekstraretter

TIL TAPASMENYENE

- Marinerte krepsehaler med mangosalat i agurkskål. (skalldyr)
- Albóndigas - spanske kjøttboller med langtidskokt tomatsaus.
- Søtpaprika fylt med fetaost. (melk)
- Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost). (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)
- Gulbete med ingefær og kvernet pepper. Toppet med chevre ost, ristede hasselnøtter og kjørvel. (melk, hasselnøtter)
- Kikerte og nøttestek, veganrett. (hvete, havre, cashewnøtter, mandler, hasselnøtter, sesamfrø, soya)
- Sataymarinert utbenet kyllinglår toppet med grønnkål. (peanøtt, soya). Retten serveres med kjøkkenets kokos-peanøttsaus. (peanøtt)

Velkomst snadder

- Blinis, (russiske mini pannekaker) med pisket seterrømme toppet med ørretrogn (svoveldioksid eller sulfitter, melk, fisk, hvete, egg)
- Marinert oliven og kapers
- Breadsticks med urter og maldonsalt (hvete)
- Sprø parmesanchips (melk)
- Trøffelmajo (egg, sennep)

Dessert

Sjokolademousse toppet med deilig makron og karamellisert hvit sjokolade. Dryss av pistasjnøtter og bær. (melk, soya, egg, bygg, mandel, pistasjnøtter, hasselnøtter)

Mango og lime panne cotta med pasjonsfruktsaus toppet med kjøkkenets sjokoladekonfekt, dryss av pistasjnøtter og bær. (peanøtt, pistasjnøtter, hasselnøtter, melk, soya)

Kjøkkenets sitronterte toppet med avbrent italiensk marengs. Dryss av karamellisert sjokolade. (egg, melk, soya, hvete, mandel)

Dessert godbiter

- Kjøkkenets sjokoladekonfekt (peanøtt, hasselnøtter)
- Mangosalat med pasjonsfruktsaus toppet med karamellisert hvit sjokolade (melk, soya)
- Sjokolademousse laget av mørk kvalitetssjokolade (melk, egg)
- Makroner med forskjellige smaker (egg, soya, melk bygg, mandel, pistasjnøtter, hasselnøtter)

SELSKAPSMENYER

3-retters middager for de store eller små anledningene. Menyene kan tilpasses ønsker og behov.

3-retter hjort

Pris 579,-

Forrett

Kjøkkenets lettrøkte ørret (fisk) servert med jordskokkrem (melk), toppet med sprø gresskarkjerner (sesamfrø) og trøffel- urtevinagrette.

Hovedrett

Rosastekt kronhjort indrefilet (**melk**) servert med sølvløk og sesongens grønnsaker (**melk**), gresskar-gulrotpuré (**melk**), fondantpotet (**melk, selleri**) og kraftig rødvinssaus (**selleri**). Toppet med tyttebær og urter.

Dessert

Mango og lime panne cotta med pasjonsfruktsaus toppet med kjøkkenets sjokoladekonfekt, dryss av pistasjnøtter og bær (**peanøtt, pistasjnøtter, melk, soya**).

3-retter andebryst

Forrett

Vietnamesisk vårrull fylt med krepser og krabbe (skalldyr). Servert med teriyakisaus (**hvete, sesamfrø, soya**) og mangosalat. Toppet med sprø frø, granateple, reddik, og sprøtt brød (**sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg**).

Hovedrett

Rosastekt glasert andebryst servert med sølvløk og sesongens grønnsaker (**melk**), gresskar-gulrotpuré (**melk**), fondantpotet (**melk, selleri**) og rødvin basert salvie- og appelsin saus (**seller**). Toppet med spirer og urter.

Dessert

Kjøkkenets sitronerte toppet med avbrent italiensk marengs. Dryss av karamellisert sjokolade (**egg, melk, soya, hvete, mandel**).

3-retter elg

Forrett

To ferske smørstekte gigant kamskjell (**skalldyr**) servert med jordskokkkrem (**melk**). Toppet med asparges, sprø gresskarkjerner (**sesamfrø**) og spirer.

Hovedrett

Rosastekt elg ytrefilet (**melk**) servert med sølvløk, syltet gulbete og rotgrønnsaker (**melk**), pastinakkpuré (**melk**), fondantpotet (**melk, selleri**) og kraftig rødvinssaus (**selleri**). Toppet med tyttebær og sprø grønnskål.

Dessert

Havtornmousse (**melk**) toppet med avbrent italiensk marengs (**egg**). Bli servert med kjøkkenets sjokoladekonfekt og sprøstekt pistasj (**peanøtt, pistasjnøtter**).

Velkomstsneider, se under tapas

Ekstra – ost

Modne oster av beste kvalitet. Servert med aprikoskompott, glaserte nøtter og sprøtt fruktbrød. Blir lagt opp porsjonsvis, helt klart på vårt porselen. Ost kan serveres mellom hovedrett og dessert (**melk, mandler, valnøtter cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter, sesamfrø, havre, hvete, rug, bygg**).

Fingermat

Stor fingermatmeny

- Marinerte krepsehaler med mangosalat i agurkskål (**skalldyr**).
- Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik og granateple (**fisk**).
- Caprese på spidd med mozzarella, basilikum og solmodne tomater (**melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter**).
- Hjort indrefilet servert med trøffelmajo og parmesanost (**melk, egg, sennep, svoveldioksid eller sulfitter**).
- Blinis, (russiske mini pannekaker) med pisket seterrømme toppet med ørretrogn (**svoveldioksid eller sulfitter, melk, fisk, hvete, egg**).
- Søtpaprika fylt med fetaost (**melk**).
- Taleggio på sprøtt fruktbrød servert med aprikoskrem, pistasj og bær (**sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg, pistasjnøtter**).
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami (**svoveldioksid eller sulfitter**).
- Breadsticks med urter og maldonsalt (**hvete**).
- Marinert oliven og kapers.
- Sprø parmesanchips (**melk**).

Varmt:

- Sataymarinert utbenet kyllinglår på spidd (**peanøtt, soya**).
- Retten serveres med kjøkkenets kokos-peanøttsaus (**peanøtt**).
- Kjøkkenets bao buns. Miks din egen buns (**hvete**) med langtidstekt svin (**soya**).
- Bao buns blir servert med kaldt tilbehør: bakt paprika, syltet rødløk og syltet fennikel (**svoveldioksid eller sulfitter**). Kjøkkenets hoisinsaus (**hvete, sesamfrø, soya**) og sriracha chilisau.

Fingermat kaldt

- Marinerte krepsehaler med mangosalat i agurkskål (**skalldyr**)
- Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik og granateple (**fisk**)
- Caprese på spidd med mozzarella, basilikum og solmodne tomater (**melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter**)
- Hjortindrefilet servert med trøffelmajo og parmesanost (**melk, egg, sennep, svoveldioksid eller sulfitter**)
- Blinis, (russiske mini pannekaker) med pisket seterrømme toppet med ørretrogn (**svoveldioksid eller sulfitter, melk, fisk, hvete, egg**)
- Søtpaprika fylt med fetaost (**melk**)

- Taleggio på sprøtt fruktbrød servert med aprikoskrem, pistasj og bær (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg, pistasjnøtter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami (svoveldioksid eller sulfitter)

Salatbord

Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)

Pastasalat med spansk kvalitetsskinke, iberico. Toppet med miks av cherrytomat, syltet rødløk, fetaost, granateple, sprø frøblanding og oliven. (melk, egg, hvete, soya, sennep, svoveldioksid eller sulfitter, sesamfrø)

Cæsarsalat med romanosalat, syltet rødløk, miks av cherrytomater. Toppet med masse deilig kylling, biter av chorizo, parmesanost, granateple, sprø frøblanding og oliven. (melk, soya, svoveldioksid eller sulfitter, sesamfrø)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum og solmodne plommetomater. Toppet med mix av små tomater, sprø frøblanding, syltet rødløk og balsamico. (melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter).

Parmesan- og eggdressing. (egg, sennep, melk)

Kjøkkenets aioli (egg, sennep)

Nybakt focaccia med urter og bakt hvitløk (hvete)

Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

Salater, porsjon

Pastasalat med spansk kvalitetsskinke, iberico. Toppet med miks av cherrytomat, syltet rødløk, fetaost, granateple, sprø frøblanding, og oliven. Salaten kommer med parmesan- og eggdressing (melk, egg, hvete, soya, sennep, svoveldioksid eller sulfitter, sesamfrø)

Salat med vegansk utvalg etter råvare tilgang denne dagen. Kommer alltid med kikert- og nøttestek samt vinagrette. (hvete, havre, cashewnøtter, mandler, hasselnøtter, sesamfrø, soya, sesamfrø)

Cæsarsalat med romanosalat, syltet rødløk, miks av cherrytomater. Toppet med masse deilig kylling, biter av chorizo, parmesanost, granateple, sprø frøblanding og oliven. Salaten kommer med parmesan- og eggdressing. (melk, egg, soya, sennep, svoveldioksid eller sulfitter, sesamfrø)

Salat med kjøkkenets lettrøkte ørret med romanosalat egg og pasta. Toppet med spirer, agurk, granateple, lime, sprø frøblanding og urter. Salaten kommer med urtevinagrette. (fisk, egg, hvete, soya)

Luksus snitter

- Håndpillede reker (skalldyr) med majones (egg, sennep), sitron, urter og ørretrogn (fisk) - lyst brød (hvete)
- Røkelaks (fisk) med eggerøre (egg, melk), lime og reddikarse - lyst brød (hvete)
- Iberico skinke med kjøkkenets potetsalat (egg, sennep, soya). Toppet med asparges og cherrytomat- grovt brød (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Brie (melk) med aprikoskrem og bær - grovt brød (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)

Wraps

Wraps av beste kvalitet smurt rett før din levering. Store wraps med rikelig fyll og fint pakket.

Veganwraps med hummus, kikerter og urter, toppet med salat, reddik, granateple, agurk og tomat (sesamfrø, hvete)

Wraps med røkelaks og eggerøre toppet med salat, urter, granateple, spirer og agurk (fisk, egg, hvete)

Wraps med utbenet kyllinglår og fetaost. Toppet med salat, basilikum, granateple, agurk og tomat (melk, hvete, egg, sennep, soya)

Wraps med iberico skinke og fetaost. Toppet med salat, basilikum, granateple, agurk og tomat (melk, hvete, egg, sennep, soya)

Foccacia sandwich

Vi er opptatt av at sandwicher skal ha det beste og ferskeste brødet og pålegget. Brødet er nystekt og smurt rett før din levering. Rikelig med pålegg og lekkert pakket inn i emballasje.

Merk minimum 10 av hver type sandwich.

Foccacia sandwich med utbenet kyllinglår biter av chorizo, fetaost, sprø frøblanding, oliven, romanosalat og syltet rødløk. Sandwichbrød blir smurt med aioli og basilikumolje (melk, hvete, egg, sennep, soya, sesamfrø)

Foccacia sandwich med ibericoskinke, parmesanost, sprø frøblanding, oliven, romanosalat og syltet rødløk. Sandwichbrød blir smurt med aioli og basilikumolje (melk, hvete, egg, sennep, soya, sesamfrø)

Jul og nyttår allergenmerket

Stor juletapas

- Kjøkkenets røkte laks servert med reddik og granateple. (fisk)
- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Deilige juleinspirert salat med chevrè ost, salat, rødkål, fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter. (melk, sesamfrø, soya, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Kvalitetsjulesylte fra Oslos lille pølsemakeri Metervare
- Potetsalat av mandelpotet med sennep og soltørkede tomater med dryss av vårløk og hasselnøtter. (sennep, svoveldioksid eller sulfitter, hasselnøtter, egg)
- Ostefat med chevrè, brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, tørkede og friske bær (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)
- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost. (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli. (egg, sennep)
- Nybakt focaccia toppet med urter og bakt hvitløk. (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

Varmt

- Bresert svinenakke, som er langtidstrukket i juleøl.
- Julesaus med sviker og eple (selleri)
- Utbenet kyllinglår med smak av appelsin med grønnkål
- Sitrus og hvitløkstekt aspargesbønner og purreløk, blir servert med retten over

Stor juletapas ribbe

- Kjøkkenets røkte laks servert med reddik og granateple. (fisk)
- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Deilige juleinspirert salat med chevrè ost, salat, rødkål, fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter. (melk, sesamfrø, soya, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Kvalitetsjulesylte fra Oslos lille pølsemakeri Metervare
- Potetsalat av mandelpotet med sennep og soltørkede tomater med dryss av vårløk og hasselnøtter. (sennep, svoveldioksid eller sulfitter, hasselnøtter, egg)
- Ostefat med chevrè, brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, tørkede og friske bær (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)

- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost. (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli. (egg, sennep)
- Nybakt focaccia toppet med urter og bakt hvitløk. (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

Varmt

- Deilig norsk langtidstekt ribbe
- Julepølse og medisterkaker (melk) fra Oslos lille pølsemakeri Metervare
- Kjøkkenets deilige surkål med karve og et hint av stjerneanis
- Mandelpoteter med nøttesmør (melk)
- Julesaus med svsker og eple (selleri)

På forespørsel kan ribbe med tilbehør byttes ut med pinnekjøtt med tilbehør (+60,- per pers).

Kald juletapas

- Kjøkkenets røkte laks servert med reddik og granateple. (fisk)
- Gambas al ajillo, scampi servert med eggnudler, bakt paprika og vårløk. (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg, soya)
- Deilige juleinspirert salat med chevrè ost, salat, rødkål, fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter. (melk, sesamfrø, soya, svoveldioksid eller sulfitter)
- Spansk kvalitetsskinke, iberico og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Kvalitetsjulesylte fra Oslos lille pølsemakeri Metervare
- Potetsalat av mandelpotet med sennep og soltørkede tomater med dryss av vårløk og hasselnøtter. (sennep, svoveldioksid eller sulfitter, hasselnøtter, egg)
- Ostefat med chevrè, brie og taleggio. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, tørkede og friske bær (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)
- Skiver av husets sprø og lettsaltet fruktbrød til ost. (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg)
- Hummus toppet med olivenolje, friske urter, chili og oliven. (sesamfrø)
- Kjøkkenets aioli. (egg, sennep)
- Nybakt focaccia toppet med urter og bakt hvitløk. (hvete)
- Fluffy Røros smør med smak av trøffel og urter. (melk)

Nyttårsaften

Forrett

Kjøkkenets lettrøkte ørret (**fisk**) servert med jordskokkrem (**melk**), toppet med sprø gresskarkjerner (**sesamfrø**) og trøffel- urtevinagrette.

Hovedrett

Rosastekt glasert andebryst servert med søvløk og sesongens grønnsaker (**melk**), gresskar-gulrotpuré (**melk**), fondantpotet (**melk, selleri**) og rødvin basert salvie- og appelsin saus (**seller**). Toppet med spirer og urter.

Dessert

Kjøkkenets sitronerte toppet med avbrent italiensk marengs. Dryss av karamellisert sjokolade (**egg, melk, soya, hvete, mandel**).