

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, ekstra, velkomstsnadder side 2 - 4

Dessert side 4 -5

Selskapsmeny side 5 – 7

Fingermat side 7-8

Snitter side 8-9

Bedrift menyer side 9-10

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, serrano og fenikkelsalami. (svoveldioksid eller sulfitter)
- Søtpaprika fylt med fetaost. (melk)
- Pastasalat med chorizo pølse, toppet med parmesanchips. (hvete, melk, soya, egg)
- Ostefat med chevère, 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 chilisau
- 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, serrano 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 hvitløkstekst aspargesbønner og purreløk, blir servert med retten over.

Vegetar tapas

- Søtpaprika fylt med oregano og fetaost. Dandert på bjørkestamme. (melk)
- Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum og solmodne plommetomater. (melk, sesamfrø, svoveldioksid eller sulfitter)
- Couscous med bakt paprika og soltørket tomat. Toppet med syltet fennikel og urter. (hvete)
- Kjøkkenets vegan lasagne med grillet aubergine, fersk tomatsaus og basilikum. (kan varmes) (selleri)
- Pastasalat med asparges og granateple. Toppet med parmesanchips og reddikkarse. (hvete, melk, soya, egg)
- Ostefat med brie og taleggio, en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, tørkede og friske bær.
- (melk, mandler, cashewnøtter, pistasj, hasselnøtter, svoveldioksid eller sulfitter)
- Skiver av husets sprø og lettsaltete 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)

Ekstraretter

TIL TAPASMENYENE

- Albóndigas - spanske kjøttboller med langtidskokt tomatsaus.
- Kjøkkenets vegan lasagne (**selleri**)
- Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost). (**hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø**)
- Kjøkkenets vårruller med and. (**melk, hvete, egg, soya, sesamfrø**)
- Kikerte og nøttestek, veganrett. (**hvete, havre, cashewnøtter, mandler, hasselnøtter, sesamfrø, soya**)

Velkomst snadder

- Blinis, med pisket seterrømme toppet med ørretrogn (**svoveldioksid eller sulfitter, melk, fisk, hvete, egg**)
- Oliven tapenade med urter
- Sprøtt brød med olivenolje, urter og maldonsalt (**hvete, sesamfrø**)
- Sprø serranochips

Dessert

Sjokoladecake

Kjøkkenets brownie med dobbel moussekake, hvit og mørk sjokolade. Toppet med pistasj og bær. **Hvete, melk, egg, pistasj, peanøtt, hasselnøtt.**

Mango og lime panne mousse

Med pasjonsfruktsaus toppet med kjøkkenets sjokoladekonfekt, dryss av pistasj 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, hvete, pistasj)
- 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

Forrett

Kamskjelltartar med frisk agurk og eplesalt, sprøtt brød og spirer. (skalldyr, hvete)

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

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

3-retter andebryst

Forrett

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

Hovedrett

Rosastekt glasert andebryst servert med søvløk og sesongens grønnsaker (melk), små urtestekte Bjertnæs og Hoel poteter og rødvinbasert salvie- og appelsinsaus (seller). Toppet med urter.

Dessert

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

2-retter and

Hovedrett

Rosastekt glasert andebryst servert med søvløk og sesongens grønnsaker (melk), små urtestekte Bjertnæs og Hoel poteter og rødvinbasert salvie- og appelsinsaus (seller). Toppet med urter.

Dessert

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

3-retter elg

Forrett

Kokkenes favorittfisk piggvar og spinat, toppet med hollandeise, ørretrogn og karse. (egg, melk, fisk, sesamfrø)

Hovedrett

Rosastekt hjortecarré servert med søvløk, syltet gulbete og rotgrønnsaker (melk). Gresskar-gulrotpuré (melk), fondantpotet (melk, selleri) og kraftig rødvinssaus (selleri). Toppet med tyttebær og grønnkål.

Dessert

Havtornmousse (melk) toppet med avbrent italiensk marengs (egg). Blir 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 krepshealer 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)
- Sjøtpaprika fylt med fetaost (melk).
- Taleggio på sprøtt fruktbrød servert med aprikoskrem, pistasj og bær (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg, pistasjnøtter).
- Spansk kvalitetsskinke, el jamon serrano 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 chilisaus.

Fingermat kaldt

- Marinerte krepsehaler med mangosalat i agurkskål (skalldyr)
- Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik og granateple (fisk)
- 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)
- Søtpaparika fylt med fetaost (melk)
- Taleggio på sprøtt fruktbrød servert med aprikoskrem, pistasj og bær (sesamfrø, valnøtter, havre, hvete, rug, bygg, pistasjnøtter)
- Spansk kvalitetsskinke, el jamon serrano og fenikkelsalami (svoveldioksid eller sulfitter)

Fire varianter fingermat

- Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik og granateple (fisk)
- 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)
- Oliven tapenade med urter
- Sprøtt brød med maldonsalt, til tapenade (hvete, sesamfrø)

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 reddikkarse - 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)

Bedrift

Bedrift lunsj

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)

Foccia 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.

Foccia 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)

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

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)