

FORRETTER

Kveite ceviche

Dill majones, fritert quinoa, agurk, frossen tomat  
**Halibut ceviche**  
Dill mayonnaise, fried quinoa, cucumber, frozen tomato  
Allergener: Fisk, egg / Fish, egg

Reinsdyr tartar

Estragonmajones, cornichons, sennep, koriander, eggeplomme, sjalottløk, kapers, flatbrød  
**Reindeer tartar**  
Estragon mayonnaise, cornichons, mustard, coriander, egg yolk, shallots, capers, flatbread  
Allergener: Egg, sennep, sulfitt, gluten / Egg, mustard, sulfites, gluten

Sopp trio i persilleskum

Konfiterte kongeøsterssopp, syltede kantareller, morkler fylt med pistasjkrem  
**Mushroom trio in parsley foam**  
Confit king oyster mushrooms, pickled chanterrelles, morels filled with pistachio cream  
Allergener: Melk, nøtter, egg / Milk, nuts, egg

HOVEDRETTER

Reinsdyr mørbrad

Vårløksaus, syltet rødløk, småpoteter, gulrot, confit steinsopp  
**Reindeer sirloin**  
Spring onion sauce, pickled red onion, baby potatoes, carrot, confit porcini mushrooms  
Allergener: Egg, sulfitt / Egg, sulfites

Pannestekt piggvar

Blomkål-lime puré, grillet hjertesalat, marinert cherrytomat, betechips, agurk, ørretrogn, Røros rømme-kaperssaus  
**Pan-seared turbot**  
Cauliflower-lime purée, Romaine lettuce, marinated cherry tomato, beet chips, cucumber, trout roe, Røros sour cream-caper sauce  
Allergener: Melk, fisk / Milk, fish

Stekt andebryst

Gulrotpuré, cipolline Borretane-løk, tyttebær, grønnkålchips, asparges, rødvinssaus  
**Roasted duck breast**  
Carrot purée, cipolline Borettane onions, cranberries, kale chips, asparagus, red wine sauce  
Allergener: Sulfitt / Sulfites

195

195

195

495

475

490

VÅR ANBEFALING

|                                                                                     |                           |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| Aperitiff:                                                                          | crémant champagne         | 155<br>215        |
| Kveite ceviche<br>Dill majones, fritert quinoa, agurk, frossen tomat                |                           |                   |
| Reinsdyr mørbrad<br>Vårløksaus, syltet rødløk, småpoteter, gulrot, confit steinsopp |                           |                   |
| Hvit sjokolade ganash<br>Havre crumble, havretouille, solbærsorbet, bær             |                           |                   |
| 855                                                                                 |                           |                   |
| Drikkepakker:                                                                       | vin<br>øl<br>alkoholfritt | 585<br>425<br>245 |

DESSERTER

Hvit sjokolade ganash

Havre crumble, havretouille, solbærsorbet, bær  
**White chocolate ganache**  
Oat crumble, oat touille, blackcurrant sorbet, berries  
Allergener: Melk, egg, havre / Milk, egg, oats

Ostefat fra Trøndelag

Knekks, gele  
**Cheese platter from Trøndelag**  
Crisp bread, jelly  
Allergener: Gluten, melk, egg, havre / Gluten, milk, egg, oats

Rabarbra med vaniljeis

Syltet rabarbra, cookie crumble, havretouille, vanilje iskrem  
**Rhubarb with vanilla ice cream**  
Pickled rhubarb, cookie crumble, oat touille, vanilla ice cream  
Allergener: Gluten, melk, egg, havre / Gluten, milk, egg, oats

190

195

190

KAFFE AVEC

KAFFE / TE

|             |    |                   |         |
|-------------|----|-------------------|---------|
| Svart kaffe | 45 | Espresso / dobbel | 45 / 54 |
| Americano   | 45 | Cappuccino        | 54      |

AVEC / BRENNEVIN

|                                     |     |                             |     |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| cognac / armagnac                   |     | whiskey                     |     |
| Dartigalongue Bas Armagnac VSOP     | 164 | Copper Dog                  | 140 |
| Maxime Trijol VSOP                  | 200 | Glenkinchie 12 years        | 150 |
| Martell XO                          | 360 | Talisker Port Ruighe        | 160 |
| 1991 Maxime Trijol Vintage          | 400 | Lagavulin 16 years          | 172 |
| Ch. de Montifaud 150th Anniversary  | 480 | Kavalan Podium              | 200 |
|                                     |     | Talisker Parley Wilder      | 260 |
|                                     |     | Dalmore Port Wood Reserve   | 300 |
| diverse                             |     |                             |     |
| Baileys                             | 130 |                             |     |
| Calvados 15 ans, dom. La Flaguerie  | 140 | akevitt                     |     |
| NV Grappa Produttori del Barbaresco | 152 | Røros Akevitt               | 140 |
| NV Grappa Vespaiolo                 | 228 | Gammel Oppland              | 140 |
| Zacapa Centario XO                  | 300 | Bareksten Botanical Aquavit | 140 |

Fylte sjokoladebiter

Jentene på Tunet – Håndverkssjokolade fra Selbu.

Midt i vakre Selbu lager Jentene på Tunet prisvinnende sjokolade med kjærlighet, kvalitet og stolthet. Hver bit er et resultat av ekte håndverk, lidenskap for smak – og råvarer valgt med omhu. De har høstet internasjonal anerkjennelse og skapt sjokoladeglede i hele landet.

Spør din servitør om vårt utvalg av deres sjokolader – og finn din favoritt!

Jentene på Tunet – Artisan Chocolate from Selbu

In the heart of Selbu, surrounded by nature and tradition, Jentene på Tunet craft award-winning chocolate with love, quality, and pride. Every piece is a result of true craftsmanship, a passion for flavor, and carefully selected ingredients. Their creations have earned international recognition and brought chocolate joy across Norway.

Ask your server about our selection of their chocolates – and discover your favorite!

1 bit 35 / 3 biter 99  
1 piece 35 / 3 pieces 99