

À LA CARTE

FORRETT

POTET-BLINIS LØYROM / ROSSINI 325/ 725

10 blinis med pisket Rørosrømme, rødløk og kaviar

hvete, melk, fisk, egg

FJELLRØYE FRA LIERNE 175

Gravet fjellrøye med pepperrot-yoghurt, persille, syltet løk og fritert tempura

fisk, melk, hvete

SJØKREPS FRA TRONDHEIMSFJORDEN 215

Yakitori grillet sjøkreps hale med gresskarravioli og Tamarind

skalldyr, hvete, egg

SELLERIROT 🌿 185

Saltbakte sellerirot med grillet hjertesalat, sellerirot chips, misomajones og kremet sellerisjy med miso

melk, egg

HOVEDRETT

TORSK FRA LOFOTEN 395

Posjert torsk med savoykål, sprø brandade croquette og luftig blåskjellsaus

sennep, egg, melk, hvete

YTREFILET AV OKSE FRA FOSEN 425

Yakitorigrillet ytrefilet med confitert kålrot, pastinakk, potetpuré av fjellmandelpotet fra Kvikne og oksehalesjy

melk

SOPPRISONI 🌿 315

Pasta i form av ris som serveres med sopp fra Trøndelag, Holtefellost fra Eiker Gårdsysteri og gravet eggeplomme

hvete, egg, melk

OST

HOLTEFJELL XO 185

Luftig krem laget på Holtefjell ost fra Eiker gårdsysteri, serveres med solsikkepuré og aprikosmarmelade

melk

RÅBLÅ FRA GRINDAL 165

Lokal ost i verdensklasse, serveres med fikenmarmelade, ristede macademianøtter og honning

melk

DESSERT

YUZU CURD 185

Yuzu curd med Italiensk marengs, tindvedgelè, karamellisert hvit Valrhona sjokolade, lakris og iskrem på salt karamell

melk, egg, gelatin

SJOKOLADE FRA JENTENE PÅ TUNET 115

Dagens 3 biter sjokolade fra det prisvinnende Chocolatier i Selbu-International Chocolate Awards vinner mange år på rad.

soya, melk, nøtter