

## SNACKS

Grillet Focaccia & Bacon 165,-  
hjemmelaget focaccia med bacon fra Hanssens  
*(hvete, soya)*

---

Pommes Anna & Kaviar 195,-  
Kalix Løyrom kaviar og pisket Rørosrømme  
*(melk, fish)*

---

Spekemat- og ostetallerken 275,-  
Finocchiona-salami fra Ask, hjemmelaget urteskinke, Golvertind blåmuggost fra Strandli  
Gård, Holtefjell fra Eiker Gårdsysteri, servert med hjemmelaget focaccia og honning  
*(melk, hvete)*

## FORRETTER

Løksuppe 195,-  
servert med ristet hjemmelaget focaccia og smeltet Ridderost  
*(melk, hvete, sulfitt)*

---

Kremet Baccalà 205,-  
hjemmelaget pisket klippfisk, servert med saus på gule betar  
*(fisk)*

---

Hjemmelaget Focaccia-Slice 2 stk 45,-  
*(hvete)*

## HOVEDRETTER

Fersk Torsk fra Helgeland 375,-  
servert med urtepotetkrem, rødkålsalat og fiskesaus  
*(fisk, melk, sesam, sennep)*

---

Ungfe Entrecôte 425,-  
servert med Hasselback-potet, grønnkål og rødvinssaus  
*(melk, sulfitter)*

---

Fritert Nypotet fra Grane 65,-  
servert med næringsgjær og majones  
*(egg)*

## DESSERTER

Tiramisù 165,-  
savoiarder dyppet i kaffe, lagvis med silkemyk mascarponekrem, toppet  
med et hint av kakao  
*(melk, hvete, egg)*

---

Hjemmelaget Iskrem / Sorbet 155,-  
spør servitøren om dagens smake  
*Ikke glem å fortell oss om dine allergier*

---

Ostefat 195,-  
servert med håndlaget kjeks og sesongens syltetøy  
*(melk, hvete)*

---

Sjokoladeutvalg 3 stk 145,-  
håndlaget av Jentene på Tunet i Trøndelag

## SNACKS

Grilled Focaccia & Bacon 165,-  
homemade focaccia with bacon from Hanssens  
*(wheat, soya)*

---

Pommes Anna & Caviar 195,-  
Kalix Løyrom Caviar and whipped Rørøs sour cream  
*(milk, fish)*

---

Cured Meat & Cheese Platter 275,-  
Finocchiona salami from Ask, homemade herby cooked ham, Golvertind bluecheese from Strandli Gård, Holtefjell cheese from Eiker Gårdsysteri served with homemade focaccia and honey  
*(milk, wheat)*

## STARTERS

Onion Soup 195,-  
served with roasted homemade focaccia and melted Ridder cheese  
*(milk, wheat, sulfite)*

---

Creamed Baccalà 205,-  
homemade klippfisk whipped into a creamy texture, served with a yellow beetroot sauce  
*(fish)*

---

Homemade Focaccia Slice 2pcs 45,-  
*(wheat)*

## MAIN COURSES

Fresh Cod from Helgeland 375,-  
served with an herby potato cream, red cabbage salad and fish sauce  
*(fish, milk, sesame, mustard)*

---

Ungfe Entrecôte 425,-  
served with Hasselback potato, black kale and red wine sauce  
*(milk, sulphites)*

---

Fried New Mandel Potatoes from Grane 65,-  
served with inactive yeast and mayonnaise  
*(egg)*

## DESSERTS

Tiramisù 165,-  
savoiard biscuits dipped in coffee, layered with silky mascarpone cream and finished with a touch of cocoa powder  
*(milk, wheat, egg)*

---

Homemade Ice Cream / Sorbet 155,-  
ask your waitress for the flavors of the day  
*do not forget to let us know about your allergy*

---

Cheese Platter 195,-  
served with handmade cracker and seasonal jam  
*(milk, wheat)*

---

Chocolate Selection 3pcs 145,-  
handmade by Jentene på Tunet in Trøndelag