

1893

RESTAURANT & BAR

SNACKS

Brød og smør	79
Grillet focaccia og lokalt smør fra Gimstad gård i Bø. h, m, e	
Oliven	89
Greske oliven av høy kvalitet	

FORRETTER

Fiskesuppe	199
Serveres med hjemmebakket brød og smør. h, m, sk, b, f	
Røye	249
Lettrøkt røye fra Sigerfjord med eple, agurk, jordskokkchips og hasselnøtter i en lett hvitvinssaus. f, m, n, su	
Ceviche	249
Ceviche av laks fra familien Berg med mango, chili, koriander, ikura og leche de tigre. m, f	
Tartar av hjort	339
Med soyamarinert eggeplomme, Holtefjell-ost og lokal skogssopp. e, m, so	

HOVEDRETTER

Fiskesuppe	295
Serveres med hjemmebakket brød og smør. h, m, sk, b, f	
Dagens fisk	459
Dagens ferske fangst med kremet sitronsmørsaus, rødbetpuré, spisskål og perlepoteter. m, f, su	
Boknafisk	495
Boknafisk av torsk med baconsmør, ertepuré, poteter og grillet brokkolini. m, f	
Lammeskank	565
Lokal lammeskank med fyldig demi-glace, trøffelpotetmos og ovnsbakte gulrøtter. s, su, m	
Høstburger	359
Burger av lokalt Angus-kjøtt fra Innbjør i briochebrød med tranebær, sopp, brie, salat og bacon. h, m, e	
Ovnsbakt gresskar	305
Mørt, langtidsbakt gresskar med krydderglasering, kremet hummus, blåmuggost og syltet løk. m	

DESSERT

Tjukkmjølkspudding	169	Tilslørte bondepiker	169
Silkemyk pudding av tradisjonell tjukkmjølke fra Røros, servert med varm, hjemmelaget bærkompott. m, ma		Krydret eplekompott, sprø kanelcrumble og nypisket krem. m, h	
Sticky toffee pudding	179	Osteutvalg	148
Serveres lun med vaniljeis. m, h, e		Med chutney, karamelliserte nøtter og sesamknekkebrød. m, n, h, se	

Allergener: h hvete, e egg, m melk, s selleri, f fisk, sk skalldyr, so soya, se sesam, b bløtdyr, su sulfitt, n nøtter, ma mandler.