

MENY

Green Garden

Bar og forretter

«Something light»

NORSK SIK KAVIAR 195,-

Norwegian Caviar from Femunden served with sour cream from Røros, copped red onion and flatbread of potato

Norsk Sik Kaviar fra Femunden serveres med rørosrømme, finhakket rødløk og flatbrød av potet

Allergen 2, 3, 4, 19

FOCACCIA 55,-

Focaccia with ramsons dip

Focaccia med ramsløkdip

Allergen 3, 18

FJØL MED OST OG SKINKE 295,-

With a selection of cheeses and cured meat, served with jam and dip. 1-2 persons

Med et utvalg av oster og spekemat, serveres med sylte og dip. 1-2 personer

Allergen 3, 4, 5, 18

RUGBRØDSKIVE MED ...

... brie, gresskarkjerner og grønn pesto. 75,-

Allergen 3, 4, 5

... blåmuggost, solsikkekjerner og aprikoslytetøy. 75,-

Allergen 3, 4

SKÅL MED NOE SALT

Salte peanøtter 55,-

Chili nøtter 55,-

Oliven 55,-

Barnemeny / kids' menu:

PASTA MED KYLLING

Pasta with chicken

Allergen 1, 3, 4

PASTA MED PØLSE OG KETCHUP

Pasta with sausage and ketchup

Allergen 1, 3

Allergener (allergens) **1:** egg, **2:** fisk (fish), **3:** gluten, **4:** melk/laktose (milk/lactose), **5:** nøtter (nuts), **6:** peanøtter (peanuts), **7:** selleri (celery), **8:** sennep (mustard), **9:** sesamfrø (sesame), **10:** skalldyr (crustaceans), **11:** soya (soybeans), **12:** svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites), **13:** bløtdyr (molluscs), **14:** lupin, **15:** sitron (lemon), **16:** sopp (mushrooms), **17:** chili, **18:** hvitløk (garlic), **19:** løk (onion)

Meny lunsj

Man – lør 11.00-18.00

GRAVET HJORT FRA

HOVDENAKK 249,-

Cured deer served with porcini mushroom mayonnaise, jerusalem artichoke, salad, pickled pearl onion and beetroot

Gravet hjort med steinsoppmajones, jordskokk, salat, syltet delikatesse løk og rødbeter

Allergen 8, 11

FISKESUPPE 225,-

Creamy fishsoup with codfish from Jangaard, carrots, onion and salmon. Comes with bread and butter

Kremet fiskesuppe med klippfisk fra Jangaard, gulrøtter, løk og laks. Kommer med brød og smør

Allergen 2, 3, 4

GRØNN CURRY SUPPE MED KYLLING 210,-

Green curry soup with rice noodles, carrot, spring onion and bamboo shoots

Grønn curry suppe med risnudler, gulrot, vårløk og bambusskudd

Allergen 2

KLIPPFISKSALAT 239,-

Codfish salad served with asparagus beans, olives, potato, tomatoes, piquillos, egg cream, chorizo and parsley pesto

Klippfisksalat med asparges bønner, oliven, mandelpotet, tomater, piquillos, eggekrem, chorizo og presillepesto

Allergen 1, 2

ÅPEN RAVIOLI 319,-

Homemade pasta with salted ribs of deer, mushrooms, pumpkin, creamy mushroom sauce and herbal oil

Hjemmelaget pasta med pinnekjøtt av hjort fra Hovdenakk, sopp, gresskar, gresskarkjerner, kremet soppsaus og urteolje

Allergen 1, 3, 4

BAKT CROISSANT PUDDING 95,-

Homemade baked croissant pudding served with caramel sauce and vanilla ice cream

Hjemmelaget lun brødpudding av croissanter serveres med karamellsaus og vanilje is

Allergen 1, 4, 5

*Vi anbefaler også våre gode kaker, se neste side av menyen.

Diverse brød med smør kan bestilles, også glutenfritt brød 35,-

Various bread can be ordered for all dishes, also glutenfree bread

Allergen 3

Meny kveld

Man-lør 18.00-22.00

GRAVET HJORT FRA HOVDENAKK 249,-

Cured deer served with porcini mushroom mayonnaise, jersuaem artichoke, salad, pickled pearl onion and beetroot

Gravet hjort med steinsoppmajones, jordskokk, salat, syltet delikatesse løk og rødbeter

Allergen 1, 8

FISKESUPPE 225,-

Fishsoup with codfish from Jangaard, carrots, onion and salmon. Comes with bread and butter

Fiskesuppe med klippfisk fra Jangaard, gulrøtter, løk og laks. Kommer med brød og smør

Allergen 2, 3, 4

BOUILLABAISSE MED BREIFLABB 410,-

Bouillabaisse with monkfish served with prawns, mussels, fennel crudite, potato rouille and croutons

Bouillabaisse med breiflabb serveres med reker, blåskjell, fennikel, crudite, potet-rouille og krutonger

Allergen 1, 2, 3, 7, 10, 13

KLIPPFISK FRA JANGAARD 425,-

Codfish from Jangaard served with corn cream, onion, potato, kale, herbal oil and chicken jus.

Klippfisk fra Jangaard med maiskrem, løk, potet, grønnkål, urteolje og kyllingsjy

Allergen 2, 4

ÅPEN RAVIOLI 319,-

Homemade pasta with salted ribs of deer, mushrooms, pumpkin, creamy mushroom sauce and herbal oil

Hjemmelaget pasta med pinnekjøtt av hjort fra Hovdenakk, sopp, gresskar, gresskarkjerner, kremet soppsaus og urteolje

Allergen 1, 3, 4, 16

CONFITERT LAMMELÅR 375,-

Lamb confit with spinach, mushrooms, pickled carrot, potato purè and truffle sauce

Confitert lammelår med spinat, sopp, syltet gulrot, potetpurè og trøffelsjy

Allergen 2, 4

«EPLER» 135,-

Dulche du leche, cream cheese, apple compote, oat crunch and apple granite

Dulche du leche, ostekrem, eplekompott, havrekrunch og eplegranite

Allergen 3, havre

Kaker og barsnacks

Our cakes

Croissant naturel	45,-	Ostekake	95,-
Croissant med syltetøy	50,-	Evt. m/ bærsaus/ pasjonsfrukt/ sjokoladesaus	5,-
Croissant med ost & skinke	75,-	Allergen 1, 3, 4, 5 spor av nøtter i kjeks	
Pain au chocolat	45,-		75,-
Kanelflette	45,-	Hvit sjokolademoussekake	
Brownie	50,-	med pasjonsfrukt	
Evt. m/ bærsaus/ pasjonsfrukt/ sjokoladesaus	5,-	Allergen 1, 4, 5 pistasjnøtter, valnøtter	
(Alle over) Allergen 1, 3, 4		Sitronkake	75,-
Fransk Makron	25,-	med mandel og kjeksbunn	
Allergen 5		Allergen 1, 3, 4, 5 mandel	
Pikekyss 2 stk	20,-	Nøttekake med trøffel og karamelliserte nøtter	75,-
Allergen 1		Allergen 1, 4, 5 mandel, hassel, valnøtter, pistasjnøtter	
Biscotti 2 stk	20,-	Gulkake med mandelbunn	75,-
Allergen 1, 3, 4, 5		Allergen 1, 4, 5 mandel	
Div andre kjeks	20,-	Nemesis med sjokoladesaus eller marengs	75,-
		Allergen 1, 4	

Allergener (allergens) **1:** egg, **2:** fisk (fish), **3:** gluten, **4:** melk/laktose (milk/lactose), **5:** nøtter (nuts), **6:** peanøtter (peanuts), **7:** selleri (celery), **8:** sennep (mustard), **9:** sesamfrø (sesame), **10:** skalldyr (crustaceans), **11:** soya (soybeans), **12:** svoveldioksid/sulfitter (sulphur dioxide/sulphites), **13:** bløtdyr (molluscs), **14:** lupin, **15:** sitron (lemon), **16:** sopp (mushrooms), **17:** chili, **18:** hvitløk (garlic), **19:** løk (onion)

Drikke

Drinks

Kaffe/te

(Coffee/tea)

	Enk/Dob		
Espresso	40,-/45,-	Varm sjokolade	55,-
Espresso Macchiato	40,-/45,-		
Espresso Americano	40,-/45,-	Sort te, Ceylon/Earl Grey	45,-
Cortado	40,-/45,-	Grønn te	45,-
		Chai, egen blanding	45,-
Espresso con panna	55,-	Chai latte	55,-
Epsresso corretto (m/grappa)	95,-	Matcha Latte	55,-
Irish kaffe	145,-	Trekt fersk mynte	45,-
Bailey's kaffe	125,-	Trekt fersk sitrus, ingefær og honning	55,-
Cappuccino	45,-/50,-	Ekstra smakstilsetning, bærsaas,	5,-
Caffe Latte	45,-/50,-	espresso shot, krem eller honning	
Caffe Mocca	50,-/55,-		
		Kaffe, løsvektpose 250 g	120,-/170,-
Caffe latte freddo/ Is kaffe	50,-/55,-		
Espresso shakerato/ Is kaffe	45,-/50,-	<u>Typer melk å velge blant</u>	
		Vi bruker i hovedsak H-melk i våre	
2-kopps presskanne	70,-	kaffedrikker, men tilbyr også lett-,	
6-kopps presskanne	170,-	havre-, mandel-, soya-, og laktosefri	
Dagens filterkaffe	35,-	melk.	
Stor kopp filterkaffe	45,-		
Påfyll filterkaffe	15,-		

Forfriskninger**(Refreshments)**

Flytende eple fra Loen	215,- /55,-
Ferskpresset appelsinjuice	55,-
Coca-Cola	55,-
Coca-Cola Zero Sugar	55,-
Pærebrus, Oscar Sylte	55,-
Ananasbrus, Oscar Sylte	55,-
Bonaqua med kullsyre	55,-
Pepsi Max	55,-
Sprite	55,-
Tonic Water	55,-

Øl/sider (Beer/cider)

Nøgne Ø IPA	135,-
Budweiser Czech Lager	95,-
Corona Extra	120,-
Isaac Baladin	120,-
Estrella Damm	95,-
Aass Pilsner	95,-
Crabbie's Ginger Beer	95,-
Vikbo Pæresider	75,-
Kinn Stout	95,-

Alkoholfri øl/cider (Non-alc. beer/cider)

Erdinger, 0% Alc.	65,-
Ginger Beer 0% Alc.	65,-

Musserende vin**(Sparkling wine)**

CAVA	135,-/670,-
PROSECCO	135,-/670,-
CREMANT	135,-/670,-
CHAMPAGNE, Moet & Chandon, Frankrike	270,-/1295,-
CHAMPAGNE, Andre Clouet, Frankrike	205,-/995,-

Hvitvin (White wine)

RIESLING	135,-/670,-
CHABLIS	135,-/670,-
ALVARINHO	135,-/670,-
SANCERRE	145,-/700,-

Rosevin (Rose wine)

ROSE	135,-/670,-
------	-------------

Rødvin (Red wine)

TEMPRANILLO	145,-/700,-
BARBERA D'ALBA	135,-/670,-
ESPORAO	145,-/700,-
BORDEAUX	135,-/670,-

Alkoholfri vin (Non-alcoholic)

HVITVIN, Blue Nun, Tyskland	55,-/215,-
RØDVIN, Blue Nun, Tyskland	55,-/215,-

Drinker

Drinks

Fancy a drink? Ask for your favourite at the bar or check out our recommendations below.

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine, soda water, ice,
slice orange

145,-

GIN & TONIC

Gin, tonic water, lime, ice

145,-

HENDRICK'S GIN & TONIC

Hendrick's gin, tonic water, cucumber, ice,
pepper

145,-

MOSCOW MULE

Vodka, lime juice, ginger beer, ice, lime

145,-

ESPRESSO MARTINI

Coffe Liqueur, Vodka, Coffe

145,-

HUGO SPRITZ

Elderflower liqueur, sparkling wine, ice,
mint, lime, soda water

145,-

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, lime juice, cranberry
juice, lime

145,-

CAIPIRINHA

Cachaca, sugar, lime, ice

145,-

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, lime,
ice, cola

145,-

MOJITO

Rum, sugar, mint, lime soda water, ice

145,-