

TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

Kyoto-øl fra E.C.Dahls 105,- (pr glass)

Roar Hildonens mest berømte cocktail Kyoto ble svært godt mottatt og fikk sitt navn etter den aktuelle Kyotoavtalen på grunn av de friske, klare smakene og kun bruk av ekte råvarer. Inspirert av cocktailen og historien har E.C.Dahls brygget sin egen tolkning av Kyoto, et øl som egner seg svært godt som aperitif.

FORRETTER

Dagens forrett 155,-

Gravet reinsdyrhjerte 165,-

bakte rødbeter, krondill, steinsoppemulsjon, potetchips, syltet estragon
egg

Gresskar og andebryst 175,-

syltet gresskar, karamellisert gresskarpuré, gresskarkjerner, speket andebryst, urteolje

Pannestekt piggvar 175,-

brokkolicrudité, reddik, blomkarse, kremet piggvarsaus med brokkoli
fisk, melk

Kamskjell fra Frøya 195,-

blomkålpuré, blomkålcouscous, hasselnøtter, tørket kamskjellrogn, eple- og agurksaus med dill og bladfennikel
bløtdyr, melk, hasselnøtt

HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk Dagens pris

Grillet hvalbiff 355,-

kremet sopp med Høvding Sverre ost, grønnkål, bakte beter, madeirasaus
melk, sennep

Bakt torsk 365,-

kremet kål, bakt gulrot, syltet rødløk og baconsmør
fisk, melk, hvete gluten

Bakt kveite 365,-

grillet spisskål, ferske grønne erter, syltet gulrot, røkt kveitesaus med rogn
fisk, melk

HOVEDRETTER KJØTT

Dagens kjøtt 335,-

Lam flatbiff fra Røros 365,-

bakt kålrot, kålrotpuré, syltet kålrot, gulrot, spinat, lettrøkt lammesaus med hvitløk og ramsløkolje
melk, sennep

Andebryst 375,-

variasjon på pastinakk, sopp, rosenkål, andesaus med moreller
melk, sennep

Urfe entrecôte med høyrygg 375,-

bakt jordskokk, jordskokkchips, syltet delikatesseløk, grillet borretaneløk, løkkrem, margsaus
melk, sennep

VEGETAR (andre retter kan tilpasses, hør med din servitør)

Forrett:

Gresskar 145,-

syltet gresskar, karamellisert gresskarpuré, gresskarkjerner, urteolje

Hovedrett:

Skogsopp og potet 255,-

bakt jordskokk, jordskokkchips, syltet perleløk, soppsjy

DESSERTER

Dagens dessert 155,-

Crème Brûlée 145,-

melk, egg

Krydderbavarois Madeleines 155,-

appelsin, blåbærsorbet, krydderkjeks hvetegluten, melk, egg

Sjokolade og lakris 155,-

bakt sjokoladekrem med lakris, lakris marshmallow, vanilje- og fennikelis egg, melk

Bringebær og nyr 155,-

bringebærmousse med nyr, bringebær-sirup med rose, nyrsnø, rosemarengs, nyris, pistasj „spongecake“ egg, melk, hvetegluten, nøtter (pistasj)

Ost 155,-

Munkebyost fra Levanger i kombinasjon med andre norske oster

servert med passende tilbehør.

Munkeby er kåret til «Årets beste ost 2017» av Det Norske Måltid.

melk (ost), egg, sesam

Noe søtt til kaffen 79,-

vi har deilige sjokoladebiter fra „Jentene på Tunet“ i Selbu, 3 ulike smaker sjekk med din servitør om allergener i de bitene vi har i dag

DAGENS ANBEFALINGER

Trøndelag har et mangfold av spennende råvarer som vi lar oss inspirere av, og vi velger gjerne kortreist. Dagens meny følger sesongen gjennom de ulike årstidene, slik at du til enhver tid får ferske råvarer på sitt beste. Rettene i dagens menyer varierer mellom fisk og kjøtt, så si gjerne ifra om du har spesielle behov i forhold til dette.

Dagens 4-og 5-retters menyer serveres kun til hele bordet.

Dagens 3-retter 545,-

Dagens 4-retter 630,-

Dagens 5-retter 715,-

ALLERGIER?

Dersom du har matallergier er det viktig at du opplyser oss om dette. Det kan være råvarer som ikke er med i beskrivelsene. Pålagte allergener er notert under hver rett.

KUNST PÅ VEGGENE

Vi samarbeider med Galleri SG og bilder som henger i restauranten er til salgs. Akkurat nå har vi foto av **Wenche Aune og Rune W. Molnes**. Mer informasjon om kunstnerne samt priser på bildene kan du finne på galleri-sg.no.