

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 aperitiff.

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,-

FORRETTER

Dagens forrett 155,-

Kveite og rosenkål 165,-

fermentert og yuzumarinert rosenkål,
karamellisert fløte, syltet løk, sprø bygg
F M G(hw)

Vilttatar 175,-

syltet tyttebær, sprøstekt sjalottløk,
estragonmajones, hasselnøtter, frisésalat
E N(h) SN SU

Kongekrabbe i kål 195,-

skalldyrsaas, eple, agurk,
sprø rug, Avrugakaviar, dillolje
SK M G(hw)

Kamskjell fra Frøya 195,-

grillet blomkålsaus, petit pois,
blomkålcrudit , reddik
B M

VEGETAR/VEGAN (andre retter kan tilpasses, h r med din servitør)

Forrett (vegetar): Rosenkål 155,-

fermentert og yuzumarinert rosenkål,
karamellisert fl te, syltet løk, sprø bygg
M G(hw)

Hovedrett (vegetar): Bygotto 255,-

bakt gulrot, gulrotpuré, kastanjekrem,
hasselnøtter, puffet bygg,
l pstikkeolje, myse
M G(hw) N(k,h,c)

Dessert (vegan): N ttebunn med sjokolademousse 155,-

krystalliserte mandler, appelsinsorbet,
bringeb ergele
N(m)

HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk Dagens pris

Grillet hvalbiff 355,-

pastinakkpuré, karamellisert pastinakk, sprø grønnkål, grønnkålstuing, mandler, kalvesjy med pepper

M N(m)

Pannestekt skate 365,-

grillet brokkoli, erter, skorsonnerot, kremet blåskjellsaus, puffet bygg og granateple

B F M G(hv) SU

Bakt skrei 365,-

baconmarmelade, rødbeter, bakt jordskokk, jordskokkpuré, hollandaisesaus

E M F SN

HOVEDRETTER KJØTT

Dagens kjøtt 335,-

Lam ytrefilet og lammebrissel 375,-

blomsterkål, syltet løk, grillet blomkål, blomkålpuré, løksaus

M SN SU

Storfe entrecôte,

smaken av Trøndelag 375,-

oksehaleragu, glasert løk, bakt jordskokk, spinat, hasselnøtter, potetchips, oksehalesaus

N(h) SN M(s)

Andebryst med stekt andelever 395,-

portobellosopp, syltet gulrot, gulrotpuré, bakt gulrot, andesaus med bjørnebær

M SU

DESSERTER

Dagens dessert 155,-

Eple- og sitrontimiansorbet 155,-

kremost, eple, eplechips, eplesaus

M

Ost 155,-

Munkebyost fra Levanger i kombinasjon med andre norske oster

servert med passende tilbehør.

E M(o) SS

Crème Brûlée 145,-

E M

Tindved- og Carameliacremeux 155,-

bringebærgele, sjokoladeganach, rømmesorbet, tindvedskum

M E

Solbærmousse 155,-

solbærmadeleines, marsalagele, vaniljesaus, solbær- og vaniljeis

E M G(hv)

Noe søtt til kaffen 79,-

3 ulike smaker av deilige sjokoladebiter fra „Jentene på Tunet“ i Selbu

Kan inneholde flere allergener, så spør hvilke biter vi har i dag

ALLERGIER?

Dersom du har matallergi 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:

E-egg

M-melk (s-smør, o-ost)

SE-selleri

SS-sesam

G-gluten (hv-hvete, r-rug, b-bygg, ha-havre)

N-nøtter (h-hassel, c-cashew, v-valnøtt, pi-pistasj, pe-pekan, m-mandler, k-kastanje)

B-bløtdyr

S-soya

SN-sennep

SK-skalldyr

F-fisk

L-lupin

SU-sulfitt

P-peanøtter