

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.

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
fisk, melk, gluten (hvete), sulfitt

Vilttatar 175,-

syltet tyttebær, sprøstekt sjalottløk, estragonmajones, hasselnøtter, frisésalat
egg, nøtter (hassel), sennep, sulfitt

Variasjon på blomkål 165,-

syltet gulrot, puffet bygg, fermentert limemajones, estragonolje, sprøstekt Santa Kristina skinke
egg, sesam, sennep

Kamskjell fra Frøya 195,-

grillet blomkålsaus, petit pois, blomkålcrudité, reddik
bløtdyr, melk

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

Forrett (vegetar): Rosenkål 155,-

fermentert og yuzumarinert rosenkål, karamellisert fløte, syltet løk, sprø bygg
melk, gluten (hvete)

Hovedrett (vegetar): Bygotto 255,-

bakt gulrot, gulrotpuré, kastanjekrem, hasselnøtter, puffet bygg, løpstikkeolje, myse
melk, gluten (hvete), nøtter(hassel, cashew, kastanje),

Dessert (vegan): Nøttebunn med sjokolademousse 155,-

krystalliserte mandler, appelsinsorbet, bringebærgele
nøtter (mandler, cashew)

HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk Dagens pris

Grillet hvalbiff 355,-

pastinakkpuré, karamellisert pastinakk, sprø grønnkål, grønnkålstuing, mandler, kalvesjy med pepper
melk, nøtter (mandler)

Pannestekt skate 365,-

grillet brokkoli, erter, skorsonnerot, kremet blåskjellsaus, puffet bygg og granateple
bløtdyr, fisk, melk, gluten (hvete) sulfitt

Bakt skrei 365,-

baconmarmelade, rødbeter, bakt jordskokk, jordskokkpuré, hollandaisesaus
egg, melk, fisk, sennep

HOVEDRETTER KJØTT

Dagens kjøtt 335,-

Lam ytrefilet og lammebrissel 375,-

rosenkål, syltet løk, grillet blomkål, blomkålpuré, løksaus
melk, sennep, sulfitt

Storfe entrecôte,

smaken av Trøndelag 375,-

oksehaleragu, glasert løk, bakt jordskokk, spinat, hasselnøtter, potetchips, oksehalesaus
nøtter (hassel), sennep, melk (smør)

Andebryst med stekt andelever 395,-

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

DESSERTER

Dagens dessert 155,-

Eple- og sitrontimiansorbet 155,-

kremost, eple, eplechips, eplesaus
melk

Ost 155,-

Variasjon på trønderske oster

servert med passende tilbehør.
egg, melk (ost), sesam

Crème Brûlée 145,-

egg, melk

Tindved- og Carameliacremeux 155,-

bringebærgele, sjokoladeganach, rømmesorbet, tindvedskum
melk, egg

Solbærmousse 155,-

solbærmadeleines, marsalagele, vaniljesaus, solbær- og vaniljeis
egg, melk, gluten (hvete)

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: