
SKANCKEBUA

RØROS



SNACKS & TAPAS

Serveres i små porsjoner, perfekt for å dele, mikse og kombinere ulike smaker rundt bordet.

BRØD OG RØROS SMØR | 99,-

(H, M)

Nystekt brød med Røros smør



MARINERTE OLIVEN | 112,-

(Su, Si, So, H)

Grønn oliven, marinert med urter og krydder.

CAMEMBERT ”BITES” | 139,-

(M, H, Su)

Fritert og servert med tyttebær chutney.

CALAMARI | 89,-

(B, S, H, M, Su, Si, So, E, F, Sn)

Sprø akkar servert med kreolsk dipp og fersk sitron

SPEKEMAT | 149,-

(Su, Si, So, Sn, H, M, N)

Vårt utvalg av spekemat (3), serverte med Røros Flatbrød og Røros Smør.



OST | 149,-

(Su, Si, So, Sn, H, M, N)

Utvalg av oster (3), serverte med hjemmelaget marmelade og Røros Flatbrød.

TOMAT & CHORIZO PINTXO | 99,-

(H, Su, Sn, So, Si, M)

Chorizo med trøkk, og saftig tomat på crispy brød. Liten og søt.

Anbefalt drikke: Sauvignon Blanc / Pils Out /

Røros Perlende (Blåbær) / No Buzz No Fuzz

APPETIZERS

LAEJPIE TYNNBRØD & KIKERTKARRI | 149,-

(H, M, Sn, So, Si, Su)

Samisk tynnbrød (laejpie) møter Trinidads bara flatbrød i vår tolkning av “doubles”: fylt med fyldig kikertkarri og toppet med urtefrisk myntechutney.



BUASEILAKS | 159,-

(F, Su, So, Si, Sn, H)

Lomi-lomi: en hawaiiisk klassiker som ligner ceviche. Her i vår versjon bruker vi seilaks (lettsaltet og røkt sei), vårløk, tomat, fersk chili, og en hibiskus-lime marinade for en frisk, floral syrlighet.

SCAMPI, MANGO & KOKOS | 149,-

(S, Co, Su, Si, F, H)

Saftig scampi med frisk mangosalsa (mango, lime, rødchili og mynte), toppet med ristet kokos for crunch, sødme og en skikkelig laid-back tropisk vibe med ekte sommerstemning.

SMÅRETTER

”SUNSET TOSS” SALAT | 259,-

(F, Su, Si, So, Sn, M, Co, H)

En frisk og tropisk salat som minner om sommerferie, eventyr og spenning. Salat og sommergrønnsaker vendt i en fruktig vinaigrette, toppet med sprøstekte krydrede kikerter.

Velg mellom: Jerk Chicken (jamaicansk kylling, litt sterk og bra krydret) eller

Saltfish (ovns bakt klippfisk, med pepper og lime).



Gjør det vegetar med Fetaost.

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Cremant / Nøgne Ø Stripp Craft Lime

BUAS SOMMER SMØRBRØD | 179,-

(Su, Si, So, Sn, S, F, M, H)

På nystekt brød slenger vi sammen frisk salat, sesongens rå grønnsaker og vår friske lime-honning dressing, og lar deg velge favoritten på toppen: saftig **scampi** eller smakfull **Andouillepølse** (fra Røroskjøtt).



Gjør det vegetar med Fetost.

Legg til pommes +89,-

Legg til majo til pommes + 29,-

Anbefalt drikke: Chablis / Røros Perlende (rabarbra)



FISH & CHIPS | 239,-

(F, H, M, Su, Si, So, E, Sn)

En klassisk pub-rett. Sitron-pepper panert torsk som serveres med pommes frites, sitron, liten salat, og hjemmelaget remoulade ved siden av.

Ekstra fisk + 99,-

Majo til pommes 29,-

Anbefalt drikke: Riesling / Sitronbrus

”WING IT” - KYLLINGVINGER | 149,-

(Su, Si, So, Sn, H)

5 til 6 vinger, serveres med Røros Rømme. Velg mellom:

- **Pow Pow:** husets signatur: søt-syrlig chilisaus med sitrus, hvitløk og ingefær. 🌶️🌶️

- **Cautionary Tale:** vår sterkeste saus til nå: laget med ha-bañero, cachaça, lime og melasse. 🌶️🌶️🌶️



Gjør det vegetar med sprø blomkål.

Legg til pommes + 89,

Legg til majo til pommes + 29,

Anbefalt drikke: Pils Out / Nøgne Ø Stripp Craft Lime

UKENS SUPPE | 129,-

(Su, Si, So, Sn, H, M, F, S, B)

Laget av de beste råvarer sesongen har å by på!

Spør din servitør hva vi har å tilby i dag.

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Spør din servitør.



H=Hvetemel, M=Melk, E=Egg, S=Skalldyr, F=Fisk, P=Peanøtter, N=Nøtter, Co=Kokos
Si=Selleri, Sn=Sennep, So= Soya, Su=Sulfitter, Se=Sesamfrø,Lu=Lupiner, B=Bløtdyr

BUAS FAVORITTER

BACON CHEESE BURGER | 269,-

(H, M, Su, Si, So, E, Sn)

Grillet burger fra Røroskjøtt, cheddarost, bacon, rødløk, syltet agurk, salat og vår hjemmelaget burgerdressing. Serveres med pommes frites ved siden av.

Dobbel + 109,



Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Ripasso / Appelsinbrus



FORT HJORT BURGER | 299,-

(H, M, Su, Si, So, E, Sn)

Grillet hjortburger fra Stensaas Reinsdyrslakteri, Selbu Blå ost, hjemmelaget tyttebær chutney, majones og salat.

Serveres med pommes frites ved siden av.

Dobbel + 119,-



Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Barbera / Røros Perlende (blåbær)



THE VICCY BURGER (2 chilies) | 269,-

(H, M, Su, Si, So, E, Sn)

Inspirert av vår egen Vicky: grillet burger fra Røroskjøtt, cheddarost, frisk salat og en bra krydret og sterk masala majones! Serveres med pommes frites ved siden av.

Dobbel + 109,-



Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Pils Out/ Eplemost



PULLED BEEF NACHOS | 269,-

(M, So, Si, Su, Sn, F, H)

Våre herlige nachos i ny drakt: smakfullt krydret pulled beef (fra Røroskjøtts storfehøyrygg), gratinert med cheddar og toppet med grillet paprikasaus, fetaost, løk og grønne chili. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

Stor porsjon + 79,-

Legg til ekstra salsa, guacamole eller rømme +29,-

Anbefalt drikke: Sol / No Buzz No Fuzz



VEGGIE NACHOS | 269,-

(M, So, Si, Su, Sn, H)

Nyhet på Bua: nacho chips gratinert med cheddar og toppet med salsa verde, røde bønner, fetaost, grillet paprikasaus, løk og grønne chili. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

Stor porsjon + 79,-

Legg til ekstra salsa, guacamole eller rømme +29,-

Anbefalt drikke: Sol / No Buzz No Fuzz



HOVEDRETTER FRA KL. 15.00

BUAS SOMMERBIFF - ENTRECOTE | 489,-

(M, Su, Si, So, Sn, H)

Grillet entrecôte av storfe servert med frisk sommersalat, søtpotet og en stor favoritt: kremet chimichurri full av friske urter.

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Weihenstephaner Hefe Weiss / No Buzz No Fuzz

KLIPPFISK “CALDEIRADA DE BACALHAU” | 469,-

(Su, Si, So, Sn, H)

Brasiliansk-inspirert Caldeirada de Bacalhau: en sommerlig gryte med klippfisk, tomater, paprika, kassava og kokosmelk, et lite kick av chili, toppet med friske urter. Perfekt for varme sommerdager!

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Arinto / Ingefærbrus

KONFITERT KYLLINGLÅR “A LA MOUTARDE” | 439,-

(M, Su, Si, So, Sn, H)

En fransk klassiker med norsk økologisk kylling fra Hovelsrud Gård! Confitert kyllinglår servert med kremet senneps- og estragonsaus, sprø gylne poteter og en frisk bukett av sommersgrønnsaker.

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Cremant / Røros Perlende (rabarbra)

KOKKENS SPESIALITET | 389,

(Su, Si, So, Sn, H, M, F, S, B)

Et variert utvalg av tradisjonelle og internasjonale smaker, inspirert av tilgjengelige sesongråvarer.

Vår servitør forteller deg gjerne om dagens tilbud.

Legg til brød og Røros Smør +99,-

Anbefalt drikke: Spør din servitør

DESSERT

BANAN, CUMARU & TIMIAN | 149,-

(M, N, Su, So, H)

Banan og cumaru pudding: en silkemyk dessert med varme, aromatiske toner fra cumaru (tonkabønne, fra det opprinnelige tupi-navnet), toppet med en fyldig timiankaramell som gir en frisk, urtepreged sødme.

Anbefalt drikke: Rosé / Americano

TOSCAKAKE & KAFFEIS | 149,-

(H, N, M, E, Su)

Toscakake (mandel) servert med kaffe-iskrem fra Galåvolden Gård og toppet med en fyldig, sirupsaktig kaffesaus.

Anbefalt drikke: Bayer & The Beast / Barista's Choice

IS & SORBET | 119,-

(M, E, N, P, H, Se)

Velg enten is, sorbet eller begge. Spør din servitør om ukens smaker!

Anbefalt drikke: Fjellbreeze / Americano

EN SØT AVSLUTNING | 25,-

(M, N, H)

Delikate trøffel med mørk sjokolade og ristede mandler, laget på huset.

Anbefalt drikke: Americano

BUAS FAVORITT!



BARNEMENY

“PAIJNEKAKE” | 139,-

(E, M, H, Su)

3 stk pannekaker. Velg enten hjemmelaget blåbærsyltetøy, sukker eller begge.

CHICKEN TENDERS | 159,-

(E, So, Si, Su, Sn, H)

Sprø kylling tenders, servert lime-honning dressing og en liten salat ved siden av.

Legg til pommes + 89,-

Legg til majo til pommes + 29,-

‘WEESY BURGER | 159,-

(M, H, E, Su)

Grillet burger fra Røroskjøtt med salat, ost og majones. Serveres med pommes frites.



MINI NACHOS | 159,-

(M, So, Si, Su, Sn, F, H)

Våre herlige mini nachos i ny drakt: smakfullt krydret pulled beef (fra Røroskjøtts storfekjøtt), gratinert med cheddar. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.



Legg til ekstra salsa, guacamole eller rømme +29,-



Vi samarbeider med Rørosmat for å kunne tilby ett godt utvalg av lokalmat. Alle lokale retter er merket med Rørosmat logo.

GLUTENFRITT

Mange av rettene våre kan lages glutenfrie. Spør din servitør! Vær oppmerksom på at alle retter kan ha vært i kontakt med gluten siden vi ikke er et glutenfritt kjøkken.

ALLERGIER

H=Hvetemel, M=Melk, E=Egg, S=Skalldyr, F=Fisk, P=Peanøtter, N=Nøtter, Co=Kokkos
Si=Selleri, Sn=Sennep, So= Soya, Su=Sulfitter, Se=Sesamfrø, Lu=Lupiner, B=Bløtdyr

Scan me



RATE US!

Følg oss og gi din tilbakemelding på vår facebook side!

Følg oss på INSTAGRAM

Følg oss gjerne på Instagram for inspirasjon og fristelser. Her holder vi deg også oppdatert på live musikk og andre arrangementer på SkanckeBua.

SMØRKJELLEREN

For grupper opptil 20 personer.

Opplev en unik tre- eller fire retters meny i smørkjelleren, et unikt sted for spesielle sammenkomster og feiring. For å bestille Smørkjelleren til din gruppe, vennligst send oss en e-post: post@bergstaden.no

SKANCKEBUA

R Ø R O S