

SKANCKEBUA

RØROS

APPETIZERS

BRUSCHETTA | 139,-

(H, Su, Si, Sn)

Ristet nystekt brød med et "hint" av hvitløk.

Velg mellom:

- ✓ • POMODORO: urte-marinerte tomater og god ekstra virgin olivenolje.
- COPPA: coppa skinke fra Tind og vår urte-olje.

Anbefalt drikke: Chablis / No Buzz No Fuzz

ØRRET, PEPPER & COGNAC | 149,-

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

Ørret, råmarinert med cognac, pepperkorn-miks og granskudd. Serveres med røkt blomkålpure og friske urter.

Legg til Røros Flatbrød og Røros Smør + 89,-

Anbefalt drikke: Cremant / Sprite med sitron

PUBFAVORITTER & SMÅRETTER

BUAS 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 +89,-

Anbefalt drikke: Spør din servitør

BIFF SMØRBRØD | 159,-

(H, Sn, Si, Su, E)

Grillet biff, på nystekt brød, med konfittert hvitløksmajones og frisk salat.

Legg til pommes + 89,-

Legg til majo til pommes + 29,-

Anbefalt drikke: Ripasso / Coca-Cola

KALKUN, BETER & PECAN SALAT | 239,-

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

En lun salat, med langtids braisert kalkunkjøtt, marinerte rødbeter, sautert grønnkål og hjemmelaget pecannøtter dressing.

- ✓ Gjør det vegetar med sprø blomkål og uten kalkun.

Legg til brød og Røros Smør +89,-

Anbefalt drikke: Ripasso / Ingefærbrus

"WING IT!" - KYLLINGVINGER | 149,-

(Su, Si, So, Sn, H)

5 til 6 vinger, velg mellom:

- **Pardon my Jalapeño:** mild saus med jalapeño og lime fra husets kjøkken.
- **"Shiripiti":** kjøkkensjefens egen piri-piri-saus med middels styrke.
- **Scorching Sleigh:** ekstra sterk tropisk saus med habanero og bird's eye-chili.

- ✓ Gjør det vegetar med sprø blomkål!

Anbefalt drikke: Arinto / Eplemost

FISH & CHIPS | 219,- STOR PORSJON +79,-

(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.

Majo til pommes 29,-

Anbefalt drikke: Riesling / Sprite med sitron

SNACKS

NYSTEKT BRØD & RØROS SMØR (H, M) 89,-

MARINERTE OLIVEN (Su, Si, So, H) 89,-

POMMES FRITES (Su, H, F) 89,-

CAMEMBERT "BITES" (M, H, Su) 139,-

Fritert camembert bites, servert med tyttebær chutney

SKANCKEBUA

RØROS

FORT HJORT BURGER | 299,- DOBBEL 109,-

(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.

- ✓ Gjør det vegetar, med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Barbera / Røros Blåbærbrus

"STÆRK" BURGER | 269,- DOBBEL 99,-

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

Grillet burger av storfe fra Røroskjøtt, cheddar, salat og en sterk, krydret og fruktig hjemmelaget chutney.

Serveres med pommes frites ved siden av.

- ✓ Gjør det vegetar, med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes: +29

Anbefalt drikke: Pinot Noir / Eplemost

BUENOS NACHOS | 249,- STOR PORSJON +49,-

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

En favoritt her på 'Bua! Ostegratinerte nacho chips, en fyldig og krydret saus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, toppet med urtemarinerte tomater.

Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

- ✓ Gjør det vegetar med bønner og mais blandet med tomatsaus og uten kjøtt - 30,-

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

Anbefalt drikke: Crianza / Coca-Cola

LITJGATAS BURGER | 269,- DOBBEL 99,-

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

Grillet burger fra Røroskjøtt, cheddarost, bacon, rødløk, syltet agurk, salat og hjemmelaget burgerdressing.

Serveres med pommes frites ved siden av.

- ✓ Gjør det vegetar, med Beyond Meat burger patty.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Crianza / Coca-Cola

HOVEDRETTER FRA KL. 15.00

Alle våre hovedretter kan også fåes i barnestørrelse til redusert pris.

GRILLET ENTRECOTE | 489,-

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

Buas "Steak Fries": Grillet entrecote storfe, med sitronmarinert rosenkål, pommes bistro og pepper-cognacsaus. Serveres medium stekt.

Anbefalt drikke: Pinot Noir / No Buzz No Fuzz

BESTEMORS GRATINERTE BACALAO | 449,-

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

En rett fra gamle dager: Gratinert klippfisk med sprøtt lokk av brødsmuler, urter og smør. Servert med sautert grønnkål, knuste poteter og sitronsau.

Anbefalt drikke: Arinto / Sprite med sitron

"SKOG & GÅRD" SVINENAKKE | 399,-

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

Svinenakke fra Røroskjøtt, langtidsbraisert i hvitvin, med einebær, salvie og krydder. Serveres med gulerot-kål stuing og små potet.

Anbefalt drikke: Prosecco / No Buzz No Fuzz

KOKKENS SPESIALITET | 389,-

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

Klassiske smaker møter nye impulser – basert på dagens råvarer. Spør din servitør

Legg til brød og Røros Smør +89,-

Anbefalt drikke: Spør din servitør