

APPETIZERS & SNACKS

✓ BRØDKURV I 99,-

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

Ferskt brød servert med hvitløk og sitron dipp-saus.

Anbefalt drikke: Riesling Trocken / Sprite med sitron

HJORT RILLETTE I 210,-

(Su, Si, So, Sn, H)

Hva er rilette? Det er confitert kjøtt som er laget til et smørbart pålegg! Vi lager våres med hjortekjøtt fra Tolga Hjort, brandy og god krydret med husets blanding. Serveres med Røros Flatbrød og hjemmelaget tyttebær chutney ved siden av.

Anbefalt drikke: Barbera / Røros Blåbærbrus

BUAS UKENS SUPPE I 129,-

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

Laget av de beste råvarer sesong 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

REINSDYR, HIBISCUS & TYTING I 139,-

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

På ett speil av selleri og saltsyltet sitron purée, serverer vi våre lokale reinsdyrkjøttboller fra Stensaas Reinsdyr-slakteri med hjemmelaget hibiscus-tyttebærglaze.

Anbefalt drikke: Ripasso / Røros Tyttebærbrus

SKOG & HAV - CROISSANT I 249,-

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

Nystekt croissant, fylt med babysalat, kreps, grillet sopp og hummermajones. Skog og hav på tallerkenen!

Anbefalt drikke: Pinot Grigio / No Buzz No Fuzz

Anbefales!

SHARING PLATE

En smakfull kombinasjon for å deles ved bordet.

Brødkurv

Hjort Rilette

Reinsdyr Hibiscus & Tyting

2 personer 445,-

3 personer 599,-

PUBFAVORITTER

KALKUN, BETER & PECAN SALAT I 239,-

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

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

✓ Gjør det vegetar med grillet sopp og uten kalkun.

Legg til brød og Røros Smør +89,-

Anbefalt drikke: Ripasso / Ingefærbrus

FORT HJORT BURGER I 299,- Dobbel + 109,-

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

Grillet hjorteburger fra Stensaas Reinsdyrslakteri, Selbu blå, 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

EKSTRAS

Majo, Salsa, Røros Rømme, Guacamole: +29,- / Vinaigrette, Tartarsaus, Ost, Coppa Skinke, Tyttebær Chutney, Hvitløks dipp, Burger Dressing.: +39,- / Liten salat: +49,- / Brød: +59,- / Røros Smør +29,-

FISH & CHIPS I 219,- Stor porsjon + 79,-

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

En klassisk pub-rett. Panert torsk med sitron og pepper, serveres med pommes frites, sitron, liten salat og hjemmelaget remoulade.

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Riesling Trocken / Sprite med Sitron

FJELL BURGER I 269,- Dobbel +99,-

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

Grillet burger fra Røroskjøtt, røkt ost, Coppa skinke fra Tind, salat og hjemmelaget burgerdressing.

Serveres med pommes ved siden av.

✓ Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty og uten Coppa skinke.

Majo til pommes +29

Anbefalt drikke: Garnacha / Røros Rabarbrabus

✓ VEGGIE NACHOS I 219,- Stor porsjon +39,-

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

Ostegratinerte nacho chips, med svarte bønner og mais, blandet med tomatsaus. Toppet med urtemarinerte tomater og serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

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

Anbefalt drikke: Pinto Grigio / Coca-Cola

BUENOS NACHOS I 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.

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

Anbefalt drikke: Garnacha / Coca-Cola

HOVEDRETTER FRA KL. 15.00

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

SKANCKES BIFF I 489,-

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

Grillet biff av dåhjort.

En signaturrett inspirert av villmarkas smaker; grillet dåhjort med eple-selleripuré smakssatt med Oolong-te, sprø røsti og husets saus laget med fermenterte sennepsfrø, hvitvin og gressløk.

Anbefalt drikke: Ripasso / No Buzz No Fuzz

Anbefales!

KVEITE & CHERMOULA I 449,-

(H, M, Su, Si, So)

Ovnsbakt kveite toppet med Chermoula, en varmende og urterik saus fra Nord-Afrika, småpoteter, marinerte rødbeter og grillet sopp.

Anbefalt drikke: Chablis / Ingefærbrus

SVINENAKKE I 395,-

(H, M, Su, Si, So)

Svinenakke fra Røroskjøtt, langtidsbraisert i Guinness-øl og servert med tradisjonell irsk Colcannon – en rustikk potetstappe med grønnkål – og en balansert saus med syltige kirsebær.

Anbefalt drikke: Cremant / No Buzz No Fuzz

SCAMPI, KRABBE & HYSE I 459,-

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

Vår hyllest til sjømat. En fyldig og smaksrik gryte, med scampi, hjemmelaget ”suppeboller” laget av krabbe og hyse, grønnsaker og potet, toppet med friske urter.

Legg til brød og Røros Smør +89,-

Anbefalt drikke: Chablis / Sprite med sitron