

SMÅRETTER / LIGHT MEALS

Fritert hvitløksrugbrød

Fritert rugbrød med parmesan, hvitløk og hvitløksdressing. .
Deep-fried rye bread with parmesan, garlic and garlic sauce.
Anbefalt drikke: Crianza / Hansa Fatøl • Allergener: gluten, melk, selleri, sennep, egg

Hvitløksscampi med fries Kokkens anbefaling!

Servert med fries, hvitløksdressing og brød.
Garlic scampi, served with fries, garlic sauce and bread.
Anbefalt drikke: Chablis/IPA • Allergener: Skalldyr, egg, sennep, gluten

Charcuterie for to

Et utvalg av lokalt kjøtt og ost, oliven, hvitløksdressing, marinert artisjokk, flatbrød, søvløk, syltet agurk og fylte mini-paprika.
Charcuterie for two, A selection of local meats and cheeses, olives, flatbread, garlic dressing , marinated artichoke, pearl onions, pickled cucumber and stuffed mini peppers.
Anbefalt drikke: Ripasso/Røros fatøl • Allergener: Gluten, melk, egg, sennep, sulfitter, selleri

Sterke og sprø kyllingvinger

10 stk sterke og sprø kyllingvinger servert med fries, stangselleri og hvitløksdressing.
🔥 Klar for en HET utfordring? Be servitøren om 5 ml sprøyte fylt med husets sterkeste saus, og utfordre smaksløkene dine + 59,-
10 hot and crispy chicken wings served with fries, celery sticks and garlic dressing.
🔥 Up for a HOT Challenge? How hot can you go? Ask your server for our 5 ml syringe of our hottest sauce and see if you can handle the burn +59,-
Anbefalt drikke: Messmer Riesling/Sol • Allergener: gluten, soya, selleri, egg, melk.
Den 5 ml sterke sausen kan inneholde ytterligere allergener

Peder Hiort Pizzadog

Grillpølse bakt i pizzadeig, toppet med mozzarella, agurksalat, ketchup, sennep, jalapeño, syltet rødløk og sprø løk.
Legg til pommes frites +49,- / Legg til dirty fries +79,-
Grilled sausage baked in pizza dough, topped with mozzarella, cucumber salad, ketchup, mustard, jalapeño, pickled red onion and crispy onion.
Add fries +49,- / Add dirty fries +79,-
Anbefalt drikke: Rosé/Røros Pils • Allergener: gluten, sennep, melk.

Dirty Fries

Fries toppet med cheddarsaus, bacon, jalapeño, løk og hvitløksdressing.
Dirty Fries, topped with cheddar sauce, bacon, jalapeño, onion and garlic dressing.
Can be made vegetarian. Ask your server.
Anbefalt drikke: Ripasso/Hansa fatøl • Allergener: Melk, egg, sennep, selleri

Gresk salat med kyllingbryst

Salat med kyllingbryst, tomat, agurk, rødløk, hvitløks- og oreganomarinert oliven og fetaost.
Greek Salad with chicken breast, tomato, cucumber, red onion, garlic- and oregano-marinated olives and feta cheese.
Anbefalt drikke: Rosé / Hansa Fatøl • Allergener: melk

BURGERE / BURGERS

Alle burgere serveres med fries / All burgers are served with fries.

Peder Hiort-burger

Burger med Pepper Jack-ost, tomat, syltet rødløk, syltet agurk, salat og Thousand Island-inspirert dressing.
Legg til 60 ml cheddarboost +69,-
Peder Hjort Burger, Burger with Pepper Jack cheese, tomato, pickled red onion, pickled cucumber, lettuce and Thousand Island-style dressing.
Add 60 ml cheddarboost+69,-
Anbefalt drikke: Ripasso/Røros fatøl • Allergener: Gluten, melk, egg, sennep, sulfitter

Reinsdyrburger Kokkens anbefaling!

Laget av reinsdyrkjøtt fra Stensaasen Reinsdyrslakteri. Serveres med pepperrotmajones, syltet rødløk, tomat, salat og syltet agurk.
Reindeer Burger, served with horseradish-mayonnaise, pickled red onion, tomato, lettuce and pickled cucumber.
Anbefalt drikke: Barbera/Bayer
Allergener: Gluten, egg, sennep, melk, sulfitter

Tilvalg / Burger add-ons:

- Legge til blåmuggost / Add blue cheese +29,-
- Legge til pepper Jack-ost / Add extra cheese +29,-
- Gjør den vegetar / Make it vegetarian +25,-
- Gjør friesene dirty / Make the fries dirty +79,-
- Cheddarsaus / Cheddar sauce +69,-

BURGERE / BURGERS

Steakburger av storfe med baconsyltetøy

Burger med 180 g skivet storfekjøtt, baconjam, salat, tomat, syltet rødløk, syltet agurk og pepperrotmajones.
Legg til 60 ml cheddarboost +69,-
Beef steak burger, 180 g sliced beef, bacon jam, lettuce, tomato, pickled red onion, horseradish mayonnaise.
Add 60 ml cheddarboost+69,-
Anbefalt drikke: Ripasso / Røros Fatøl • Allergener: gluten, melk, egg, sennep, sulfitter

Kyllingfiletburger med paprikarelish

Briochebrød med kyllingfilet, paprikarelish, salat, tomat, syltet rødløk, syltet agurk og Thousand Island-style dressing.
Legg til 60 ml cheddarboost +69,-
Brioche bun with chicken fillet, paprika relish, lettuce, tomato, pickled red onion, pickled cucumber and Thousand Island-style dressing
Add 60 ml cheddarboost+69,-
Anbefalt drikke: Chablis / Sol • Allergener: gluten, melk, egg, sennep, sulfitter

PIZZA

Alle pizzaer inneholder hvete, gluten og melk.
Alle 30 cm pizzaer kan lages glutenfri.

Margherita

Tomatsaus, mozzarella og hjemmelaget basilikumpesto.
tomato sauce, mozzarella and homemade basil pesto.

Capricciosa

Tomatsaus, mozzarella, skinke og sjampinjong.
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.

Pepperoni

Tomatsaus, mozzarella og pepperoni.
Tomato sauce, mozzarella and pepperoni.

Spekeskinke

Tomatsaus, mozzarella og spekeskinke. Toppet med rucola og parmesan.
Tomato sauce, mozzarella and cured ham. Topped with ruccola and parmesan.

BBQ kylling

Tomatsaus, mozzarella, rødløk og bbq kylling.
Tomato sauce, mozzarella, red onion and BBQ chicken.
Allergener: Kan være spor etter sennep, sulfitter.

Mafioso

Tomatsaus, mozzarella, kjøttdeig, paprika, sort oliven og pepperoni.
Tomato sauce, mozzarella, paprika, black olives, minced meat and pepperoni.

Mathuset spesial

Tomatsaus, mozzarella, skinke, bacon, kjøttdeig og løk.
Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, minced meat and onion.
Allergener: Sulfitter.

Vegetar

Tomatsaus, mozzarella, paprika, sjampinjong og artisjokk.
Tomato sauce, mozzarella, bell pepper, mushrooms and artichoke.

Spicy Diavola

Tomatsaus, mozzarella, jalapeno, pepperoni og chiliolje.
Tomato sauce, mozzarella, jalapeño, pepperoni and chili oil.

Jegerens pizza

Tomatsaus, mozzarella, reinsdyrkjøtt fra Stensaas, løk og lokalplukket kantarell.
Tomato sauce, mozzarella, reindeer meat from Stensaas, onion and locally picked chanterelles.

Pizza tilvalg / Pizza add-ons + 35,-

Rømmedressing / Sour cream dressing • Béarnaise / Béarnaise sauce • Hvitløksdreasing / Garlic dressing

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Pasta Bolognese

Rigatoni servert med fyldig bolognesesaus av storfekjøtt, toppet med revet parmesan og vårløk.
Pasta Bolognese, Rigatoni served with a rich beef Bolognese sauce, topped with grated Parmesan and spring onion.
Anbefalt drikke: Ripasso / Røros Fatøl • Allergener: gluten, melk, selleri, sulfitter

Sprøpanert kyllingbryst

Sprøpanert kyllingbryst servert med fries, peppersaus og kremet tartarsaus.
Crispy breaded chicken breast served with fries, peppersauce and creamy tartare sauce.
Anbefalt drikke: Chablis / IPA • Allergener: gluten, egg, sennep, melk, selleri

Ishavsrøye med småpoteter

Pannestekt ishavsrøye servert med ovnsbakte poteter, tartarsaus, kokt egg, agurk, cherrytomat og sitron.
Pan-fried Arctic char served with roasted potatoes, tartare sauce, boiled egg, cucumber, cherry tomatoes and lemon.
Anbefalt drikke: Chablis / Sol • Allergener: fisk, egg, sennep, melk, selleri

Indrefilet av storfe Kokkens anbefaling!

Storfefilet servert med kremet potetpuré, ovensbakte grønnsaker og rødvinssaus. Serveres medium stekt.
Beef tenderloin served with creamy potato purée, baked vegetables and red wine sauce. Served medium.
Anbefalt drikke: Ripasso • Allergener: melk, selleri, sulfitter

Reinsdyrbiff med potetpuré

Reinsdyrbiff servert med kremet potetpuré, tyttebær, ovensbakte grønnsaker og rødvinssaus. Serveres medium stekt.
Reindeer steak served with creamy potato purée, lingonberry, baked vegetables and red wine sauce. Served medium.
Anbefalt drikke: Vega Gran Reserva / Bayer • Allergener / Allergens: melk, selleri, sulfitter

DESSERT

Varm blåbær crumble med vaniljeis

Varm blåbærdessert bakt i ramekin med sprø müslikrumble, servert med vaniljeis.
Warm blueberry dessert baked in a ramekin with crunchy muesli crumble, served with vanilla ice cream.
Anbefalt drikke: Il Falchetto Brachetto d'Acqui • Allergener: gluten, melk,nøtter, egg

Pisket rømmegrøt med rabarbra og kanel

Pisket rømmegrøt lagt lagvis med rabarbrakompott, kanel og sprø crumble.
Whipped sour-cream porridge layered with rhubarb compote, cinnamon and crunchy crumble.
Anbefalt drikke: Il Falchetto Brachetto d'Acqui • Allergener: melk, gluten

Sjokolademousse med kirsebær Kokkens anbefaling!

Kremet sjokolademousse med kirsebærkompott, marinerte kirsebær og sprø melkesjokoladecrumble.
Creamy chocolate mousse with cherry compote, marinated cherries and crunchy milk-chocolate crumble.
Anbefalt drikke: Il Falchetto Brachetto d'Acqui • Allergener: melk

Iskrem med salt karamellsaus

Iskrem med karamellisert sjokoladecrumble, peanøtter og salt karamellsaus.
Ice cream with caramelized chocolate crumble, peanuts and salted caramel sauce.
Allergener: melk, nøtter, egg

Se vårt utvalg av dessertviner på baksiden av menyen.