FORRETTER

Reinsdyrtataki fra Stensaas — 245
Umamireduksjon, marinert enokisopp, estragonmajones
Reindeer tataki from Stensaas
Umami reduction, marinated enoki, tarragon mayonnaise
Allergener: Gluten, egg, sesame, soya, sulfitt, sennep

Kaldrøkt sik tartar fra Rørosfisk — 239
Ristede rugsmuler, dillmajones, pisket pepperrotrømme
Cold-smoked sik tartare from Rørosfisk
Toasted rye crumb, dill mayonnaise, whipped horseradish sour cream,
Allergener: Gluten, melk, egg, fisk

Skorsonerrotskum — 249
Sjalottløk, purreløk, revet trøffel, norsk tangpulver, champagneskum, urteolje
Salsify foam
Shallots, leeks, grated truffle, Norwegian seaweed powder, champagne foam, herb oil
Allergener: Sulfitt

HOVEDRETTER

Pannestekt hvit fisk fra Trondheimsfjorden — 539
Gresskar- og potetpuré, jordskokk, rosettkål, krabbebisquesaus
Pan-seared fish from the Trondheim fjord
Pumpkin-potato purée, jerusalem artichoke, rosette cabbage sprouts, crab bisque sauce
Allergens: Melk (laktosefri), fisk, skalldyr

Reinsdyrmørbrad fra Stensaas — 579
Sort hvitløk- og gulrotkrem, potet, glaserte grønnsaker, borettaneløk, portvin- og tyttebærglace
Reindeer tenderloin from Stensaas
Black garlic-carrot cream, potato, glazed vegetables, borettane onions, port wine-lingonberry glaze
Allergener: Melk (laktosefri), sulfitt

Langtidsbraisert oksekjake fra Røroskjøtt — 549
Potetpuré, glaserte grønnsaker, sprø løk, rødvinssaus
Slow-braised ox cheek from Røroskjøtt
Potato purée, glazed vegetables, crispy onion, red wine sauce
Allergener: Melk (laktosefri), sulfitt

VÅR ANBEFALING

Amuse-bouche - ukens utvalg — 50

3-retters — 999
Kaldrøkt sik tartar fra Rørosfisk
Reinsdyr mørbrad
Kirsebær med lakris

4-retters — 1159
Ostefat fra Trøndelag

Aperitiff:	crémant	165
	champagne	215
Drikkepakker:	vin	585
	øl	455
	alkoholfritt	255

DESSERTER

Vinterkrydret flambert eple — 225
Vaniljeis fra Galåvolden Gård, saltet karamell-havre crumble, touile, sitron- og cognacsaus
Winter spiced flambéed apple
Vanilla ice cream from Galåvolden Gård, salted caramel-oat crumble, touile, lemon-cognac sauce
Allergener: Melk, egg, havre

Kirsebær med lakris — 225
Mørk sjokolade crumble, mandelkake, karamellsaus
Cherries with licorice
Dark chocolate crumble, almond cake, caramel sauce
Allergener: Melk, egg, havre, mandler

Ostefat fra Trøndelag — 225
Rørosknekks, bær, touile, gelé
Selection of cheeses from Trøndelag
Rørosknekks, berries, touile, jelly
Allergener: Gluten, melk, egg, havre

1893 RESTAURANT

KAFFE/ AVEC

KAFFE / TE

Svart kaffe	67	Espresso / dobbel	57 / 72
Americano	67	Cappuccino	65

AVEC / BRENNEVIN

cognac / armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac VSOP	164
Maxime Trijol VSOP	200
Martell XO	360
1991 Maxime Trijol Vintage	400
1993 Maxime Trijol Petit Champagne	440

whiskey

Glenkinchie 12 years	145
Talisker Port Ruighe	155
Lagavulin 16 years	172
Kavalan Podium	200

diverse

Calvados Pere Magloire VSOP	150
Poli Cleopatra Grappa	190
Zacapa Centario XO	300

akevitt

Røros Akevitt	150
Gammel Oppland	150
Barksten Botanical Aquavit	150

Fylte sjokoladebiter

Jentene på Tunet – Håndverkssjokolade fra Selbu.

Midt i vakre Selbu lager Jentene på Tunet prisvinnende sjokolade med kjærlighet, kvalitet og stolthet. Hver bit er et resultat av ekte håndverk, lidenskap for smak – og råvarer valgt med omhu. De har høstet internasjonal anerkjennelse og skapt sjokoladeglede i hele landet.

Spør din servitør om vårt utvalg av deres sjokolader – og finn din favoritt!

Jentene på Tunet – Artisan Chocolate from Selbu

In the heart of Selbu, surrounded by nature and tradition, Jentene på Tunet craft award-winning chocolate with love, quality, and pride. Every piece is a result of true craftsmanship, a passion for flavor, and carefully selected ingredients. Their creations have earned international recognition and brought chocolate joy across Norway.

Ask your server about our selection of their chocolates – and discover your favorite!

1 bit 35 / 3 biter 99
1 piece 35 / 3 pieces 99