FORRETTER
APPETIZERS

Ost og spekepølse tallerken / Cheese and cured sausage plate (E, M, H)
Chevre geitost, Kraftkar blåmuggost fra Eggen gårdsysteri, elg og reinsdyrs spekepølse fra Stensaas slakteri, kokkens valg av marmelade, ristede valnøtter og granateple serveres med lunt brød og smør / *Chevre goat cheese, localy made blue cheese, moose cured sausage and reindeer cured sausage, chefs choise of marmelade, fried walnuts and pomegranate and freshly made bread and butter on side.*

Liten (1-2 pers) **159,-**
Stor (2-4 pers) **259,-**

Hvitløksbrød / Garlicbread (H, M) **59,-**
Fransk baugette gratinert med hjemmelaget hvitøksmør /
French bauget au gratin with homemade garlic butter
Vil du ha Parmesan topping? / *Want parmesan topping?* **20,-**

PASTA/PASTA

Fersk hjemmelaget Tagliatelle serveres med brød og Rørossmør / *Freshly made Tagliatelle served with freshly made bread and Rørosbutter.* (H)

Tagliatelle Carbonara med ferske egg fra Gålåvolden gård / *Carbonara made with fresh eggs from lokal farm Gålåvolden.* (H, E, M) **179,-**
Ekstra bacon / *Extra bacon.* **20,-**

Tagliatelle med strimlet indrefilet og Kraftkarblå saus / *Tagliatelle served with beef tenderloin and sauce made out of local blue cheese.* (H, M) **199,-**
Ekstra biff / *Extra beef.* **40,-**

SALAT/SALAD

Vi serverer våre salater med Frisk salat, agurk, rødløk, cherrytomat, ferskt brød og smør / *Our salades are all served with fresh salad, cucumber, redonion and cherrrytomatoes sided with fresh bread and butter.*

Peder Hiort kylling og bacon salat med balsamico dressing / *Peder Hiorts chicken and bacon salad with balsamico dressing.* (SU, SO, H, M) **199,-**

Scampi salat med skagen dressing / *Scampi salad with skagen dressing.* (S M, E, H) **199,-**

Chevre salat med ristede valnøtter og honning dressing/ *Chevre cheese salad topped with roasted walnuts and honeydressing.* (N, M, Ho) **199,-**

Allergener / Allergens: H = Hvetemel/Wheat, **M**=Melk/Milk, **E**=Egg/Eggs, **S**=Skalldyr/Shellfish, **F**=Fisk/Fish, **PI**=Pinjekjerner/ Pine nuts, **SO**=Soya/Soy, **SN**=Sennep/Mustard, **SU**=Sulfitter/ sulfite, **LU**=Lupiner/ Lupine

FRA GRILLEN / FROM THE GRILL

Ishavs Røye / Arctic char (M, F) **279,-**
Pannestekt I rørossmør serveres den med ovnsbakte amandine poteter, stekte grønnsaker og rømme / *Panfried in rørosbutter served with amadine potatoes, sauted vegetables and sour cream.*

Reinsdyrsbiff / Reindeer steak (LU) **349,-**
160g flatbiff av Rørosrein, friske grønnsaker stekt i panne, saltbakte poteter og rødvinssjysaus / *Topside steak of reindeer 160g/5.6Oz served with sauted vegetables, ovenbaked potatoes and redwine sauce.*

Schnitzel (LU, S, H, E) **249,-**
Hjemmelaget panert svineschnitzel serveres med grønne erter, sitron, ansjos og kaperssmør / *Homemade schnitzel of pork served with green peas, lemon, anchovy and caperssauce.*

Saltimbocca (M, E) **279,-**
Kyllingbryst surret i bacon fyllt med Philadelphiaost og ananas, amadinepotet og choronsaus / *Chickenbreast with bacon, filled with philadelphia cheese and pineapple, amadinepotatoes and choronsauce.*

DESIGN DIN BIFF
Build your own combinations

Serveres fra kl. 15^{00} / *Served from 15^{00}*

180g ytrefilet / 180g sirloin **189,-**

180g indrefilet / 180g tenderloin **229,**

180g Entrecôte med persillesmør / *Entreqôte with parsleybutter* **199,-**

Potetvalg / Potatoes
Pommes frites / *Frites* **34,-**
Søtpotet fries / *Sweet potato fries* **44,-**
Saltbakt potet / *Salt baked potato* **34,-**
Bakt potet / *Baked potato* **44,-**
Kokt potet / *Boild potato* **34,-**

Tilbehør / Side dishes
Stekte grønnsaker / *Fried vegitables* (M) **44,-**
Salat / *Tossed salad* **34,-**
Kantarellstuing / *Chanterelle stew* (M, H) **44,-**
Gratinert brokkoli / *Broccoli gratin* (M) **44,-**
Smørdampet mais / *Corn nob with butter* (M) **44,-**

Sauser / Sauce
Béarnaise / *Béarnaise* (E) **20,-**
Peppersaus / *Creamy pepper sauce* (H, M) **22,-**
Rødvinssaus / *Red wine sauce* (LU) **22,-**
Choronsaus / *Choron sauce* (E) **22,-**

Lag din egen!

BURGERS

Våre to hjemmelagede burgere er av kvernet storfekjøtt, 180g og serveres med frisk salt, tomat, hjemmelaget dressing og pommes frites ved siden av / *Homemade grounded beefburgers 180g/6.3Oz served with fresh salad and tomatoes, home made dressing and french fries on side.*

Peder Hiort New Grand Classic (M, E, H) **249,-**
Brioche brød, kraftkar blå og bacon. Syltet rødløk og Colesaw / *Brioche bread, blue cheese, bacon, pickled red onion and coleslaw.*

Smokey bacon cheese (SU, M, E, H) **199,-**
Brioche brød, cheddar og bacon /
Brioche bread, cheddar cheese and bacon.

Reinsdyrsburger / Reindeerburger **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** **239,-**
(H, M, SN, E)
Denne lokal produserte burgeren serveres med vår egen sennepsdressing, syltet rødløk, sylteagurk og løkringer / *This localy made burger is served with our mustard dressing, pickled red onion, pickles and onion-rings on side.*

Pita på Peder Hiort vis (E, M, H)
Hjemmelaget pitabrød, frisk salat, agurk og tomat /
Home made pita, fresh salad, tomatoes, cucumber and garlicdressing.
Marinert biffkjøtt 150g **179,-**
Marinert kyllingfilet 150g **169,-**

Kyllingklubber / Chicken drumsticks **75,-**
Spicy kyllinglår serveres med rå gulrot, selleri og dip / *Spiced Chicken drumsticks served with carrot, celery and dip.*

Vil du ha noe ekstra til? / Want some extra dip or fries to your dish?

Pommes frites / *French fries*		39,-
Løkringer / *Onionrings*	6 stk/6 pcs	49,-
Chilli cheese poppers	6 stk/6 pcs	49,-
Sidesalat / *Side salad*		49,-
BBQ saus / *BBQ sauce*		20,-
Blådip / *Bluecheese dip*		20,-
Hvitløksdip / *Garlic dip*		20,-

BARNEMENY / KIDS MENU

Ytrefilet / Sirlion Steak (E) **129,-**
90g ytrefilet av storfe med pommes frites, stekte grønnsaker og béarnaiseseaus / *With French fries, fried vegetables and béarnaise sauce.*

Barnepizza, 17cm (H, M) **79,-**
Tomatsaus, ost og skinke / *Tomato sauce, cheese and ham.*

Nuggets and Pommes (H, E) **79,-**
Serveres med hvitløksdressing / *Served with garlic dressing.*

Hamburger (H) **79,-**
Med salat, tomat, agurk og pommes frites.
With lettuce, tomatoes, cucumber and French fries.

PIZZA

ALLE PIZZAER INNEHOLDER (H, M).
ALLE PIZZAER FINNES MED GLUTENFRI BUNN | 109,-

Alle pizzaer serveres med tomatsaus og mozarella ost.
All pizzas are served with tomato sauce and mozarella cheese.

	1 pers 30 cm	2-3 pers 42 cm
MARGARITA Tomatsaus og ost. *Tomato sauce and cheese.*	**120,-**	**220,-**
VESUVIO Tomatsaus, ost og skinke. *Tomato sauce, cheese and ham.*	**130,-**	**230,-**
CAPRICCOSA Tomatsaus, ost, skinke og sjampinjong. *Tomato sauce, cheese, ham and mushrooms.*	**140,-**	**240,-**
PEPPERONI LOVE Tomatsaus, ost og pepperoni. *Tomato sauce, cheese and pepperoni.*	**135,-**	**235,-**
CAJUN MARINERT KYLLING Tomatsaus og ost. Toppet med salat, løk, agurk, tomat, jalapenos og hvitløksdressing / *Cajun chicken topped with lettuce, onions, cucumbers, tomatoes, jalapenos and garlic dressing.*	**135,-**	**235,-**
HAWAII Tomatsaus, ost, skinke og ananas. *Tomato sauce, cheese, ham and pineapple.*	**135,-**	**235,-**
ITALIA (PI) Tomatsaus, ost, italiensk skinke, pesto, toppet med salat og parmesan. *Tomato sauce, cheese, Italian ham, pesto, salad and parmesan cheese.*	**145,-**	**245,-**
BERGSTADS PIZZA Tomatsaus, ost, skinke, marinert kylling og ananas. *Tomato sauce, cheese, ham, marinated chicken and pineapple.*	**145,-**	**245,-**
MATHUSETS SPECIAL Tomatsaus, ost, skinke, bacon, kjøttdeig og løk. *Tomato sauce, cheese, ham, bacon, minced meat and onion.*	**145,-**	**245,-**
LAS VEGAS Tomatsaus, ost, bacon, pepperoni, sjampinjong og løk. *Tomato sauce, cheese, bacon, pepperoni, mushrooms and onions.*	**145,-**	**245,-**
NEW ORLEANS (SO) Tomatsaus, ost, BBQ biff, mais, jalapeños og paprika. *Tomato sauce, cheese, BBQ beef, corn, jalapeños and pepper.*	**145,-**	**245,-**
BOSTON BEEF (SO, E) Tomatsaus, ost, biff, løk, sjampinjong og béarnaisesaus. *Tomato sauce, cheese, beef, onion, mushrooms and béarnaise sauce.*	**145,-**	**245,-**
FJELLPIZZA **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** (E) Tomatsaus, ost, reinsdyrsnadder fra Røros. Toppet med salat, løk, agurk, tomat og hvitløksdressing. *Tomato sauce, cheese, reindeer, salad, onion, cucumber, tomat and garlic dressing.*	**155,-**	**255,-**
VEGETAR **VEG** (PI) Tomatsaus, ost, grillede grønnsaker og pesto. *Tomato sauce, cheese, grilled vegetables and pesto.*	**135,-**	**235,-**
PIZZA BIANCA Creme fraishe hvitløksaus, marinert kylling, tomat og pesto. *Creme fraiche sause, marinated chicken, tomatoes and pesto*	**149,-**	**235,-**

GODT PÅ PIZZA!
LØKRINGER 6 stk, 49,-
HVITLØKSDRESSING, SALSA ELLER BÉARNAISE SAUS, 20,- / stk.

MINERALVANN

50 cl glass	52,-
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite, Farris 33 cl flaske	
Appelsinjuice, Eplemost	49,-
Munkholm	65,-
Erdinger Alkoholfri	85,-

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Mineralvann fra Røros 33 cl flaske Ingefær, tyttebær, blåbær	52,-

APPERTIFF

Gin Tonic 145,-

Hendricks eller Monkey 47, 4 cl

Velg mellom smakene:
- Einebær
- Rosepepper
- Agurk
- Anis

Serveres med 20 cl Schweppes Tonic.

AVEC

	VS	VSOP	XO
Braastad	99,	114,-	145,-
Hennessy Cognac	104,	129,-	290,-

Jameson Irish Whiskey	99,-
Cointreau	99,-
Drambuie	95,-
Baileys	95,-
Gammel Dansk	99,-
Jägermeister	99,-
Røros aquavit	112,-
Løitens ***	99,-
Gammel Opland	112,-
Irish Coffee	125,-
Baileys Coffee	120,-

ØL PÅ FAT

Dahls pils	0,4l.	79,-
	0,6l.	108,-

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Røros øl på fat	0,2l.	64,-
	0,4l.	114,-
Hovistuten golden ale	0,2l.	64,-
	0,4l.	114,-
Kølfogdens krekling porter	0,2l.	64,-
	0,4l.	114,-

Bergstadens Brown Ale er bryget av restaurantsjefen med bryggerimesteren på Røros Bryggeri.

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg	86,-
Corona	94,-
Guinnes (0,44cl på boks)	101,-

RUSBRUS

Smirnoff Ice	89,-
Sommersby Pærecider	89,-
Ginger Joe	89,-

RØROS ØL PÅ FLASKE

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Spell Ola Pils	94,-
An-Magritt Lys Ale	94,-
Bersens Bayer	94,-
Kaffe og Te	32,-

*All øl inneholder hvete eller spor av hvete og rug.

HVITVIN OG MUSSERENDE

MUSSERENDE

Bolla 1/1 455,- Glass 92,-
Italia/Prosecco

Mercier Brut 1/1 895,-
Fransk/Champagne

Möet Chandon 1/1 1095,-
Fransk/Champagne

HVIT VIN

Castillo Las Almenas 1/1 445,- Glass 92,-
Sauvignon Blanc
Fargen er lys gul med hint av grønnskjær. Duft av tropisk frukt. Frisk, elegant smak av tropisk frukt. God balanse.

Domaine Louis Moreau Chablis 1/1 570,- Glass 109,-
Chardonnay
Spenstig og fruktig vin med fin syre og mineralske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med flott druekarakter. En meget vellaget Chablis.

Sancerre Franck Millet 1/1 675,-
Sauvignon Blanc
Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

Calles Riesling 1/1 625,-
Riesling
Ung og frisk, eple og sitrus med ettersmak av mineraler

DESSERTVIN

Royal Tokaij Late Harvest, Ungarn 0,4 cl 89,-
Duft av honning, moden aprikos og nektarin, sødme og frisk syre.

Recioto della Valpolicell, Italia 0,4 cl 89,-
Duft av moreller og plommer, søt og rik mye frukt.

RØDVIN

Viña Temprana 1/1 445,- Glass 92,-
Garnacha
Rubinrød, ren og klar farge. Medium intensitet på duft, kompleks aroma med blanding av krydder og frukt. Myk smak med god struktur og lengde.

Borgogno Barbera d'Alba 1/1 625,- Glass 130,-
Barbera
Intens rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av blomster, mørke bær, kirsebær samt lær og krydder. Saftig og syrlig vin med god frukt, snille tanniner, flott balanse og lang ettersmak.

Borgogno NO NAME (Barolo) 1/1 950,-
Nebbiolo
Lys rubinrød, delikate florale aromaer med hint av tjære. Fyldig og lett syrlig vin med god frukt i munnen, pen lengde og en tørr og stram avslutning.

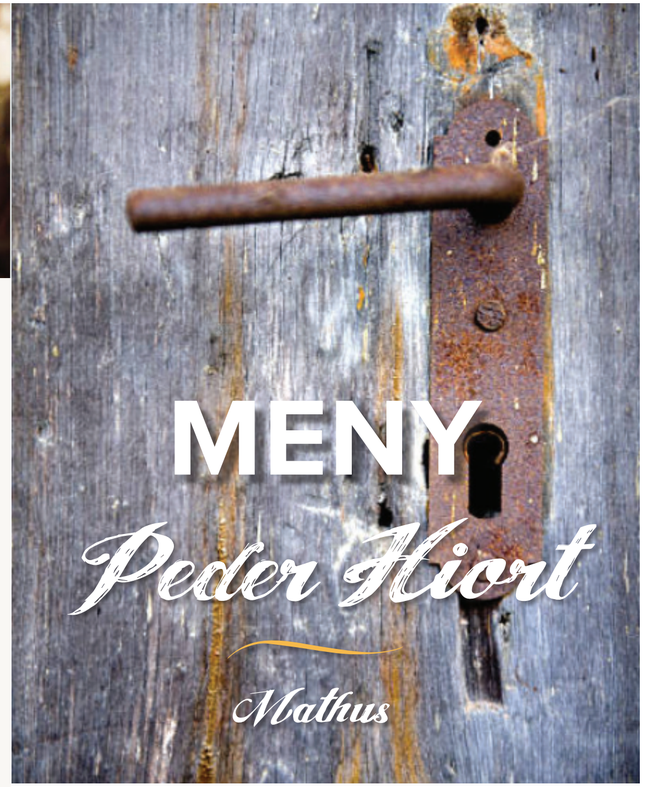
Francois Villard L'Appel des Sereines 1/1 570,-
Syrah
Dyp rød med lillaskjær. Røde og mørke bær mot bjørnebær med innslag av krydder og furunål. Tydelig med fine tanniner. Godt balansert.

Corte Giara Valpolicella Ripasso La Groletta 1/1 595,-
Corvina Veronese, Rondinella
Dyp rubinrød farge. Delikat aroma preget av kirsebær og krydder med innslag av moden frukt. En rik, harmonisk og velbalansert vin med flott struktur, frisk syre og god lengde.

ROSEVIN

En liter råsa 1/1 625,- Glass 99,-
Tyskland / Rheingau / Spätburgunder 76%, Dornfelder 24%
Frisk i anslag, god rundt frukt med balansert syrefriskhet. Frisk aroma med fruktig duft og toner av syrlige bær. Lys rød farge.

Take-away bestiller du på
tlf: 72 40 60 20
eller på justeat.no



SNACKS

Hvitløksbrød / Garlic bread (H, M) 59,-
Med ferskt hvitløkssmør. / *With fresh garlic butter.*

Sidesalat / Side salad 59,-

Løkringer 6 stk / Onion Rings 6 pcs (H) 49,-

Chili cheese poppers 6 stk / pcs (M, H) 69,-

Snacksplate (Pi, Sn, H) 299,-
Kyllingspidd løkringer, poppers, nuggets, hvitløksbrød, nachos, salsa, hvitløksdressing og rømme.
Chicken skewers, onion rings, poppers, nuggets, garlic bread, nachos, salsa, garlic dressing and sour cream.

Velg en valgfri saus til 20,- / stk. 20,-
Saus / *Sauces*
Béarnaise (E), Salsa,
Cheddar cheese (M),
Hvitløk / *Garlic* (E, M),
Rømme / *Sour Cream* (M),
BBQ / *Barbeque* (SO)