

FORRETTER

APPETIZERS

Hvitløksbrød / Garlic bread (H, M) 59,-
Vårt eget hvitløksmør / With our own garlic butter.

Carpaccio (M, E) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 130,-
Carpaccio av Røroskalv, serveres med kapers og urteparmesan
Carpaccio from Røros, served with capers and herb parmesan.

Røket laks (H, F, PL, SN, SO) 125,-
Sitronkrem, sennepsdressing og urtebrød / Smoked salmon
with lemon curd, mustard dressing and herb bread.

Gravet reinsdyr (M, PI) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 125,-
Ytrefilet av reinsdyr serveres med tyttebær og hasselnøtt Rørosrømme
Cured sirloin from reindeer, served with lingonberries and hazel cream.

Asparges med reker (S, E, M) 140,-
Smørstekte asparges, friske reker, urteolje og hjemmelaget
hollandaise / Butter fried asparagus, with fresh shrimps and
homemade hollandaise.



SMÅTT & GODT

PASTA/PASTA

Tagliatelle Carbonara (H, E, M) 179,-
Tagliatelle Carbonara med ferske egg fra Galåvolden gård
Tagliatelle Carbonara, served with eggs from a local farmer.

Tagliatelle indrefilet (H, E, M) 199,-
Strimlet indrefilet og Fjellblå ost fra Eggen Gård / Tagliatelle with fried
tenderloin and an award-winning blue cheese from a local farmer.

SALAT/SALAD

Cæsarsalat (H, SN, M) 199,-
Kylling, bacon, hjertesalat, vår Cæsar dressing, parmesan og brødkrutonger
Chicken, bacon and romano salad. Served with Caesar dressing, parmesan
and bread crumble.

Rekesalat (S, E, M) 199,-
Hjertesalat, reker, kokt egg fra Galåvolden gård og sitronmajones
Shrimps, salad and eggs from a local farmer. Served with lemon mayo.

Vegetarsalat (SN, PL) 180,-
Grønne og røde bønner, linser og sennep / Green and red beans and lentil
salad, served with mustard dressing.

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



GRILL

FRA GRILLEN / FROM THE GRILL

Grillet Ishavsroye (F, E) 280,-
Asparges, amadine potet og hjemmelaget hollandaise / Grilled char with
asparagus, amadine potatoes and homemade hollandaise.

Reinsdyrsbiff (LU, M) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 349,-
160 g flatbiff av rein fra Stensaasen servert med mandelpotet, spinat,
gulrotpure, stekt paprika og rødvinssaus / 160 g reindeer steak served with
potatoes, spinach/carrot puree, fried paprika and red wine gravy.

Spareribs (H, E, SO) 285,-
Coleslaw, pommes frites og BBQ-dressing / Spareribs, served with french
fries and American BBQ sauce.

Saltimbocca (M, E) 280,-
Fyllt kyllingbryst med kvitost fra Galåvolden Gård, gulrotpure, amadine
potet og sjampinjong / Stuffed chicken breast with cheese from a local
farmer. Served with carrot puree, champignon and amadine potatoes.

Lammekoteletter (SO, M, LU) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 280,-
Lammekoteletter fra Rørosmat serveres med grønne og røde bønner,
potetpure og demi glace / Lamb chops from a local farmer served with
green and red beans, potato puree and demi glace.

BYGG DIN BIFF Build your own combinations

Serveres fra kl. 15⁰⁰ / Served from 15⁰⁰

Ytrefilet 180 g / Sirloin 180 g 199,-

Indrefilet 180 g / Tenderloin 180 g 229,-

Entrecôte 180 g / Entrecote 180 g 209,-

Potetvalg 34,-
Pommes frites / French fries 44,-
Søtpotet fries / Sweet potato fries 44,-
Saltbakt amadine potet / Roasted potatoes with salt 34,-
Pommes Anna med smør og løk / Pommes Anna with butter and onion 44,-

Tilbehør 44,-
Grønnsaker / Vegetables (M) 44,-
Mais / Corn (M) 44,-
Salat / Salad 34,-

Sausvalg / Sauces 20,-
Bearnaise / Béarnaise (E) 22,-
Rødvinssaus / Red wine sauce (LU) 22,-
Demi-glace (LU) 22,-



BURGERS

HAMBURGER / BURGERS

Reinsdyrburger (H, M, E) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 239,-
Lokalt produsert burger fra Stensaasen, med vår egen pepperrottdressing,
syltet rødløk, agurk, tomat, crispy salat, friterte løkringer og pommes frites
Reindeer burger from a local producer, served with horseradish spread, pick-
led onions, pickles, crispy tomato, salad, deep fried onions rings and
french fries.

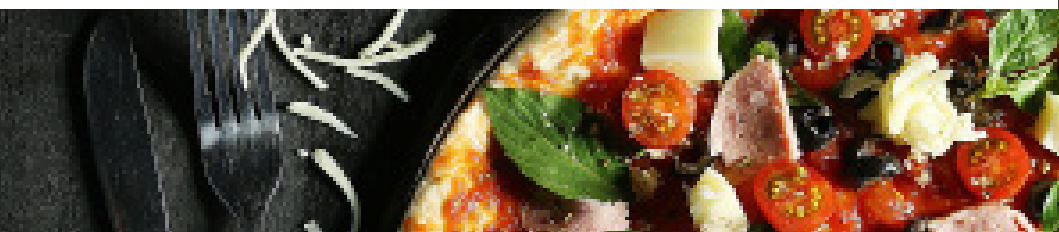
Peder Hiort Grand Classic (M, E, H) 249,-
Brioche brød, fjellblå ost fra Eggen Gård, bacon, syltet rødløk, agurk, tomat,
crispy salat, remulade, ketchup og coleslaw / Classic burger
with an award-winning blue cheese from a local farmer, pickled
onions, pickles, tomato ketchup, salad and spicy coleslaw.

Bacon cheese burger (M, E, H) 199,-
Brioche brød, cheddar, bacon, syltet agurk, tomat, remulade, ketchup og
crispy salat / Burger with cheddar cheese, bacon, pickles, tomato, kechup
and crispy salad.

PITA PÅ VÅR MÅTE

Marinert reinskav fra Stensaas (E, M, H) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 179,-
Hjemmelaget pitabrød, frisk salat, tomat, agurk, syltet rødløk med
hvitløksdressing / Home made pita, fresh salad, tomatoes, cucumber and
garlic dressing.

Marinert skav av Røroslam (E, M, H) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 179,-
Hjemmelaget pitabrød, frisk salat, tomat, agurk, syltet rødløk og
yoghurt dressing / Home made pita, fresh salad, tomatoes, cucumber and
yogurt.



BARNEMENY / KIDS MENU

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

Hamburger (H) 79,-
Salat, tomat, agurk og pommes frites.
With lettuce, tomatoes, cucumber and french fries.

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

Bolognese (E, H) 89,-
Pasta tagliatelle, vår bolognese kjøttsaus og mozzarella
Pasta tagliatelle, our tomato sauce and mozeralla

ALLE PIZZAER INNEHOLDER (H, M), 1 pers 2-3 pers

ALLE PIZZAER FINNES MED GLUTENFRI BUNN | 109,-

Alle pizzaer serveres med tomatsaus og mozzarella ost. 30 cm 42 cm
All pizzas are served with tomato sauce and mozzarella cheese.

MARGARITA 120,- 220,-
Tomatsaus og ost.
Tomato sauce and cheese.

VESUVIO 130,- 230,-
Tomatsaus, ost og skinke.
Tomato sauce, cheese and ham.

CAPRICCOSA 140,- 240,-
Tomatsaus, ost, skinke og sjampinjong.
Tomato sauce, cheese, ham and champignon.

PEPPERONI LOVE 135,- 235,-
Tomatsaus, ost og pepperoni.
Tomato sauce, cheese and pepperoni.

MAMMA MIA (S) 135,- 236,-
Skinke, reker og ananas
Tomato sauce, cheese, ham, shrimps and pineapple

ÆRA ITALIA (PL) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 150,- 250,-
Med Æra skinke som er modnet 14 måneder i fjellbygda Tynset,
pesto, salat og parmesan / Tomato sauce, cheese, locally produced
aged ham, pesto and parmesan

BERGSTADEN SPECIAL 145,- 245,-
Tomatsaus, ost, skinke, marinert kylling og ananas.
Tomato sauce, cheese, ham, marinated chicken and pineapple.

MATHUSET SPECIAL 145,- 245,-
Tomatsaus, ost, skinke, bacon, kjøttdeig og løk.
Tomato sauce, cheese, ham, bacon, minced meat and onion.

LAS VEGAS 145,- 245,-
Tomatsaus, ost, bacon, pepperoni, sjampinjong og løk.
Tomato sauce, cheese, bacon, pepperoni, champignon and onion.

NEW ORLEANS (SO) 145,- 245,-
Tomatsaus, ost, BBQ biff, mais, jalapeños og paprika.
Tomato sauce, cheese, BBQ beef, corn, jalapeños and pepper.

BOSTON BEEF (SO, E) 145,- 245,-
Tomatsaus, ost, biff, løk, sjampinjong og béarnaisesaus.
Tomato sauce, cheese, beef, onion, champignon and béarnaise sauce

FJELLPIZZA **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** (E) 155,- 255,-
Tomatsaus, ost, reinsdyrsnadder fra Røros. Toppet med salat,
løk, agurk, tomat og hvitløksdressing.
Tomato sauce, cheese, reindeer, salad, onion, cucumber, tomato
and garlic dressing.

4 LOKALE OSTER (M) **LOKAL MAT / LOCAL FOOD** 145,- 245,-
Fjellost, fjellblå, Røros med krydder og Rørosost med reinsdyr.
Tomato sauce, four different cheeses from local farmers.

VEGETAR (PI) 135,- 235,-
Ost, løk, sjampinjong, spinat, asparges og pesto.
Tomato sauce, cheese, onion, champignon, asparagus and pesto.

ØL

VIN

MINERALVANN

50 cl glass	52,-
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite, Farris	
33 cl flaske	
Appelsinjuice, Eplemost	49,-
Munkholm	81,-
Erdinger Alkoholfri	87,-

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Mineralvann fra Røros, 33 cl flaske.	
Ingefær, tyttebær, blåbær, rabarbra	75,-

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,-

Bushmills	100,-
Cointreau	98,-
Drambuie	100,-
Baileys	95,-

Gammel Dansk	99,-
Jägermeister	104,-

Røros aquavit	112,-
Løitens ***	99,-
Gammel Opland	112,-

Irish Coffee	139,-
Baileys Coffee	139,-

ØL PÅ FAT

Dahls pils	0,4l.	81,-
	0,6l.	109,-

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Rørospils på fat	0,2l.	64,-
	0,4l.	119,-

Kølfogdens krekling porter	0,2l.	64,-
	0,4l.	119,-



ØL PÅ FLASKE

Carlsberg	98,-
Corona	109,-
Guinness (0,44cl på boks)	115,-

RUSBRUS

Smirnoff Ice	115,-
Sommersby Pærecider	105,-
Ginger Joe	89,-

RØROS-ØL PÅ BOKS

LOKAL DRIKKE / LOCAL DRINKS

Pils out - klassisk pilsner	89,-
Isle of IPA - India pale ale	99,-
Warm Heart - pale ale	99,-

Kaffe og Te	32,-
-------------	------

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

HVITVIN OG MUSSERENDE

MUSSERENDE

Jeio	1/1	455,-
Italia/Prosecco	Glass	95,-

Mercier Brut	1/1	895,-
Fransk/Champagne		

Möet Chandon	1/1	1095,-
Fransk/Champagne		

HVIT VIN

Castillo Las Almenas	1/1	445,-
Sauvignon Blanc	Glass	95,-
Fargen er lys gul med hint av grønnkjær. Duft av tropisk frukt. Frisk, elegant smak av tropisk frukt. God balanse.		

Domaine Louis Moreau Chablis	1/1	625,-
Chardonnay	Glass	130,-
Spenstig og fruktig vin med fin syre og mineraliske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med flott druekarakter. En meget vellaget Chablis.		

Sancerre Franck Millet	1/1	695,-
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 Tokaj Late Harvest, Ungarn	0,4 cl	99,-
Duft av honning, moden aprikos og nektarin, sødme og frisk syre.		

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

Egge Gård Iseple	0,4 cl	136,-
Fint konsentrert, eplepreget og frisk stil. God fylde. Søt.		

RØDVIN

Viña Temprana	1/1	445,-
Garnacha	Glass	95,-
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,-
Barbera	Glass	130,-
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.		

Take-away bestiller du på
tlf: 72 40 60 20

MENY

Peder Hiort

Mathus

SMØRBRØD

Serveres frem til kl. 15⁰⁰

Roastbiff (H, E, I) 159,-
Roastbiff med hjemmelaget remulade, sylteagurk, stekt løk og revet pepperrot. Serveres på rugbrød fra Trygstad Bakeri / Roast beef with homemade remoulade, pickels, fried onion and grated horseradish. Served on bread from Trygstad Bakeri.

Røkelaks (H, E, F, I) 149,-
Røkelaks med sitron og eggerøre laget på egg fra Galåvolden Gård. Serveres på rugbrød fra Trygstad Bakeri / Smoked salmon with lemon and scrambled eggs. Served on bread from Trygstad Bakeri.

Reker (H, E, S, I) 149,-
Reker med dillmajones, egg og sitron. Serveres på rugbrød fra Trygstad Bakeri / Shrimps served with dill mayonnaise and lemon. Served on bread from Trygstad Bakeri.