



Appetizers

Brød, Oliven & Aioli 79,-

Ferskt surdeigsbrød servert med våre marinerte oliven og hjemmelaget aioli.

Fresh sourdough bread served with our marinated olives and our homemade aioli.

Allergener: H, Su, E, Sn

Gatesnacks 99,-

Løkringer (6) og chili cheese poppers (6) med vår hjemmelaget chili-mango majones.

Onion rings (6) and chili cheese poppers (6) served with our homemade chili mango mayo.

Allergener: H, M, Su, Si, So, Sn

Escabeche (eesh-kah-besh) 149,-

Revet kylling blandet med sautert løk, paprika og gulrot. Godt kryddret med et hint av rødvinseddik. Servert kald på ristet surdeigsbrød med salat. Oppskrift fra Kjøkkensjefens bestemor. Friskt, sunt og godt!

Chef Ana's grandmother's secret recipe! Shredded chicken made with mixed onion, paprika, carrots, and with a hint of red wine vinegar. This dish is well spiced and served chilled over salad on our toasted sourdough bread. A new fresh dish for summer.

Allergener: H, Su, So, Si

Sta'a Brønsj (til kl. 15:00)

Sta'a Pastrami Brunsj 179,-

Eggerøre laget med lokale gårdsegg fra Galåvolden Gård, pastrami fra Røroskjøtt, salat, surdeigsbrød og Rørossmør.

Scrambled eggs made with local eggs from Galåvolden Gård, pastrami from Røroskjøtt, salad, fresh sourdough bread and Røros butter.

Allergener: E, Su, Si, So, M, H

Sta'a Røkelaks Brunsj 169,-

Eggerøre laget med lokale gårdsegg fra Galåvolden Gård, norsk røkelaks, salat, surdeigsbrød og Rørossmør.

Scrambled eggs made with local eggs from Galåvolden Gård, Norwegian smoked salmon, salad, fresh sourdough bread and Røros butter.

Allergener: E, F, Su, M, H

Sta'a Vegetar Brunsj 169,-

Eggerøre laget med lokale gårdsegg fra Galåvolden Gård, salat, surdeigsbrød og Rørossmør.

Scrambled eggs, salad, fresh sourdough bread and Røros butter.

Allergener: E, M, H

Pannekaker med Bacon 99,-

Pannekaker servert med hjemmelaget blåbærsyltetøy, stekt bacon og sukker.

*VEGETAR? Vi kan lage uten bacon. 79,-

Pancakes served with a side of homemade blueberry jam, bacon and sugar.

Allergener: E, M, H, Su

Pubfavoritter

Hot Dawg Middawg 199,-

Kalvepølse fra Røroskjøtt, surdeigsbaguette, søt chipotlesaus lagd med crème fraîche, syltet agurk og marinerte cherrytomater serveres med pommes frites.

Veal sausage from Røroskjøtt served on a sourdough baguette topped with sweet chipotle sauce made with crème fraîche, pickled cucumber and Ana's homemade marinated cherry tomatoes.

Served with a side of french fries.

Allergener: H, M, Su, Si, So, Sn

Fish & Chips 179,-

En klassisk pub rett. Lettpanert torsk serveres med pommes frites, hjemmelaget remulade og en liten salat.

*Veldig sulten? Ekstra fisk 59,-.

A classic pub dish. Lightly breaded cod served with french fries, homemade remoulade and a small salad.

Allergener: F, H, Su, Si, E

Skankes Salat 199,-

Pastrami fra Røroskjøtt, lokal blåmuggost og salatmiks. Toppet med søt chipotle saus laget med crème fraîche. Serveres med Røros flatbrød.

*VEGETAR? Vi kan lage uten pastrami. 179,-

A fresh summer salad of mixed greens, topped with pastrami from Røroskjøtt, local blue cheese and dressed with a sweet chipotle sauce made with crème fraîche. Served with Røros flatbread.

Allergener: H, M, Su, Si, So

Buenos Nachos 199,-

En klassisk Bua favoritt. Ostegratinerte nacho chips med vår hjemmelaget kjøttsaus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, mye ost, og toppet med Chef Anas marinerte cherrytomater og vårløk.

Serveres med Røros rømme, salsa og guacamole

*VEGETAR? Vi kan lage uten kjøtt. 199,-

A classic Bua favourite. Lots of cheese and meat sauce layered on top of nacho chips, topped with cheese, Chef Ana's marinated tomatoes and spring onion. Served with a side of Røros sour cream, salsa and guacamole.

Allergener: M, F, So, Si, H, Su

Litjgatas Burger 199,-

Grillet burger fra Røroskjøtt med cheddarost, bacon, løk, syltet agurk, salat & vår hjemmelaget burger dressing. Serveres med pommes frites.

Grilled burger from Røroskjøtt, topped with cheddar cheese, bacon, onions, pickled cucumber, salad & our homemade burger dressing. Served with french fries.

Allergener: H, M, Su, Si, Sn, F

Fort Hiort Burger 199,-

Grillet hjorteburger fra Stensaas Reinsdyrslakteri med lokal blåmuggost, salat, majones, og hjemmelaget tytebærchutney. Serveres med pommes frites.

Grilled venison burger from Stensaas Reinsdyrslakteri topped with local blue cheese, salad, mayonnaise, homemade lingonberry chutney. Served with french fries.

Allergener: H, M, Su, Si, Sn, F

Røros Vegetare Burger 199,-

Grillet skjørost fra Røros Meieriet med salat, Chef Anas marinerte cherrytomater og hjemmelaget burger dressing. Serveres med pommes frites.

Grilled soft cheese from Rørosmeieriet served on a bun and topped with salad, Chef Ana's marinated cherry tomatoes and homemade burger dressing. Served with french fries.

Allergener: H, M, Su, Si, Sn, E

Rekefest

250g Norske Reker 149,-

Serveres med surdeigsbrød, majones og sitron.

Norwegian shrimp served with fresh sourdough bread, mayonnaise and lemon.

500g Norske Reker 279,-

Serveres med surdeigsbrød, majones og sitron.

Norwegian shrimp served with fresh sourdough bread, mayonnaise and lemon.

Allergener: H, M, S, E

Hovedretter (fra kl. 16:00)

Bovtsen ruaksjan-åedtjie (Reinsdyr

Rib-Eye Steak) 325,-

Reinsdyr Rib-Eye fra Stensaas Reinsdyrslakteri med salatmik, skogsbær-vinaigrette, pekannøtter og perlebygg. Serveres med surdeigsbrød og Rørossmør.

Reindeer Rib-Eye from Stensaas Reinsdyrslakteri served with a salad made of mixed greens, pecans, pearl barley and a homemade forest berries vinaigrette. Served with fresh sourdough bread and Røros butter.

Allergener: H, N, M, Su

“Fin på Vin” Lammeskank 299,-

Lammeskank fra Røroskjøtt langtids-braisert i rødvin og urter serveres med selleripuré, pannestekte grønnsaker og rødvinssaus.

Lamb shank from Røroskjøtt slow-braised in red wine and herbs. Served with celery puree, pan-fried seasonal vegetables & red wine sauce.

Allergener: M, H, Su, Si, So

Bacalhau com Natas 289,-

Ovnsgratinert hvit Bacalao med purreløk, gulrot, poteter og fløtesaus. Tilberedt på portugisisk måte.

Oven-gratinated white Bacalao made with clipp-fish and cooked with leeks, carrots, potatoes and our cream sauce. Prepared the Portuguese way.

Allergener: M, H, Si, Su, So, F

Barn Meny

Mesteparten av våre retter er også tilgjengelig i barneporsjon. Spor din servitor.

Pannekaker med Bacon 99,-

Pannekaker serveres med hjemmelaget blåbærsyltetøy, stekt bacon og sukker.

Allergener: E, M, H, Su

Barn Hot Dawg Middawg 119,-

En barneporsjon av kalvepølse fra Røroskjøtt, surdeigsbaguette, søt chipotlesaus lagd med crème fraîche, syltet agurk & marinerte cherrytomater. Serveres med pommes frites.

Allergener: H, M, Su, Si, So, Sn

Barn Fish & Chips 109,-

En barneporsjon av lettpanert torsk som serveres med pommes frites, hjemmelaget remulade og en liten salat.

Allergener: F, H, Su, Si, E

Barn Vanlig Burger 109,-

En barneporsjon av grillet burger fra Røroskjøtt bare med ost og bacon. Serveres med pommes frites.

Allergener: M, H, E

Barn Buenos Nachos 149,-

En barneporsjon av ostegratinerte nacho chips med vår hjemmelaget kjøttsaus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, mye ost, og toppet med Chef Anas marinerte cherrytomater og vårløk.

Serveres med Røros rømme, salsa og guacamole

Allergener: M, So, Si, H, Su

Dessert

‘Cheeky Cherry’ Panna Cotta 99,-

Hjemmelaget panna cotta med søt lokal honning og litt chili toppet med Chef Anas hjemmelaget kirsebærsyltetøy.

Homemade panna cotta with sweet local honey and a hint of chili, topped with Chef Anas cherry jam.

Allergener: M, N

Dagens Is / Sorbet 69,-

Spør din servitor om dagens is eller sorbet.

Ask your server for today's selection of ice cream and sorbet.

Allergener: M, N, E

Allergener:

H=Hvetemel, **M**=Melk, **E**=Egg, **S**=Skalldyr,

F=Fisk, **P**=Peanøtter, **N**=Nøtter, **So**=Soya,

Si=Selleri, **Sn**=Sennep, **Se**=Sesamfrø,

Su=Sulfitter, **Lu**=Lupiner, **B**=Bløtdyr



KONTANTFRI SONE - BARE KORT BETALING