

FORRETTER	PRIS
<b>Kamskjell fra Frøya</b> Limeperler, Agurk, eple og musling saus med hint av gin <small>Allergener: Bløtdyr, melk, sulfitt</small>	195
<b>Fetaost fra Eggen Gårdsysteri</b> Kremet fetaost med fersk Selleri, eple og dill <small>Allergener: Laktose, selleri, sulfitt</small>	175
<b>Glaseret Rypebryst fra Stensaasen</b> Glaseret med en glace av rypekraft og lokale bær, Smørstekt kål med sitron, Espuma potet <small>Allergener: Selleri, melk, sulfitt</small>	220

HOVEDRETTER	PRIS
<b>Hjort fra Stensaasen Slakteri</b> Grillet Mørbrad med Rødbeter, kirsebær, potetfondant, kirsebærglace <small>Allergener: Melk, sulfitt</small>	445
<b>Lam Ytrefilet fra Røroskjøtt</b> Grillet ytrefilet med Selleripurè, fritert bygg, cidersaus <small>Allergener: Selleri, melk, hvete sulfitt</small>	465
<b>Rødspette fra Frøya</b> Pannestekt med byggmel fra Dyrk Mølle, erter, småpotet, smørsaus med kapers <small>Allergener: Bygg, laktose, melk sulfitt</small>	385

### Kjøkkensjefens anbefalte 3 retters

#### Kamskjell fra Frøya

Limeperler, Agurk, eple og musling saus med hint av gin

#### Hjort fra Stensaasen Slakteri

Grillet Mørbrad med Rødbeter, kirsebær, potetfondant, kirsebærglace

#### Plommesorbet

Sylta plommer, hasselnøtt, tuille, hvit sjokolade

795

### Hjertelig velkommen til Restaurant 1897.

Hos oss er det utrolig viktig å servere en så god matopplevelse som mulig, gjerne med høyt innslag av lokalprodusert mat.

Vi har god kontakt med lokale matprodusenter som er opptatt av å ta vare på naturen og dyrene rundt seg. Økt bevissthet om lokale matvarer mener vi sikrer en kvalitetsrik matopplevelse for deg som gjest. Her får du oppleve smaken av fjell, vidde, skog og sjø. Lokalmat som er tilberedt på en moderne måte.

Velbekomme!

DESSERT	PRIS
<b>Gresskar og sjokolade</b> Gresskarkake, sjokoladekrem, gresskargel, hvit sjokolade <small>Allergener: Melk</small>	165
<b>Multekrem</b> Multegel, Vaniljekrem, multer, marengs <small>Allergener: Melk, egg, sulfitt</small>	195
<b>Plommesorbet</b> Sylta plommer, hasselnøtt, tuille, hvit sjokolade <small>Allergener: hvete, nøtter, sulfitt</small>	175

### Tasting menu

En 5 retters matopplevelse med oppgradert vinpakke.

Ønsker du en unik mat- og drikkeopplevelse med dine kollegaer, vennegjeng eller familie? Her får du oppleve førsteklases kortreist mat og en nydelig vinpakke tilpasset av våre sommelierer. Maten tilberedes i vårt åpne kjøkken og du får muligheten til å stille spørsmål om råvarer og tilberedning.

For mer informasjon ta kontakt med din servitør eller send oss en henvendelse på [post@bergstaden.no](mailto:post@bergstaden.no)