

APPETIZERS & SNACKS

✓ BRØDKURV | 99,-

(H, M, Su, Si, E, Sn)

Ferskt brød servert med hvitløk og sitron dipp-saus.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Pinot Grigio/Røros Pils/Rørosvatn med kullsyre og sitron

✓ BLOMKÅLVINGER | 110,- Sterk!

(Su, Si, So, Sn, H)

Sprøstekte blomkålvinger, serveres med lime og chili dressing.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Riesling Trocken/Amber Ale Lofotpils/Sitronbrus

✓ “PUMPKIN AND SPICE” SUPPE | 129,-

(H, Su, Si, So, Sn, M)

En kremet suppe med bakt gresskar, masala-kryddermiks, løk, hvitløk, kikerter og ingefær, toppet med krutonger og friske urter.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Aveleda Alvarinho/Crowmoor Cider/Ingefærøl

ANA`S HAVABBOR ”CRUDO” | 239,-

(F, H, Su, N, M)

Lettgravet havabbor med smak av sitrus, bourbon og karamell.

Serveres i tynne skiver med mykt flatbrød, toppet med ekstra-virgin olivenolje av høy kvalitet, friske urter, sprø kapers og ristede mandler.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Aveleda Alvarinho/1664 Blanc/Rørosvatn med kullsyre og sitron

BUA`S SCAMPI MASALA | 249,- Sterk!

(H, Su, S, F, Si, So, Sn)

Saftige scampi sautert med sopp, hvitløk, løk og varmende masala-chili-paste. Toppet med friske urter og limejuice.

Serveres med ferskt brød.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Hesketh Pinot Noir / Cobra / Mango Lassi

PUBFAVORITTER

KYLLING SANDWICH | 199,-

(H, M, So, Si, Su, Sn)

Ny favoritt her på Bua! Sandwich med sprø kylling drysset med masala-kryddermiks, hjemmelaget skogssopp ketchup, majones, salat og grillet paprika.

**Pommes ved siden av +59,- / Majo til pommes +29,-
Salat ved siden av +49,-**

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Georg Breuer Rosé/Amber Ale Lofotpils/Rørosvatn med kullsyre og lime

GLUTENFRITT

Mange av rettene våre kan lages glutenfrie, spør din servitør!

LAMMEKNOKE | 299,-

(M, Su, So, Si, H)

En klassiker er tilbake! Lammeknoke fra Røroskjøtt, langtids-braiseret med hvitvin, Tamari Soyasaus, hvitløk, ingefær og sitron.

Vi serverer den med ovnsbakt brokkoli og en hjemmelaget potetmos med et “hint” av sitron.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Trapiche Malbec/Cobra/Sitronbrus

FISH & CHIPS | 259,-

(F, H, Su, Si, E, M, Sn, E)

En klassisk pub-rett. Sitron-pepper panert torsk som serveres med pommes frites, sitron, liten salat, og dippsaus med hvitløk og sitron.

Veldig sulten? Ekstra fisk +79,-

Majo til pommes +29,-

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Sauvignon Blanc/Røros Pils/Ingefærøl

FORT HJORT - HØSTENS VRI | 289,-

(H, M, Su, Si, So, E)

Grillet hjorteburger fra Stensaas Reinsdyrslakteri, Rausjødalsost fra Galåvolden Gård, hjemmelaget skogssopp ketchup, salat og majones. Serveres med pommes frites.

Ekstra ost eller legg til bacon +29,-

Ekstra burger-patty +99,- / Majo til pommes +29,-

✓ Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Hesketh Pinot Noir/Amber Ale Lofotpils/Røros Rabarbrabus

LITJGATAS BURGER | 259,-

(H, M, Su, Si, Sn, E)

Grillet burger fra Røroskjøtt, goudaost, bacon, rødløk, syltet agurk, salat og hjemmelaget burger dressing.

Serveres med pommes frites.

Ekstra ost eller bacon +29,- / Ekstra burger-patty +89,-

Majo til pommes +29,-

✓ Gjør det vegetar med Beyond Meat burger patty og uten bacon.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Fram Shiraz/IPA/Sitronbrus

BUENOS NACHOS | 249,- stor porsjon +49,-

(M, So, Si, Su, Sn, F, H)

En favoritt her på Bua! Ostegratinerte nacho chips med hjemmelaget kjøttsaus, toppet med urtemarinerte tomater. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

Legg til ekstra salsa, rømme, eller guacamole +29,-

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Trapiche Malbec/Røros Pils/Sitronbrus

✓ VEGGIE NACHOS | 219,- stor porsjon +39,-

(M, So, Si, Su, Sn, H)

Ostegratinerte nacho chips, med svarte bønner og mais blandet med tomat saus, toppet med urtemarinerte tomater. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

Legg til ekstra salsa, rømme, eller guacamole +29,-

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Riesling Trocken/Røros Pils/Sitronbrus
Rørosvatn med kullsyre

HOVEDRETTER FRA KL. 15.00

ELG BIFF | 489,-

(Su, Si, So, H, Se, M)

Elg filet fra Stensaas Reinsdyrslakteri, grillet til medium stekt.

Serveres med en dyprød portvin og skogssoppsaus, krydret auberginepuré og sprø ovnsbakte poteter.

Toppet med friske urter.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Barbera d'Alba/Organic Samuel Smith Chocolate Stout/Røros Blåbærbrus

ANDELÅR CONFIT | 419,-

(Su, Si, So, M, H, N)

Mør og saftig konfiteret andelår med et preg av varmende krydder.

Serveres med hjemmelaget gresskarpuré, sprø ovnsbakte poteter og en safran-appelsin-sjysaus. Toppet med friske urter og ristede mandler.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Crémant de Loire Rosé/Amber Ale Lofotpils/Eplemost

GOAN KVEITECURRY – Sterk! | 429,-

(F, Su, Si, So, M, H)

En av Anas favoritter! Sør-Indisk rett laget med fersk kveite fra Trondheimsfjorden. Krydret og medium sterk, med tomat, løk, hvitløk, tamarind og ingefær. Serveres med mykt flatbrød og toppet med fersk koriander.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Pinot Grigio Chardonnay/Cobra/Mango Lassi

BARNEMENY

PANNEKAKER | 139,-

(E, M, H, Su)

3 stk Pannekaker serveres med hjemmelaget blåbærsyltetøy,

BARNE FISH & CHIPS | 139,-

(F, H, Su, Si, E, Sn, M, E)

Sitron-pepper panert torsk, serveres med pommes frites, majones og sitron ved siden av.

BARNE BURGER | 139,-

(M, H, E, Su)

Grillet burger fra Røroskjøtt med salat, goudaost og majones.

Serveres med pommes frites.

BARNE NACHOS | 159,-

(M, So, Si, Su, Sn, F, H)

Ostegratinerte nacho chips servert med hjemmelaget kjøttsaus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, toppet med frisk tomat salat.

Røros Rømme, salsa og guacamole serveres ved siden av.

DESSERT

BUAS “BAKED HOT CHOCOLATE” | 139,-

(H, M, E, N, Su)

En varm og fyldig mørk sjokoladecake, som er noe imellom fondant og brownie. Serveres med chai “crème anglaise” og ristede mandler.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Sandeman Portvin Reserve Tawny/Organic Samuel Smith Chocolate Stout/Kaffe

EPLER & KAMILLE BLOMST | 139,-

(M, Su, H, N)

Lun hjemmelaget kompott av sure grønne epler og kamille blomst.

Serveres med små og søte kardemommekuler.

Toppet med sprøtt eple.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Crémant de Loire Rosé/Crowmoor Cider/Eplemost

BUAS IS & SORBET | 119,-

(M, N, E, H, P, Se)

Spør din servitør om ukens smaker.

Anbefalt vin/øl/alkohol-fri: Jeio Prosecco/IPA/Kaffe



Vi samarbeider med Rørosmat for å kunne tilby et godt utvalg av lokalmat. Alle lokale retter er merket med Rørosmat logo.

KJØKKENSJEF ANA`S ANBEFALTE 3 RETTERS

ANA`S HAVABBOR ”CRUDO”

Lettgravet havabbor med smak av sitrus, bourbon og karamell.

ELG BIFF

Elg filet fra Stensaas Reinsdyrslakteri, grillet til medium stekt.

EPLER & KAMILLE BLOMST

Lun hjemmelaget kompott av sure grønne epler og kamille blomst.

769,-

KONTANTFRI SONE - KUN KORTBETALING!

ALLERGIER

H=Hvetemel, M=Melk, E=Egg, S=Skalldyr, F=Fisk, P=Peanoetter, N=Nøtter, Si=Selleri, Sn=Sennep, So= Soya, Su=Sulfitter, Se=Sesamfrø, Lu=Lupiner, B=Bløtdyr