

APPETIZERS & SNACKS

✓ BRØDKURV | 99,-

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

Ferskt brød servert med hvitløk og sitron dipp-saus.

Anbefalt drikke: Messmer Riesling Trocken | No Buzz No Fuzz

CALAMARI | 125,-

(B, S, H, M, Su, Si, So, E, F, Sn)

Sprø akkar servert med vår hvitløks-sitron-dipp og fersk sitron.

Anbefalt drikke: San Michele Soave Classico | Sprite med sitron

✓ BAKT KREMET SPINAT & RAUSJØDALSOST | 249,-

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

En varmende “cheesy” dip, med spinat, artisjokk og kjøkkenets nye favorittost fra Galåvolden Gård. Bakt i ovn og servert med nystekt brød.

Anbefalt drikke: Messmer Riesling Trocken | No Buzz No Fuzz

BESTEMORS SUPPE | 159,-

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

Til ære for alle bestemødre som lagde den beste suppa fra barndommens minner. Vår vri på en suppe med vintergrønnsaker og saltkjøtt, servert med Røros Flatbrød.

Anbefalt drikke: Giovanni Rosso Barbera D' Alba White | Eplemost

VONGOLESKJELL & SITRON | 249,-

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

Dampede vongole med sitron, ferske urter, smør og sprudlende. Serveres med brød.

Anbefalt drikke: San Michele Soave Classico | No Buzz No Fuzz

“Collecting the dots. Then connecting them. And then sharing the connections with those around you. This is how a creative human works. Collecting, connecting, sharing.”

Amanda Palmer, “The Art of Asking.”

TIL DE KVINNER SOM INSPIRERER OSS...

ALLERGIER

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

GLUTENFRITT

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

PUBFAVORITTER

“POPPY” - POTET & AND | 299,-

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

Ana, Heidi og Poppy er veldig glad i å bruke potet på kreative måter. Potet og revet konfiteret andelår terrine, servert med en IPA-sjy og bakt brokkoli.

Anbefalt drikke: Giovanni Rosso Barbera D' Alba White | Fanta

FISH & CHIPS | 269,-

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

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

Majo til pommes +29,-

Anbefalt drikke: Messmer Riesling Trocken | Sprite med sitron

FJELL BURGER | 259,-

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

Grillet burger fra Røroskjøtt, røkt ost, Coppa skinke fra Tind, salat og hjemmelaget burgerdressing. Serveres med pommes ved siden av.

Majo til pommes +29,-

Ekstra ost eller coppa skinke +39,-

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

Anbefalt drikke: Nittardi Belcanto Chianti Classico | Røros Rabarbrabus

FORT HJORT BURGER | 289,-

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

Grillet hjortburger fra Stensaas Reinsdyrslakteri, Fjellblå ost fra Eggen, hjemmelaget tyttebær chutney, majones og salat. Serveres med pommes ved siden av.

Ekstra ost eller legg til coppa skinke +39,-

Majo til pommes +29,-

✓ Gjør det vegetar, med Beyond Meat burger patty.

Anbefalt drikke: Bosio Leda Truffle Hunter Nebbiolo d'Alba |

Røros Tyttebærbrus

BUENOS NACHOS | 249,-

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

En favoritt her på Bua! Ostegratinerte nacho chips, en fyldig og krydret saus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, toppet med urtemarinerte tomater. Serveres med salsa, Røros Rømme og guacamole ved siden av.

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

Anbefalt drikke: Giovanni Rosso Barbera D' Alba White | Coca-Cola

✓ VEGGIE NACHOS | 219,-

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

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

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

Anbefalt drikke: Nittardi Belcanto Chianti Classico | Coca-Cola

“The colourful designs and flavours we can create are incomparables, beautiful, deep.”

Chef Martha Ortiz, “Dulce Patria” - Mexico

HOVEDRETTER FRA KL. 15.00

BACALHAU À TIA ROSA | 439,-

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

Rosa, Anas mor, var en “tante” til alle rundt henne.

Da serverer vi en ovnsbakt “rosa” bacalao: klippfisk, potet, tomatisert bechamel, spinat, godt krydret!

En favorittrett i minne av henne.

Anbefalt drikke: Giovanni Rosso Barbera D' Alba White |

No Buzz No Fuzz

KYLLING FRIKASSÉ | 429,-

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

God gammel klassisk frikasse av økologisk kylling fra Hovelsrud gård.

I en kremet saus med sjampignon, purreløk, sjallotløk, timian og hvitvin, servert med potetmos og toppet med fersk persille. Akkurat som fra mammas kjøkken!

Anbefalt drikke: Messmer Riesling Trocken | Sprite med appelsin

GALLERI KAFFEEN STORFEILET | 489,-

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

Storfeilet fra grillen servert med honning glasert gulrot og pastinakk, lun risoni-salat med cashewnøtter og Kahlua marinerte tranbær. Vår kaffe-sherry sjysaus komplementerer alt sammen.

Anbefalt drikke: Nittardi Belcanto Chianti Classico | Coca-Cola

*“Here is a moment of extravagant beauty:
I drink it liquid from the shells of my hands and
almost all of it runs sparkling through my fingers: but
beauty is like that, it is a fraction of a second, quick-
ness of a flash and then immediately it escapes.”*

Clarice Lispector, “A Breath of Life”

KJØKKENSJEF ANA`S ANBEFALTE 3 RETTERS

BESTEMORS SUPPE

Vår vri på en suppe med vintergrønnsaker og saltkjøtt, servert med Røros Flatbrød.

KYLLING FRIKASSÉ

God gammel klassisk frikasse av økologisk kylling fra Hovelsrud gård. I en kremet saus med sjampignon, purreløk, sjallotløk, timian og hvitvin, servert med potetmos og toppet med fersk persille.

CLAIRE'S TIRAMISU

Fingerkjeks, mascarponekrem, kaffe, litt Kahlua og kakao

769,-

DESSERT

DULCE DE LECHE PETIT-GATEAU | 149,-

(H, M, E, N, Su)

En varm og fyldig dulce de leche liten kake, som er halv-bakt a la minute for deg. Lett saltet karamell og vanilje, servert med appelsin-mørksjokolade saus og ristede mandler.

Anbefalt drikke: Recioto della Valpolicella | Kaffe

CLAIRE'S TIRAMISU | 149,-

(H, M, Su, N, E)

Alle oss på Bua er veldig glad i denne super klassisk dessert. Men Ana synes Claire Saffitzs oppskrift er best!

Fingerkjeks, mascarponekrem, kaffe, litt Kahlua og kakao, servert med masse kjærlighet!

Anbefalt drikke: Recioto della Valpolicella | Kaffe

BUAS IS & SORBET | 119,-

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

Spør din servitør om ukens smaker.

Anbefalt drikke: Jeio Prosecco | Kaffe

“I sell dreams, small comforts, sweet harmless temptations to bring down a multitude of saints crashing among the hazels and nougatines”

Joanne Harris, “Chocolat”

BARNEMENY

“PAIJNEKAKE” | 139,-

(E, M, H, Su)

3 stk Pannekaker serveres med hjemmelaget blåbærsyltetøy.

“THOUSAND ISLAND” KYLLING | 149,-

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

Sprø kylling tenders, servert med “Thousand Island” dressing og en liten salat ved siden av.

‘WEESY BURGER | 149,-

(M, H, E, Su)

Grillet burger fra Røroskjøtt med salat, ost og majones. Serveres med pommes frites.

MINI NACHOS | 159,-

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

Ostegratinerte nacho chips servert med hjemmelaget kjøttsaus med kjøttdeig fra Røroskjøtt, toppet med frisk tomatsalat. Røros Rømme, salsa og guacamole serveres ved siden av.

*“Hun plukker røde tyttebær og rekker ham og sier:
“Kom og dans med meg! Nå skal jeg bo i hjertet ditt
og du skal bo i hjertet mitt, for jeg er glad i deg...”*

Gudny Hagen, “Tufsa Danser” - Jul i Blåfjell