

TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

Kyoto-øl fra E.C.Dahls 105,- (pr glass)

Roar Hildonens mest berømte cocktail Kyoto ble svært godt mottatt og fikk sitt navn etter den aktuelle Kyotoavtalen på grunn av de friske, klare smakene og kun bruk av ekte råvarer. Inspirert av cocktailen og historien har E.C.Dahls brygget sin egen tolkning av Kyoto, et øl som egner seg svært godt som aperitif.

DAGENS ANBEFALINGER

Trøndelag har et mangfold av spennende råvarer som vi lar oss inspirere av, og vi velger gjerne kortreist. Dagens meny følger sesongen gjennom de ulike årstidene, slik at du til enhver tid får ferske råvarer på sitt beste. Rettene i dagens menyer varierer mellom fisk og kjøtt, så si gjerne ifra om du har spesielle behov i forhold til dette.

Dagens 4-og 5-retters menyer serveres kun til hele bordet.

Dagens 3-retter 565,-

Tilpasset vinmeny 455,-

Dagens 4-retter 650,-

Tilpasset vinmeny 555,-

Dagens 5-retter 735,-

Tilpasset vinmeny 605,-

FORRETTER

Dagens forrett 165,-

Rødbetsgravet laks 175,-

pepperrotkrem, fennikelsalat,
syltet eple, reddik, bygg
laktose (melk), fisk, gluten (bygg), sulfitt

Røkte andehjerter 175,-

soppbuljong, sopp,
sellerirot, syltet tyttebær, puffet bokhvete
soya, sulfitt, selleri, laktose (smør)

Grillet kalvetartar 175,-

syltet løk, sprøtt kyllingskinn,
kyllingemulsjon, karse
sulfitt, laktose (smør), egg

Kamskjell fra Frøya 195,-

fennikelkompott, surdeigsmuler, brunet
smør med fermentert lime
bløtdyr, gluten (hvete), laktose (smør)

VEGETAR/VEGAN (andre retter kan tilpasses, hør med din servitør)

Forrett (vegetar):

Soppbuljong 175,-

sopp, sellerirot, syltet tyttebær,
puffet bokhvete
soya, sulfitt, selleri, laktose (smør)

Hovedrett (vegetar / vegan):

Dagens risotto 255,-

(spør din servitør om allergener)

Dessert (vegan):

Mørk sjokolademousse 155,-

solbær- og mandelis, solbærmarengs
nøtter (mandel)

HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk Dagens pris

Bakt torsk 355,-

bok choy, syltet knutekål,
XO saus
fisk, skaldyr, soya, bløtdyr, laktose (smør)

Grillet breiflabb 365,-

romanesco, grillet løk,
syltet sellerirot, sellerirotpuré,
fermentert sellerirotsaus
selleri, laktose (smør, melk), sulfitt, fisk

Bakt kveite 375,-

hjertesalat, variasjon på jordskokk,
smørsaus med avrugakaviar
fisk, laktose (smør, melk), bløtdyr

HOVEDRETTER KJØTT

Dagens kjøtt 355,-

Lam mørbrad 375,-

bakt gulrot, gulrotpuré, grønnkål,
confitert hvitløk, estragonsaus
laktose (smør, melk), sulfitt

Rype 395,-

grillet kålrot, sopp, soppkrem,
rosenkål, viltsaus
laktose (smør, melk), sulfitt

Andebryst og andelår rillette 375,-

variasjon på beten,
andesaus med kirsebær
laktose (smør), sulfitt

DESSERTER

Dagens dessert 155,-

Multer 155,-

yoghurt bavarois, granola,
marinerte multer, multesorbet
*nøtter (hasselnøtt, cashew, valnøtt, pistasj),
mandel, egg, laktose (melk), sesam*

Ost 155,-

Variasjon på trønderske oster
servert med passende tilbehør
egg, laktose (ost), sesam

Crème Brûlée 155,-

egg, melk

Plommer 155,-

misupannacotta, posjert plomme,
plommegele, karamellisert hvit sjokolade,
hvit sjokolade- og limemousse, Nyrsorbet
melk, soya, egg

Hasselnøttkake 155,-

kaffemousse, karamelliserte hasselnøtter,
appelsin, kaffesirup, brunet smør
nøtter (hasselnøtt), egg, laktose (melk), gluten (hvete)

Noe søtt til kaffen 79,-

3 ulike smaker av deilige sjokoladebiter fra „Jentene på Tunet“ i Selbu
Kan inneholde flere allergener, så spør hvilke biter vi har i dag

ALLERGIER?

Dersom du har matallergi er det viktig at du opplyser oss om dette. Det kan være råvarer som ikke er med i beskrivelsene. Pålagte allergener er notert under hver rett.