

TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

Forslag til aperitif: 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 rene 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 meny 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,-

A LA CARTE MENY

FORRETT

Dagens forrett 165,-

Kamskjell fra Frøya 195,-
blomkåluré, syltet blomkål,
surdeigsperler, fermentert
selleri- og kamskjellsaus
*bløtdyr, laktose (melk, smør),
gluten (hvete), selleri, sulfitt*

Confitert kveite 175,-
purreløkkompott, fennikelcrudité,
purreløksot, bokhvete, blåskjellsaus
fisk, bløtdyr, laktose (melk, smør), sulfitt

Foie gras-terriner 195,-
andelår, tørket fruktompott, sprøtt brød,
rødvinsirup, krydderkokt pære
gluten (hvete), sulfitt

Posjert egg og jordskokkvariasjon 175,-
fenalår, gressløkolje
egg, laktose (melk)

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

Forrett (vegetar):
Posjert egg og jordskokkvariasjon 175,-
gressløkolje
egg, laktose (melk)

Hovedrett (vegetar):
Gnocchi 255,-
med dagens grønnsaker
gluten (hvete), laktose (smør, ost), egg

Dessert (vegan):
Sjokoladecake 155,-
appelsinmarengs, appelsinsorbet,
appelsinglele
mandler, nøtter (cashew)

HOVEDRETTER FISK

Dagens fisk Dagens pris

Skrei 355,-

flaket skrei med brokkolini, løyrom, reddik, bokhvete, syltet løk, smørsaus
fisk, laktose (melk, smør), sulfitt

Piggvar 365,-

grillet kål, karamellisert purreløkkrem, bakt sjalottløk, syltet sjalottløk, erter, røkt koljesaus
fisk, laktose (melk, smør), sulfitt

Steinbit 375,-

risotto med bacon, bakt selleri, spinat, selleri- og spinatkrem, byggchips, demiglace med svartkålolje
fisk, selleri, gluten (bygg), laktose (melk, smør)

HOVEDRETTER KJØTT

Dagens kjøtt 355,-

Svinenakke og svin ytrefilet 375,-

kongeøsterssopp, syltet eple, betepuré, bakte beter, eplesaus
laktose (melk, smør), sennep, sulfitt

Fylt kyllinglår fra Ytterøy 375,-

gresskar, gresskarkrem, gresskarkjerner, svartkål, kyllingsjy med urtegrumulata
laktose (melk, smør)

Ytrefilet og storfekjake 395,-

stekt brokkoli, brokkolicouscous, brokkolikrem, syltet knutekål, oksekraft med marg
laktose (melk, smør), sulfitt

DESSERTER

Dagens dessert 155,-

Glaserter munker 155,-

pære- og sitrontimiansorbet, krydderkokt pære, karamellisert hvit sjokolade, pæregel
gluten (hvete), laktose (melk, smør), egg

Lokal ost 155,-

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

Crème Brûlée 155,-

egg, laktose (melk)

Bringebærsorbet 155,-

marshmallow, sjokoladeflak, sitronverbena, sjokoladesaus med olivenolje og havsalt
egg

Solbær cremeaux 155,-

sjokoladekrem med lakris, lakrissirup, lakrisis
laktose (melk), egg

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.