

Skigaarden

Storstugu a la carte

Middags meny

Forretter

ELG CARPACCIO 185,-

Gravet elg fra Tamt og Vilt, serveres med pepperrotkrem, revet parmesan, ruccola og pinjekjerner. Noen dråper god olivenolje over.

Allergener: hvetemel, pinjekjerner

HJEMMELAGD ITALIENSK RAVIOLI 180,-

Fylt med confitert and, kremet saus med et hint av appelsin.

Allergener: egg, hvetemel, melk, selleri

ITALIENSK & NORSK SHARING DELIKATESSE 370,- FOR 2 PERSONER

Denne herligheten består av ost og spekemat fra både Italia og Hemsedal. San Daniele skinke, salami piccante Ventricina, gravet elg og spikji flekk, Gorgonzola, parmesan og 2 oster fra Himmelspannet. Serveres med marinerte oliven, marinert søvløk i balsamico, fersk foccacia, kjeks og hjemmelagd syltetøy.

Allergener: melk, hvetemel

SKOGSRISOTTO 165,-

Kremet risotto, lagd på klassisk vis med hvitvin og parmesan. Smaksatt med skogsopp og revet sort trøffel fra Piemonte. Toppes med puffet bokhvete og persille

Allergener: hvetemel, sulfitt

Skigaarden

Storstugu a la carte

Hovedretter

HJEMMELAGD SORT TAGLIATELLE 245,-

Scampi sautert i soya, med grillet paprikasaus

Allergener: hvetemel, skalldyr, melk

TORSK 315,-

Ovnsbakt torsk servert på en selleripuré, med sauterte grønne druer, kaperssmør og saltede valnøtter. Toppes med puffet bokhvete og dill. Serveres med bakte poteter.

Allergener: isk, melk, valnøtter, selleri

LAMMEFILET 325,-

Lam fra Hallingdal, med gulrotpuré, smørdampet spisskål, sautert sopp og rødvinsaus. Serveres med bakte poteter.

Allergener: melk, sulfitter

OSSOBUCCO 298,-

Tradisjonsrik rett fra Italia, langkokt kalveskank i hvitvin og finrevne grønnsaker. Skanken er delt i skiver, slik at margbenet er med, som gir mye god smak. Serveres med potetmos.

Allergener: hvetemel, selleri, melk, sulfitter

OVNSBAKT KYLLING 265,-

Fylt med vår egen pesto og taleggio fra Italia, servert med grønnsaks tagliatelle av squash, gulrot og pastinakk, syltet løk og en kremet hvitvinsaus. Serveres med bakte poteter.

Allergener: melk, sulfitt, valnøtter

BLACK IS BACK BURGER TALLERKEN 245,-

Vårt eget bakte hamburgerbrød lagd med svart vegetabilsk kull, hjemmelagd burger, provolone ost, karamellisert løk, grillet sopp, trøffelmajo og salat. Serveres med bakte poteter.

Allergener: hvetemel, melk, egg

Skigaarden

Storstugu a la carte

Desserten

AMARENGS 160,-

Semifreddo laget med bourbon vanilje, serveres med italienske kirsebær, amaretto kjeks og marengs.

Allergener: melk, egg, hvetemel

BRUNOST PANNACOTTA 160,-

Serveres med ripsgelé og crumble.

Allergener: melk, hvetemel

TIRAMISU 175,-

Klassisk italiensk dessert, fingerkjeks dyppet i espresso, med et godt lag av mascarponekrem. Serveres med ferske bær

Allergener: egg, hvetemel, melk

EN SMAK AV MULTER 175,-

En ny twist på vår tradisjonelle krumkake dessert med multekrem. Serveres med ferske bær, og mascarponekrem

All: hvetemel, melk, egg, sitron

SKIGAARDEN'S SMÅ GJESTERS MENY

Tagliatelle med Bolognesesaus 100,-

Allergener: hvetemel, egg, selleri

Burger servert med potetbåter 110,-

Allergener: hvetemel, melk, egg

Ovnsbakt kylling fylt med skinke og ost, servert med potetbåter og kremet saus 130,-

Allergener: melk