

FORRETT - MIDDAG

I Storstugu er maten inspirert av det norske fjell og innland. Spis deg gjerne gjennom flere av våre forretter, som også kan deles. Hovedrettene våre kommer fra grillen. Velg mellom mindre kjøttstykker som passer for én person, eller noen av de større, modnete stykningsdelene som kan deles mellom flere. Disse nytes best med ekstra tilbehør.

STORE BITER AV HUSETS FLATBRØD MED SIK KAVIAR, RØMME OG SJALOTTLØK Kr 125

Inneholder: hvete, melk og fisk

TYNNE SKIVER AV GRILLET REINSDYR MED BÆR FRA FJELLET Kr 195

serveres med kantarellmajones og sprø rug

Inneholder: egg, rug

SNACKFJØL «PIEMONTE» Kr 165

Et utvalg av skinke, salami og ost fra Piemonte

serveres med brød, syltet tomat og honning

Inneholder: melk, egg, hvete

LETTGRILLET FJELLØRRET Kr 195

serveres med eple, pepperot, gressløkolje og ørretrogn

Inneholder: fisk og melk

TARTAR AV OKSE INDREFILET Kr 195

serveres med majones, potetchips, pepperot og finsnittet gressløk

Inneholder: egg

HOVEDRETTER

FRA GRILLEN

Alle våre kjøttstykker har vært innom vår egne foredlingsbedrift Tamt&Vilt for stykking og noen ganger ekstra modning. Vi jobber med mange forskjellige stykningsdeler og vi oppdaterer menyen ofte. Derfor kan enkelte stykningsdeler bli utsolgt utover kvelden.

Velg din hovedråvare. Retten serveres på tallerken med følgende tilbehør: dagens pure av rotgrønnsaker, friterte småpoteter, «umamisaus» og husets bearnaise.

KJØTT

Modnet entrecote 180g	Kr 450
Modnet entrecote 300g	Kr 565
Modnet indrefilet 180g	Kr 475
Biff av reinsdyrlår 180g	Kr 545

DAGENS FISK – spør din servitør

DAGENS VEGETAR – spør din servitør

STORE KJØTTSTYKKER (for deling)

Storfe, modnet 54 dager	
Storfe T-ben 1000g	Kr 2150
Porterhouse 1000g	Kr 2250
Cotes de Beouf 1000g	Kr 2350

Et stort kjøttstykke kan passe for 2 storsultne gardsfolk eller opp til 6 småsultne byfolk. Våre største kjøttstykker blir tilberedt med kjærlighet og har minst 45 min tilberedningstid. Bestill aller helst 1 dag i forveien, eller bruk god tid på å spise deg gjennom våre forretter.

Serveres alltid med følgende tilbehør:

Grønn salat med blomster, kremet mais, smørstekte kantareller, bearnaisesaus og friterte småpoteter

DESSERTER

MULTER FRA HOLDESKARET OG TYTTEBÆR-VANILJESORBET Kr 165

serveres med myk marengs, sprø hasselnøtter og timiansukker

Inneholder: egg og hasselnøtter

CREME BRULEE «TREAK» MED BRINGEBÆRSORBET Kr 165

Inneholder: egg og melk

TEMPERERT STØLSOST FRA RUESLÅTTEN YSTERI Kr 165

serveres med lokal honning, salt stangselleri og fruktbrød

Inneholder: melk og hvete

RØMME OG HVIT SJOKOLADEKREM Kr 165

med blåbærsaus, sprø havre og hasselnøtt serveres med sjokoladeis

Inneholder: melk, egg, hvete og hasselnøtter