

# Skigaarden

# À la carte

## HALLINGSNACKS SERVERT PÅ EN FJØL Kr 215,- pr pers

Kokkenes favorittutvalg av lokal ost og spekemat serveres med vår egen honning og brød

*Inneholder: egg, melk og hvete*

## Forretter

### LETTBAKT FJELLØRRET GLASERT MED EINEBÆR Kr 215,-

rumme og gressløksaus, eple, pepperot og ørretrogn

*Inneholder: fisk, melk og hvete*

### GRAVET ELG SOM I SKOGEN Kr 235,-

Tynne skiver av gravet elg med steinsoppmajones, bær fra fjellet, sprø rug og skogsyre

*Inneholder: melk, egg og hvete*

### TARTAR AV BAKT RØDBETE SMAKT TIL MED KIRSEBÆR Kr 195,-

serveres med estragonmajones, reddik og sprø lefse

*Inneholder: egg og hvete*

(Alle forretter serveres med Skigaardens brød og smaksatt smør)

## Dessert

### ISKREM MED SMAK AV TREAK Kr 189,-

serveres med sjokoladebunn og multecouli

*Inneholder: melk, egg og hvete*

### ET UTVALG AV OST FRA HALLINGDAL MED VÅR EGEN HONNING Kr 189,-

*Inneholder: melk og hvete*

### SITRON OG MULTETERTE Kr 189,-

serveres med marengs og timiansukker

*Inneholder: egg, melk og hvete*

### SKIGAARDENS SJOKOLADEKULER Kr 29,- / stk

*Inneholder: melk, spor av nøtter*

### CHAMPAGNESORBET Kr 99,-

med geitramsgranite

*Inneholder: sulfitt*

Skigaarden

À la carte

## Hovedretter

### DAGENS FANGST FRA HAVET

Hør med din servitør

*Inneholder: fisk, melk og egg*

### KLASSISK REINSDYRBIFF

serveres med skogsoppkrem, selleripure og viltsjy med russiske erter og tyttebær

*Inneholder: melk og sulfitt*

### OVNSBAKT BLOMKÅL

serveres med rotpure og salatblader  
sitrus-sjy med fennikel og lyse rosiner

*Vegan*

### HELGRILLET ENTRECOTE AV OKSE

serveres med estragonmajones og sprø løk  
kalvesjy smakt til med røkt smør

*Inneholder: melk og egg*

Alle hovedretter Kr 385,-  
serveres med ovnsbakte småpoteter