

SHUTTER BAR

Foretter	Hovedretter
<p>CEVICHE 205,- Laks ceviche med havtorn, grønn eple & agurk, vårløk, løpstikke, chulpe-mais og chili salt (<i>fisk, selleri</i>)</p> <p>MONS LANGRES AOP 285,- Fransk Rødkjøttost i verdensklasse serveres med grillet surdeigsbrød, hjemmelaget sjalott og eple syltetøy, fennikel og selleri crudite og nøtter (<i>melk, nøtter, selleri, gluten, hvete</i>)</p> <p>FRENCH FRIES 75,- Pommes frites med dip (<i>egg</i>)</p> <p>TAPAS FJØL 295,- Hitra Blå, Jærost fra Stavanger Ysteri, fikenmarmelade, Prosciutto di Parma, Salametto al Tartufo, Surdeigsbrød og pisket Røros smør (<i>gluten, melk, sulfitt</i>)</p> <p>KLASSISK FISKESUPPE 285,- Kremet fiskesuppe, torskerøye, laks, reker grønnsaksjulien, dillolje og ørretrogn. Serveres med surdeigsbrød og pisket rørossmør (<i>fisk, melk, skalldyr, gluten, hvete</i>)</p>	<p>CAESAR SALAT 289,- Klassisk Cæsarsalat, romano salat, Parmigiano-reggiano, caesar dressing og krutonger. Med grillet kylling fra Stange 289,- / Sprøstekt Falafel 275,- (<i>egg, melk, fisk</i>)</p> <p>KLASSISK CHEESE BURGER 295,- Hjemmelaget burger laget av brisket, cheddar, stoke ketchup, pickles servers med fries (<i>gluten, hvete, sennep, egg, melk</i>)</p> <p>THE MEAT LOVER 535,- Grillet entrecote 220g, klassisk fransk peppersaus, grillet hjertesalat med Giusti 3 medaljers Aceto Balsamico di Modena, pommes frites med parmigiano-reggiano (<i>melk, sulfitt</i>)</p> <p>VIENNA SCHNITZEL 295,- Sprø stekt wiener schnitzel serveres med varm potet og agurk salat, kapers og ansjos smør og hjemmelaget tyttebær syltetøy (<i>gluten, hvete, egg, fisk, melk</i>)</p> <p>PASTA RIGATONI ALL'ARRABBIATA 289,- Pasta rigatoni med klassisk arrabbiata saus, grillede cherrytomater, chili olje, basilikum og bufala mozzarella (<i>gluten, hvete, melk</i>)</p>

Dessert

HØSTEPLER 165,-

Bakt epler, sprø butterdeig, kanel og pisket vanilje og hvit sjokolade ganache
(*melk, gluten, hvete, egg*)

NEMESIS CAKE 165,

Saftig sjokoladecake med hjemmelaget vaniljeis (*melk, egg*)

SHUTTER BAR

Snacks & Starters

CEVICHE 205,-

Salmon ceviche, sea buckthorn, green apple, cucumber, chulpe corn, spring onions, lovage & flagship hot salt (*fish, celery*)

MONS LANGRES AOP 285,-

French world class washed rind cheese served with grilled sourdough bread, homemade shallot and apple jam, fennel and celery crudite and nuts (*milk, nuts, gluten, wheat, celery*)

FRENCH FRIES 75,-

French Fries with dip (*egg*)

TAPAS PLATTER 295,-

Hitra Blå, Jærost from Stavanger Ysteri, fig jam, Prosciutto di Parma, Salametto al Tartufo, sourdough bread and whipped butter from Røros (*gluten, milk, sulfite*)

CLASSIC FISH SOUP 285,-

Creamy fish soup, cod loin, salmon, shrimps, vegetable julien, dill oil and trout roe. Served with sourdough bread and whipped Røros butter (*fish, milk, shellfish, gluten, wheat*)

Mains

CAESAR SALAD 289,-

Pan Fried chicken breast, Romano salad, caesar dressing & croutons. With grilled chicken breast from Stange 289,- / Crispy fried Falafel 275,- (*egg, milk, fish*)

CLASSIC CHEESE BURGER 295,-

Homemade patty of brisket melted cheddar cheese, stokes ketchup, pickles, served with fries. Available as vegetarian option from Naturli (*gluten, wheat, mustard, egg, milk*)

THE MEAT LOVER 535,-

Grilled entrecote steak 220g, classic french pepper sauce, grilled heart salad with 3 medaljers Aceto Balsamico di Modena, french fries french fries with parmigiano-reggiano (*meat, sulfite*)

VIENNA SCHNITZEL 295,-

Crispy fried Vienna Schnitzel served with warm potato and cucumber salad, caper and ansjovis butter and homemade lingonberry jam (*gluten, wheat, egg, milk, fish*)

PASTA RIGATONI ALL'ARRABBIATA 289,-

Pasta rigatoni with classic arrabbiata sauce, grilled cherry tomatoes, chili oil, basil and buffalo mozzarella (*gluten, wheat, milk*)

Something Sweet

AUTUMN APPLES 165,-

Baked apples, crunchy puff pastry, cinnamon, whipped vanilla and white chocolate ganache (*milk, gluten, wheat, egg*)

NEMESIS CAKE 165,

Juicy chocolate cake with homemade vanilla ice cream (*milk, egg*)