let's AMUSE-BOUCHE

Rosalita-ansjos fra Spania, 50g 215,-
Håndrenset ansjos, saltet og modnet etter tradisjonelle spanske metoder
Umami og nøtteaktig karakter
Serveres med grillet surdeigsbrød, aioli og sitron
Inneholder: Fisk, hvete, rug, sesam, egg, sennep

Franske østers, pr stk/dusin 55,- / 625,-
Fine de claire nr 3
Serveres med en vinaigrette av sjalottløk og hvitvinseddik, sitron og hot sauce
Inneholder: Bløtdyr, sulfitt

Franske østers, ponzu, pr stk/dusin 55,- / 625,-
Fine de claire nr 3
Serveres med ponzu, agurk og sitron
Inneholder: Bløtdyr, sulfitt, soya

Hvitløksbrød 89,-
Søstrene-brød toppet med hvitløksmør, persille og masse deilig parmesan
Inneholder: Hvete, rug, sesam, melk, fisk

Grønne oliven 85,-
Et utvalg av våre grønne oliven
Manzanilla, Gordal, Cerignola
Inneholder: Sulfitt

FORRETTER & SMÅRETTER

Gravet fjellrøye 195,-
Fjellrøye gravet med Feddie akevitt og dill
Sprø salat av fennikel-crudité, rødløk og agurk, syltede sennepsfrø
Inneholder: Fisk, sulfitt, sennep

Reinsdyrtartar 225,-
Tartar av reinsdyr fra Lierne
Stekt skogsopp, tyttebær og steinsoppmajones
Serveres med sprøtt tynnbrød
Legg til pommes frites & aioli 69,-
Inneholder: Melk, egg, sennep, sulfitt, rug, hvete, mandler, sesam, bygg

Hitrakrabbetoast 175,-
Krabberøre med krabbe fra Hitra, syrlige epler, vårløk og green curry-majones på sprøtt brød
Inneholder: Skalldyr, fisk, sulfitt, sesam, hvete, egg

Fritert fransk Camembert 195,-
Lun osteglede!
Serveres med rørte multer fra Lierne og vårt eget surdeigsbrød
Inneholder: Melk, egg, hvete, rug, sesam

Ostetallerken 185,-
Tre typer ost, sprø tynnbrødchips og vår egen marmelade
Legg til fennikelsalami fra Inderøy 65,-
Inneholder: Melk, hvete, rug, bygg

SJØKREPS

300g grillede sjøkreps fra Hitra
Serveres med grillet sitron, urtemajones og surdeigsbrød
Inneholder: Skalldyr, melk, egg, sennep, sulfitt, hvete, rug, sesam

295,-

KLASSIKERE

Fiskesuppe 185,-/265,-
Serveres med dagens fangst,
blåskjell fra Fosen, fennikel, gulrot og purreløk
Serveres med Søstrenes surdeigsbrød & aioli
Inneholder: Fisk, bløtdyr, melk, sulfitt, rug, sesam, hvete, egg, sennep

Kremet blåskjell fra Fosen 195,-/285,-
Chorizo, fennikel, purre og pimientos
Legg til pommes frites & aioli 69,-
Serveres med Søstrenes surdeigsbrød og aioli
Inneholder: Bløtdyr, egg, sennep, melk, sulfitt, rug, sesam, hvete

Cæsarsalat med grillet kylling 245,-
Hjertesalat, cæsardressing, krutonger og parmesan
Legg til brokkolini og cherrytomater 45,-
Legg til bacon 49,-
Serveres med Søstrenes surdeigsbrød og aioli
Inneholder: Melk, hvete, egg, sennep, fisk, rug, sesam

Klassisk cæsarsalat 185,-
Hjertesalat, cæsardressing, krutonger og parmesan
Legg til Rosalita ansjoser 75,-
Serveres med Søstrenes surdeigsbrød og aioli
Inneholder: Melk, hvete, rug, sesam, egg, sennep, fisk, sulfitt

Kokkens pasta 255,-
Lumaconi-pasta i en kremet saus med kvernet chorizo. Stekt kylling og grillet paprika
Toppet med parmesan, syltet rødløk, cherrytomater og persille
Serveres med Søstrenes surdeigsbrød og aioli
Inneholder: Melk, hvete, sulfitt, egg, sennep, rug, sesam

Cheeseburger 235,-
Soppstuing, steinsoppmajones, bifftomat
Pepperjack-ost og hjertesalat.
På brioche
Legg til pommes frites, aioli og curryketchup 69,-
Legg til bacon 49,-
Dobbel burger 85,-
Inneholder: Melk, hvete, sulfitt, sesam, soya

Ønsker du vegetarisk? Da har vi rødbetepatty fra Det Grønne Folk på Frosta

HOVEDRETTER

Lutefisk fra Vegaøyene i Nordland
Klassisk servering av denne favoritten
Serveres med hjemmelaget ertestuing, sennepssaus, bacon, mandelpoteter fra Kvikne
Du får også flatbrød og potetlefse fra Frosta
Grov sennep, sirup, og ikke minst revet brunost
Inneholder: Filk, melk, hvete, rug, sennep, sulfitt
Én servering **595,-**
To serveringer **635,-**

Klassisk juleribbe 495,-
Raus og smakfull svineribbe. Serveres med julepølse fra Meråker, Søstrenes rødkål med fiken, sjysaus, karamelliserte epler og mandelpoteter fra Kvikne
Inneholder: Melk, sennep, sulfitt

Ytrefilet 425,-
Grillet ytrefilet av norsk storfe
Bakt og fritert jordskokk
Jordskokkpuré og bresert løk
Hassebackpotet og kremet grønnpeppersaus
Inneholder: Sulfitt, selleri, melk

Pannestekt fjellrøye fra Lierne 365,-
Brunet blomkålpuré, bakt blomkål og sprø salat av blomkålcrudité, agurk, sitron og mild konfitert hvitløk
Røstipotet og beurre blanc (smørsaus)
Inneholder: Fisk, melk, selleri, sulfitt, skalldyr, bløtdyr

DESSERT

Madeleines 145,-
Lune madeleines
Vaniljeiskrem, sjokoladesaus og tindved
På karamelisert hvit sjokolade
Inneholder: Egg, melk, hvete

Klassisk crème brulée 165,-
Fløyelsmyk og karamellisert
Legg til Rørte multer fra Lierne 45,-
Inneholder: Melk, egg

Sjokoladefondant 145,-
Nystekt, perfekt sjokoladefondant
Serveres med vaniljeiskrem og rørte multer fra Lierne
Inneholder: Melk, hvete, egg

Konfekt fra Jentene på Tunet 69,-
Ren lykke fra Selbu
To biter – smak varierer
Inneholder: Melk, kan inneholde spor av nøtter

To kuler vaniljeis 75,-
Legg til varm sjokoladesaus 45,-
Inneholder: Melk, egg

Let's AMUSE-BOUCHE

Rosalita anchovies from Spain, 50g 215,-
Anchovies, salt-cured and matured using traditional Spanish methods
Umami with a nutty character
Served with grilled sourdough bread, aioli and lemon
Contains: Fish, wheat, rye, sesame, egg, mustard

French oysters, one/dozen 55,-/625,-
Fine de claire no. 3
Served with shallot and white wine vinaigrette, lemon and hot sauce
Contains: Molluscs, sulphites

French oysters, ponzu, one/dozen 55,-/625,-
Fine de claire no. 3
Served with ponzu, cucumber and lemon
Contains: Molluscs, sulphites, soy

Garlic bread 89,-
Søstrene's sourdough bread with garlic butter, parsley and plenty of Parmesan
Contains: Wheat, rye, sesame, milk, fish

Green olives 85,-
A selection of green olives
Manzanilla, Gordal, Cerignola
Contains: Sulphites

STARTERS & SMALL DISHES

Cured Arctic char 195,-
Arctic char cured with aquavit and dill
Crisp fennel crudité salad with red onion, cucumber and pickled mustard seeds
Contains: Fish, sulphites, mustard

Reindeer tartare 225,-
Reindeer tartare from Lierne with pan-fried wild mushrooms, lingonberries and porcini mayonnaise.
Served with crisp flat bread
Add fries & aioli 69,-
Contains: Milk, egg, mustard, sulphites, rye, wheat, almond, sesame, barley

Hitra crab toast 175,-
Hitra crab salad with tart apple, spring onion and green curry mayonnaise on crisp bread
Contains: Shellfish, fish, sulphites, sesame, wheat, egg

Fried Camembert 195,-
Warm Camembert with cloudberry compote and sourdough bread
Contains: Milk, egg, wheat, rye, sesame

Cheese plate 185,-
Three cheeses, crisp flatbread chips and our own marmalade
Add salami from Inderøy 65,-
Contains: Milk, wheat, rye, barley

LANGOUSTINES

300g grilled langoustines from Hitra
Served with grilled lemon, herb mayonnaise and sourdough bread
Contains: Shellfish, milk, egg, mustard, sulphites, wheat, rye, sesame

295,-

CLASSICS

Fish soup 185,-/265,-
Today's catch, mussels from Fosen, fennel, carrot and leek
Served with Søstrene's sourdough bread & aioli
Contains: Fish, molluscs, milk, sulphites, rye, sesame, wheat, egg, mustard

Creamy mussels from Fosen 195,-/285,-
Chorizo, fennel, leek and pimientos
Add Fries & aioli 69,-
Served with Søstrene's sourdough bread & aioli
Contains: Molluscs, egg, mustard, milk, sulphites, rye, sesame, wheat

Caesar salad with grilled chicken 245,-
Gem lettuce, Caesar dressing, croutons and Parmesan
Add broccolini and cherry tomatoes 45,-
Add Bacon 49,-
Served with Søstrene's sourdough bread & aioli
Contains: Milk, wheat, egg, mustard, fish, rye, sesame

Classic Caesar salad 185,-
Gem lettuce, Caesar dressing, croutons and Parmesan
Add Rosalita anchovies 75,-
Served with Søstrene's sourdough bread & aioli
Contains: Milk, wheat, rye, sesame, egg, mustard, fish, sulphites

Chef's pasta 255,-
Lumaconi pasta in a creamy sauce with minced chorizo, fried chicken, and grilled peppers.
Topped with Parmesan, pickled red onion, cherry tomatoes and parsley
Served with Søstrene's sourdough bread & aioli
Contains: Milk, wheat, sulphites, egg, mustard, rye, sesame

Cheeseburger 235,-
Porcini mayonnaise, creamy mushrooms and Pepper Jack cheese
Beef tomato and lettuce
Served in brioche bun
Add Fries, aioli & curry ketchup 69,-
Add Bacon 49,-
Double patty 85,-
Contains: Milk, wheat, sulphites, sesame, soy

Prefer vegetarian? We offer a beetroot patty from Det Grønne Folk in Frosta.

MAINS

Lutefisk from the Vega Islands in Nordland
A classic serving of this traditional favourite
Served with homemade creamed peas, mustard sauce, bacon and almond potatoes from Kvikne
Also served with flatbread and potato lefse from Frosta, mustard, syrup and Norwegian brown cheese
Contains: Fish, milk, wheat, rye, mustard, sulphites

One serving **595,-**
Two servings **635,-**

Traditional Norwegian pork belly 495,-
A generous and flavourful serving of slow roasted pork belly
Served with Christmas sausage from Meråker, red cabbage with figs, pork jus, caramelized apples and almond potatoes from Kvikne
Contains: Milk, mustard, sulphites

Beef sirloin 425,-
Grilled, Norwegian beef sirloin
Baked and fried Jerusalem artichoke
Jerusalem artichoke purée and braised onion
Hasseback potato and creamy green peppercorn sauce
Contains: Sulphites, celery, milk

Pan-fried mountain char from Lierne 365,-
Browned cauliflower purée, roasted cauliflower and crisp cauliflower crudité salad with cucumber, lemon and confit garlic.
Rösti potato and beurre blanc
Contains: Fish, milk, celery, sulphites, shellfish, molluscs

DESSERTS

Madeleines 145,-
Warm madeleines with
Vanilla ice cream, chocolate sauce, and sea buckthorn
Caramelised white chocolate
Contains: Egg, milk, wheat

Classic crème brûlée 165,-
Silky smooth and caramelised
Add Cloudberry compote 45,-
Contains: Milk, egg

Chocolate fondant 145,-
Freshly baked chocolate fondant with a perfectly molten centre
Served with vanilla ice cream and cloudberry compote
Contains: Milk, wheat, egg

Chocolate from Jentene på Tunet 69,-
Pure joy from Selbu
Two pieces, flavors vary
Contains: Milk, traces of nuts

Two scoops of vanilla ice cream 75,-
Add Warm chocolate sauce 45,-
Contains: Milk, egg