

KJØKKENET ER ÅPENT:

Tirsdag – Lørdag: 12⁰⁰–21³⁰



KONTAKT:

post@stortorvet.no

+47 23 35 63 60

Lunsj Serveres 12⁰⁰–16⁰⁰

REINSDYRKARBONADE-SMØRBRØD 299

Surdeigsbrød, økologisk speilegg, stekt løk, sennepsmajones, pepperrot og sprø topping
E, GH, M, SN, SU

REKESMØRBRØD 299

Surdeigsbrød, bløtkokt egg, husets ørretrogn, sitron, majones og dill
E, F, GH, S, SN, SO, SU

KALDRØKT LAKS-SMØRBRØD 299

Rugbrød, norsk kaldrøkt laks, kremost, fennikel og husets ørretrogn
F, GH, GR, M, SO, SU

CÆSARSALAT MED ØKOLOGISK KYLLING 315

Økologisk kyllingbryst, hel Onna Buttersalat, Cæsar dressing, Parmigiano Reggiano, sprø bacon og krutonger
M, E, GH, SU, F, SN

VILTBURGER I BRIOCHE 335

Elgburger, Jarlsbergost XO Vellagret, syltet rødløk, bacon, tyttebærdressing, pommes frites og ketchup
GH, M, SU, SL

FLESK OG DUPPE 345

Tradisjonsrett med lettsaltet sideflesk, servert med rotmos, tyttebær, stekte perlepoteter og béchamelsaus
GH, M

GJÆSTGIVERENS FISKESUPPE 320

Vår laktosefri signatur-fiskesuppe, hjemmelaget fiskekraft, fersk fisk, blåskjell og grønnsaker. Serveres med surdeigsbrød og pisket smør. Glutenfritt alternativ er tilgjengelig på forespørsel
B, F, GH, M, S

Forrett Serveres 16⁰⁰–21³⁰

SKREITUNGE 265

Servert med remulade
E, F, GH, SN, SU

HVAL CARPACCIO 259

Kulturavreddik, Parmigiano Reggiano, tindveddressing og pinjekjerner
M, NPI, SU

ØRRETRØRE 255

Kaldrøkt ørret, rømme fra Røros, aromasopp, sjalottløk, agurk og syltet romanesco
F, GH, M, SU

GJÆSTGIVERENS FISKESUPPE 265

Vår laktosefri signatur-fiskesuppe, hjemmelaget fiskekraft, fersk fisk, blåskjell og grønnsaker. Serveres med surdeigsbrød og pisket smør. Glutenfritt alternativ er tilgjengelig på forespørsel
B, F, GH, M, S

Snacks Serveres hele dagen

OLIVEN 79

Husets utvalg av marinerte oliven med friske urter, hvitløk, chili og syltet sitron
SU

NYBAKT SURDEIGSBRØD 68

Med pisket økologisk Rørossmør
GH, M

RØKTE MANDLER 79

Røkt på huset, med havsalt
NM

LOKAL SPEKEMATPLANKE 265

Tradisjonell lokal spekemat

B: bløtdyr

E: egg

F: fisk

GB: bygg

GH: hvete

GR: rug

LU: lupin

M: melk

Hovedrett Serveres 16⁰⁰–21³⁰

YTREFILET 496

Norsk marmorert ytrefillet, grov sennep- og konjakksaus, pommes frites og sesongens grønnsaker
M, SN, F, SU

REINSDYR 575

Serveres med soppsaus av lokal soppblanding, tyttebær, perlepoteter og høvlet, røkt reinsdyrhjerte
SO, M, SU

HVAL 465

Hvalbiff, persiladepoteter, sesongens grønnsaker og Stortorbets akevitt- og peppersaus
M, SE, SO, SU

ATLANTERHAVSLAKS 465

Pannestekt gnocchi, grønne bønner, erter, fennikel og dillsaus
F, GH

HUSETS EPLEKAKE 215

Serveres lun med brunost-is, skogsbærkompott og pisket krem med fløte fra Røros
E, GH, M

HØSTENS SORBET 215

Med friske bær, tindvedsaus og sprø marengs
M, E

SOPPSTUING 395

Serveres med gnocchi, Jarlsbergost XO Vellagret, syltet kantarell og tyttebær
GH, M, SO, SU

FLESK OG DUPPE 345

Tradisjonsrett med lettsaltet sideflesk, servert med rotmos, tyttebær, stekte perlepoteter og béchamelsaus
GH, M

GJÆSTGIVERENS FISKESUPPE 320

Vår laktosefri signatur-fiskesuppe, hjemmelaget fiskekraft, fersk fisk, blåskjell og grønnsaker. Serveres med surdeigsbrød og pisket smør. Glutenfritt alternativ er tilgjengelig på forespørsel
B, F, GH, M, S

VILTBURGER I BRIOCHE 335

Elgburger, Jarlsbergost XO Vellagret, syltet rødløk, bacon, tyttebærdressing, pommes frites og ketchup
GH, M, SL, SU

OSTETALLERKEN 245

Et utvalg norske oster, hjemmelaget syltetøy og druer. Hør med din servitør for dagens utvalg og allergiinformasjon
GH, M

MØRK SJOKOLADEMOUSSE 215

Rik 70 % mørk sjokolademousse, krystallisert havsalt og bringebær
E, M

N: nøtter

NC: cashewnøtt

NH: hasselnøtt

NM: mandel

NMA: macadamianøtt

NPI: pinjekjerner

NPK: pekannøtt

NV: valnøtt

P: peanøtt

S: skalldyr

SE: sesamfrø

SL: selleri

SN: sennep

SO: soya

SU: sulfitt

THE KITCHEN IS OPEN:
Tuesday – Saturday: 12⁰⁰–21³⁰



CONTACT:
post@stortorvet.no
+47 23 35 63 60

Lunch *Served 12⁰⁰–16⁰⁰*

REINDEER PATTY SANDWICH 299
Sourdough bread, organic fried egg, fried onion, mustard mayonnaise, horseradish & crispy topping
E, GH, M, SN, SU

SHRIMP SANDWICH 299
Sourdough bread, soft boiled egg, house-crafted trout roe, lemon, mayonnaise & dill
E, F, GH, S, SN, SO, SU

COLD SMOKED SALMON SANDWICH 299
Rye bread, Norwegian cold-smoked salmon, cream cheese, fenel and & house-crafted trout roe
F, GH, GR, M, SO, SU

ORGANIC CHICKEN CAESAR SALAD 315
Organic chicken, whole butterhead salad, Cæsars dressing, Parmigiano Reggiano, crispy bacon & crutons
M, E, GH, SU, F, SN

WILD BURGER IN BRIOCHE 335
Moose burger, Jarlsberg cheese XO Vellagret, pickled red onions, bacon, lingonberry dressing, french fries & ketchup
GH, M, SU, SL

FLESK OG DUPPE 345
Traditional dish, salted pork belly slices, mashed root vegetables, roasted pearl potatoes & béchamel sauce
GH, M

GJÆSTGIVERENS FISH SOUP 320
Our lactose-free signature fish soup, home-style fish stock, fresh fish, mussels & vegetables. Served with sourdough bread & whipped butter. A gluten-free alternative is also available upon request
B, F, GH, M, S

Starters *Served 16⁰⁰–21³⁰*

SKREI TONGUE 265
Served with Remoulade
E, F, GH, SN, SU

WHALE CARPACCIO 259
Heirloom radishes, Parmigiano Reggiano, sea buckthorn dressing & pine nuts
M, NPI, SU

CREAMY TROUT SALAD 255
Cold smoked trout, sour cream from Røros, cremini mushrooms, shallots, cucumber & pickled romanesco
F, GH, M, SU

GJÆSTGIVERENS FISH SOUP 265
Our lactose-free signature fish soup, home-style fish stock, fresh fish, mussels & vegetables. Served with sourdough bread & whipped butter. A gluten-free alternative is also available upon request
B, F, GH, M, S

Snacks *Served all day*

OLIVES 79
House-marinated olive blend with fresh herbs, garlic, chili & pickled lemon
SU

FRESHLY BAKED SOURDOUGH BREAD 68
With whipped organic Røros Butter
GH, M

SMOKED ALMONDS 79
House smoked, with sea salt
NM

LOCAL CURED MEAT PLATTER 245
Traditional local Norwegian cured meats

B: molluscs
E: egg
F: fish
GB: barley

GH: wheat
GR: rye
LU: lupin
M: milk

Main course *Served 16⁰⁰–21³⁰*

SIRLOIN 496
Norwegian marbled sirloin, whole-grain mustard and Cognac sauce, french fries, and seasonal vegetables
M, SN, F, SU

REINDEER 575
Served with local wild mushroom sauce, lingonberries, pearl potatoes, and flaked smoked reindeer heart
SO, M, SU

WHALE 465
Whale steak, Persilade potatoes, seasonal vegetables, Stortorvet aquavit & pepper sauce
M, SE, SO, SU

ATLANTIC SALMON 465
Pan-fried gnocchi, green beans, peas, fennel and dill sauce
F, GH

Dessert *Served all day*

OUR SIGNATURE APPLE CAKE 215
Scratch-made apple cake, brown cheese ice cream, wild berries compote & whipped cream from Røros
E, GH, M

AUTUMN SORBET 215
Served with fresh berries, sea buckthorn sauce, and crispy meringue.
M, E

MUSHROOM STEW 395
Served with gnocchi, Jarlsberg cheese XO Vellagret, pickled chanterelle and lingonberries
GH, M, SO, SU

FLESK OG DUPPE 345
Traditional dish, salted pork belly slices, mashed root vegetables, roasted pearl potatoes & béchamel sauce
GH, M

GJÆSTGIVERENS FISH SOUP 320
Our lactose-free signature fish soup, home-style fish stock, fresh fish, mussels & vegetables. Served with sourdough bread & whipped butter. A gluten-free alternative is also available upon request
B, F, GH, M, S

WILD BURGER IN BRIOCHE 335
Moose burger, Jarlsberg cheese XO Vellagret, pickled red onions, bacon, lingonberry dressing, french fries & ketchup
GH, M, SL, SU

CHEESE PLATE 245
A selection of Norwegian cheeses, plum jam, flatbread & grapes. Please consult your server for today's selection and allergy information
GH, M

DARK CHOCOLATE MOUSSE 215
Rich 70% dark chocolate mousse, sea salt crystals & raspberries
E, M

NMA: macadamia nut
NPI: pine nut
NPK: pecan nut
NV: walnut

P: peanut
S: shellfish
SE: sesame seed
SL: celery

SN: mustard
SO: soy
SU: sulfite