

Starter

Finnskog Tapas

NOK 345,-

A buffet featuring cured meats, soup, cheeses, and salads.
Choose whatever you find most tempting.

Main courses

Kitchen's Signature Steak

NOK 449,-

Beef Tenderloin – served as a medallion of beef with sautéed broccolini, tonight's potato topped with truffle hollandaise, parsley oil, and crispy parsnip. Allergens: egg, milk

Wine pairing: Blason Capelviel Reserve kr 129,-

Non-alcoholic options: : Balholm apple juice or alcohol free red wine

Arctic Char Fillet

NOK 399,-

Served with butter-sautéed kale mix, tonight's potato, assorted vegetables, and sweet cherry tomatoes.
Accompanied by creamy hollandaise, grilled lemon, and crispy fried kale.

Allergens: egg, milk

Wine pairing: Octerra Chardonnay – NOK 119

Non-alcoholic options: Kombucha, non-alcoholic white wine

Crispy Spinach Parcel with Truffle

NOK 295,-

Vegetarian puff pastry parcel filled with spinach, served with sautéed broccolini, tonight's potato, truffle hollandaise, parsley oil, and crispy fried parsnip.

Allergens: wheat, egg, milk

Wine recommendation: Johannishof Riesling Kabinett NOK 149,-

Non-alcoholic: Balholm apple juice or Røros ginger drink

Desserts

Cheese Platter

NOK 129,-

A selection of cheeses served with homemade crispbread and homemade plum chutney.

Allergens: milk, gluten

Fudge Brownie

NOK 129,-

Allergens: milk, wheat

Vanilla Soy Ice Cream with warm Berries

NOK 95,-

Please note that allergens may vary depending on the recipe and choice of ingredients. If you have specific and/or severe allergies, you should always check with the restaurant or chef regarding the ingredients used and the risk of cross-contamination.

MENY

3 retters meny

- For deg som ønsker noe ekstra

Unn deg en ekstra smakfull kveld

Hos oss er kveldsmåltidet vanligvis lett og rolig – en god avrundning på en dag fylt med opplevelser. Men når du ønsker det lille ekstra, kan du oppgradere til en treretters middag – en liten feiring i seg selv.

Start med vår Finnskogtapas fra buffeen, nyt en varm hovedrett servert ved bordet, og avslutt med noe søtt og godt.

Velkommen til bords – vi håper du får en minnerik og smakfull aften.

Treat Yourself to an Extra Tasty Evening

With us, the evening meal is usually light and calm – a pleasant way to round off a day full of experiences. But when you're in the mood for something extra, you can upgrade to a three-course dinner – a small celebration in itself.

Start with our Finnskog Tapas from the buffet, enjoy a warm main course served at your table, and finish with something sweet and delicious.

Come join us at the table – we hope you have a memorable and flavorful evening.



Forrett / buffet

Finnskogtapas

kr.345,-

Buffet med spekemat, suppe, oster og salater – du velger det som frister.

Varmretter

Signaturbiff fra kjøkkenet

kr 449,-

Indrefilet – serveres som oksemedaljong med sautert brokkolini, kveldens potet toppet med en trøffel hollandaise, persilleolje og fritert pastinakk. Allergener: egg, melk

Vinabefaling: Blason Capelviel Reserve kr 129,-

Alkoholritt: Balholm eplejuice eller alkoholfri rødvin

Himmelsk røye

kr 399,-

Røyefilet med smørstekt grønnkålblending, kveldens potet, assorterte grønnsaker og søte cherrytomater. Serveres med kremet hollandaise, grillet sitron og sprø fritert grønnkål.

Allergener: egg, melk

Vinabefaling: Octerra Chardonnay kr.119,-

Alkoholritt: Kombucha, alkoholfri hvitvin

Sprø spinatknytte med trøffel og grønt kr 295,-

Vegetarisk butterdeigknytte fylt med spinat, servert med sautert brokkolini, kveldens potet, trøffel hollandaise, persilleolje og fritert pastinakk. Allergener: hvete, egg, melk
Vinabefaling: Johannishof Riesling Kabinett kr 149,-
Alkoholritt: Balholm eplejuice eller Røros ingefær

Dessert

Ostefat

kr 129,-

Et utvalg oster serveres med hjemmelaget knekkebrød og hjemmelaget plommechutney. Allergener: melk, gluten

Fudge Brownie

kr 129,-

Allergener: melk, hvete

Vaniljesoyais med marinerte bær

kr 95,-

Vær oppmerksom på at allergener kan variere avhengig av oppskrift og ingrediensvalg. Hvis du har spesifikke og/ eller alvorlige allergier, bør du alltid sjekke med restauranten eller kokken om hvilke ingredienser som er brukt, og om det er risiko for krysskontaminering.