

# Høstmeny 2022

*Lokale og økologiske råvarer tilberedt fra bunnen av med kjærlighet.*

## **Kremet gresskarsuppe kr 129,-**

*Ovnbakt gresskar med varme krydder toppet med fløte. Toppet med sylta gresskar og salte gresskarkjerner.*

*Brød og smør (1a, 2) (Kan fåes uten fløte)*

## **Toast kr 159,-**

*Lyst landbrød med utegris fra Torpo, sopp, eplechutney og fjellost. Kommer med senneps mayo og kålsalat med gresskarkjerner og syltet rødløk (1a,2,3,5)*

## **Lammegryte kr 269,-**

*Langkokt Lam fra Vats i krydret tomatsaus med rotgrønnsaker og urter. Serveres med tørket eple, brød og smør (1a, 2-brød og smør, 6)*

## **Voksen fries kr 89,-**

*Fries med sitron salt, dill, toppet med lodderogn og dill aioli (2,3,5,9)*

1.Gluten a-hvete 2. Laktose 3.Sennep 4.Selleri 5.Egg 6.Sulfitt 7. Nøtter 8. Peanøtter 9. Fisk

## **Ost og spekefjøl kr 269,-**

*Ost og spekemat fra Hallingdal*

*(1 - sammalt hvete, rug, 2)*

## **Fritert kylling kr 99,-**

*Fermentert sitron mayo, picklet reddik, tørket sitron skall  
og dill*

*(eller kun med mayo/ ketchup til våre yngre kunder)*

*(1 - hvete ,2, 3, 5)*

## **“Barne” toast kr 59,-**

*Lys toast med norsk cheddar og økologisk kokt skinke*

*(1a,2)*

## **Pølse kr 39,-**

*Wienerpølse i brød eller lompe. Stekt/ rå løk*

*(1a)*

## **Fries kr 45,-**

*Pommes frites med ketsjup og/eller mild sriracha mayo*

*(3,4)*