

Rødvin

Candidato Tempranillo, Spania

Glass 128,-

La familia Barbera, Italia

Glass 142,-

La Familia Langhe Nebbiolo, Italia

Christophe Conqard Beujolais 1914,

Vendanges Frankrike

Vidal Fleury Côtes du Rhone,

Frankrike

875 Meters by El Coto, Spania

Francis Ford Coppola Diamond

Collection Pinot Noir, California

Campet Ste. Marie Pinot Noir

Hvitvin

La familia Gargenega, Italia

Glass 128,-

Calles Jazz Riesling, Tyskland

Glass 138,-

Octerra Chardonay Viognier,

Frankrike

Glass 138,-

Hügel Gentil, Frankrike, Alsace

Domaine De Vauroux Chablis,

Frankrike

Pascal Boucard Cleopas Chardonnay,

Frankrike

Musserende

Enterizo Cava Brut, Spania

Glass 132,-

Teresa Rizzi Prosecco Brut, Italia

Glass 132,-

Salasar Cremant De Limoux Brut,

Frankrike

Champagne - Bollinger

580,- Spècial Cuvè, Brut, Frankrike,

Champagne

1.390,-

Dessertvin

Fonseca Vintage, Unfiltered

735,- Port, Portugal (6cl)

142,-

795,- Malmsey Madeira, 5 years old,

Portugal (6cl)

104,-

710,- Finca Antique Moscate, Spania,

795,- La Mancha (6cl)

128,-

Brus

Pepsi

58,-

895,- Pepsi Max

58,-

690,- 7 up free

58,-

Solo

58,-

575,- Eplemost

58,-

Farris glå/grønn

58,-

630,- Imsdal

58,-

Carlsberg non alcoholic

64,-

Brooklyn free

72,-

Øl/Cider

640,- Dahls 0,4l / Dahls 0,6l 116,-/158,-

690,- Frydenlund Juicy Ipa 0,4l/0,6l 128,-/168,-

Rodebak Sekel (husets) 0,5l 174,-

Rodebak Saison 0,5l flaske 168,-

830,- E.C. Dahls Bolt IPA flaske 164,-

760,- E.C. Dahls Pale Ale flaske 164,-

Carlsberg flaske 109,-

Corona flaske 138,-

595,- Mont Blanc 1664 flaske 138,-

Ringnes lite flaske 118,-

595,- Frydenlund Bayer flaske 118,-

Sommersby Pear Cider 138,-

695,- Hoopers ginger beer 0,5 164,-

Breezer flaske

(mango, appelsin, lime, jordbær) 138,-



PERRONGEN
RESTAURANT

menu

Vinter
2025

Forretter

Burrata 155,-
Burrata med ristet pistasj, tomat, basilikumcrisp, sitron og grønt (m, su)

Hummerbisque 175,-
Hummerbiscue, hitrakrabbe, persilleolje og parmesan snø (sj, m, su)

Serranoskinke 155,-
Serranoskinke, syltet shimegi, artisjokk, ekeblad, mizuna, solsikkekjerner og trøffelvinaigrette (su)

Vintersalat 125,-
Vintersalat med ekeblad, mizuna, solsikkekjerner, trøffelvinagrette og pastinakk crisp (su, s)

Hovedretter

Dagens rett
- spør din servitør om dagens tilbud

Lettsaltet skreirygg 385,-
Lettsaltet skreirygg fra Uthaug, beurre blanc, vintergrønnsaker, spinat, pepperrot og mandelpotetpurè (f, m, su, s)

Kalveentrecotè 385,-
Kalveentrecotè med skogsopp, betar, grønnkål, trøffelsjy og mandelpotetstappe (m, su)

Falafel 295,-
Falafel på kikerter og kidneybønner, yoghurt, tamarind dressing, vintergrønnsaker, kålcrisp og ovnsbakt mandelpotet (su, e, m)

Fersk Tagliatelle 325,-
Fersk Tagliatelle med kongeøstersopp, kalvekjøtt, grønnkål, spinat, crème double, brunet smør, serrano crisp, sherry og revet parmesan (h, m, e, su)

Skifersteinbiff (vår signaturrett) 445,-
Stek ditt eget kjøtt på en varm skiferstein fra Oppdalsten, som plasseres på bordet.

Ytrefilèt, smokey bbq, chimichurri med habanero, saucé bearnaise, pastinakk, vårløk og ovnsbakt Oppdalsmandel (m, so, su, e, s)

Mer kjøtt, poteter og tilbehør kan kjøpes til:
Ytrefilèt (90g) 115,- Grønnsaker 35,-
Poteter 35,- Saus 35,-

Snacks

Tapas 249,-
Spekeskinke prosciutto crodo, alpeost, chorizo cru, grønne oliven, spanske mandler, egenbakt flatbakst

Dessert

Sorbet på blåbær og solbær 135,-
Sorbet på blåbær og solbær, hvit sjokolade cremeux, salt karamell, hasselnøtter og kjørvel (su, m, n)

Bourbon vaniljeis 140,-
Bourbon vaniljeis med sjokolade nibs, knuste drømmer, bringebær curd, friske bær og røros rømme (m, e, h)

Crème brûlée 148,-
Crème brûlée gjort på egg fra Høne Pøne med sitron curd og friske bær (m, e, s)

Cheesecake 145,-
Cheesecake med lakris, ananas, ristet havre, romsirup og aniskarse (m, su)

Allergener: sj - sjømat, su - sulfit, se - sennep, m - melk, h - hvete, n - nøtter, f - fisk, e - egg, ses - sesam, s - sitrus, soya - so